

Klein & fein: Brenner im Mühlviertel

Hermann Brenner jun. betreibt die kleinste Fleischerei des Mühlviertels im Stil der alten Handwerkskunst seines Vaters. Fleisch & Co war zu Gast und durfte bei der Arbeit über die erfahrene Schulter schauen.



Hermann Brenner jun. und sen. erzählen im Fleisch & Co-Interview, wie sie die kleinste Fleischerei Österreichs nach alter Handwerkskunst führen. (© Katharina Stögmüller)

Der Chemieverfahrenstechniker und gelernte Fleischermeister hat im Jahr 2000 den Schlacht- und Zerlegebetrieb seines Vaters als Nebenerwerbslandwirt übernommen. Seither produziert Hermann Brenner in Vorderweißenbach im oberen Mühlviertel feinste Fleischprodukte. Im Stall in Piberschlag stehen stets

sieben bis acht Kühe, deren Milch ausschließlich die Kälber ernährt – 100 Meter entfernt vom Stall ist der Schlachthof. Geschlachtet wird auf Bestellung von Gastronomie und Privaten – allerdings nur, wenn ein guter Teil des Tieres vom Kalbskopf bis zum Schwanz auch verkauft ist.

Die Mühlviertler Wirte und Spitzengastronomen im Umkreis wissen die höchsten Qualitätsansprüche der Herren Brenner zu schätzen. Spezialitäten wie geputzter Kalbskopf mit Zunge, Kalbshirn und -bries, Kalbsleber, Beuschel und Nieren, echtes Wiener Schnitzel oder Osso Bucco aus der Hinterstelze geschnitten werden von Hermann Brenner sen. direkt nach der Zerlegung geliefert. Das ist ihnen wichtig, denn im persönlichen Fachgespräch mit Köchen werden die Waren erklärt und neue Ideen definiert.

Fleisch & Co traf die beiden Brenners zum Gespräch:

Ihr Kalbfleisch gilt als eines der spannendsten in der ganzen Region. Was machen Sie anders?

Brenner jun.: „Wir arbeiten nach der alten Schule, alles von Hand. Ich habe den Zeitdruck nicht, den Großbetriebe beim Zerlegen auf ihre Arbeiter ausüben. Wir brauchen länger, aber die Teile sind dann super. Ich ziehe das Fell mit dem Messer aus. Bei der Maschine bleibt zu viel Fett auf der Haut, aber das Fett als Geschmacksträger soll am Fleisch bleiben. Und außerdem wird durch die Fettschicht am Kalb die Abtrocknung im Kühlraum verhindert, und somit bleibt das Fleisch saftig!

Das weibliche Milchkalb ist von Haus aus fetter als das männliche, deswegen werden zu 98 % nur weibliche Tiere geschlachtet, die männlichen gehen in die Stiermast. Und als Chef selber darf ich ohne Handschuhe arbeiten, da habe ich dann einfach mehr Gefühl beim Auslösen.“

Brenner sen.: „Ich habe 1978 mit dem Schlachten begonnen, 2010 wurde der EU-Schlachthof errichtet, der Weg zum Stall sind

jetzt 100 Meter. Das bedeutet fast stressfreies Schlachten und ein messbar niedriger PH-Wert im Fleisch. Das Wohl der Tiere liegt mir sehr am Herzen, deshalb bauten wir einen großen Auslauf für unsere Rinder. Teures Kraftfutter, Getreide kaufe ich zu, damit das Fleisch fetter wird. Sonst habe ich mein eigenes Futter: Silage, Heu und Gras. Wir düngen ausschließlich mit unserem eigenen Tiermist, das Klima ist rau, es gibt viel Grünland. Unsere Tiere haben mindestens Fettabdeckung Drei, das ist das Fett, das eingewachsen ist, das ist das Beste. Das muss man greifen können, wie die Bemuskelung."

Wie schwer ist es, sich als kleiner Betrieb zu behaupten?

Brenner sen. & jun.: „Wir haben schon durch unseren Qualitätsanspruch ein Alleinstellungsmerkmal. Aber wir machen keinen Export wie die Großen. Wir beliefern auch keine Ketten, die Preisdumping bei Fleischaktionen machen und das Geld anderswo verdienen.

Auf der anderen Seite aber: Wir müssen die EU-Standards einhalten, das ist für einen kleinen Betrieb natürlich viel kostenaufwendiger als für einen Großbetrieb, es gibt keinen Mittelweg, für die Großen und für die Kleinen nicht. Alle müssen laufend neue Gesetze umsetzen. Die Leute, die die Gesetze machen, haben von der Praxis oft sehr wenig Ahnung, was für den Großen passt, das passt für den Kleinen oft gar nicht. Ich würde mir wünschen, dass nicht dauernd neue Gesetze dazukommen, dass wir bestehende Gesetze belassen und wenn nötig adaptieren.“

Schlachten Sie nur eigene Tiere?

Brenner sen.: „Wir haben sieben, acht Kühe die meist auch sieben bis acht Kälber bekommen. Wir kaufen aber auch Kälber im Alter zwischen zehn und 20 Tagen zu, die wir dann bis zu einem Schlachtgewicht von max. 150 kg füttern. Ein paar mästen wir, um sie als Kalbinnen in Alter von zwei Jahren zu schlachten.

Ist „Dry Age“ ein Thema?

Brenner jun.: „Nein! Die Kalbin ist mit zwei Jahren ausgereift, und nachdem sie 10 bis 14 Tage abgehängt ist, hat sie den besten Fleischgeschmack.“

Autorin: Katharina Stögmüller

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at