Dem Genuss auf der Spur

Der Tiroler Delikatessenprofi Plangger widmet sich seit beinahe 100 Jahren der Schmankerlwelt – von Samnaun über Ischgl und Seefeld bis hinauf auf den Arlberg

Trockenfleisch zählt zu den Top-Spezialitäten…

… in dem im Vorjahr modernisierten Stammhaus im Tiroler Pfunds

© Egger

© Egger

Das 100-Jahr-Jubiläum nähert sich in Riesenschritten. 2015 feiert die im Jahr 1915 gegründete Metzgerei Plangger in Pfunds das runde Firmenjubiläum. „Wir arbeiten bereits an einer Firmenchronik“, erzählt Rudolf Plangger, der das Unternehmen in der dritten Generation führt. Knapp eineinhalb Jahre vor dem 100er präsentiert sich Delikatessen Plangger als Vorzeigeunternehmen.

Aktuell verfügt das Unternehmen über Feinkostgeschäfte in den Tiroler Tourismusgemeinden Ischgl, Seefeld, St. Anton, Serfaus und Samnaun. Das delikate Herzstück des Betriebes ist die Zentrale in Pfunds. Sie beherbergt ein Feinkostgeschäft, das Restaurant Va Bene sowie einen Großhandel für Tee und Kaffee. In Innsbruck und Imst betreibt man zwei Tee- und Kaffeefachgeschäfte, die unter dem Namen House of Tea & Coffee firmieren.

„Wer nicht mit der Zeit geht, geht mit der Zeit“

Für Rudolf Plangger, der kürzlich seinen 60er feierte, war es stets ein unternehmerisches Anliegen, den Betrieb weiterzuentwickeln. „Vor ca. 30 Jahren gab es im Bezirk Landeck in etwa 25 Metzgereibetriebe. Jetzt gibt es im tourismusintensivsten Bezirk Österreichs nur noch drei klassische Betriebe und die Firma Handl mit ihrem Speckimperium“, zeigt Plangger die Marktveränderung auf.

Die erfreuliche Entwicklung seines eigenen Unternehmens kommentiert Plangger kurz und bündig: „Wer nicht mit der Zeit geht – geht mit der Zeit!“ Und so waren die vergangenen Jahre bei Delikatessen Plangger von Expansion geprägt. 2004 gründete Rudolf Plangger gemeinsam mit Reinhard Tumler die Plangger/Tumler Delikatessen OG, die die Standorte Ischgl und Serfaus betreibt. 2010 gründete Plangger ebenso mit Reinhard Tumler und Michael Jank die TreCulinaria OG. Plangger und Jank übernahmen in weiterer Folge die ehemalige Metzgerei Hammerl in Seefeld und bauten diese in ein Delikatessengeschäft mit Vinothek, Bistro und Weinkeller aus.

2012 baute Rudolf Plangger das Stammhaus in Pfunds neu aus und feierte die Neueröffnung anlässlich seines 60. Geburtstages gebührend

mit vielen Gästen und Freunden.

In der Wintersaison 2013 eröffnete der Feinkost-Experte ein weiteres Geschäftsjuwel im Tiroler WM-Ort St. Anton am Arlberg. „Wir haben das Geschäft mit heimeligem Zirbenholz ausgestattet. Die erste Wintersaison haben wir bereits mit großem Erfolg abgeschlossen. Auch die Akzeptanz der einheimischen Bevölkerung war enorm. Die Kombination Delikatessen, Vinothek und Bistro war goldrichtig“, freut sich Plangger.

Derzeit wird der Standort Serfaus völlig neu eingerichtet und vergrößert. Beim Umbau orientiert man sich ebenfalls am bewährten Betriebstyp mit einer Kombination aus Delikatessen, Vinothek und Bistro. „Mit viel Altholz und modernen Elementen im Lounge-bereich wird es sicher ein weiteres Schmuckstück werden“, ist Plangger überzeugt. Auch für den kommenden Herbst gibt es bereits Pläne. Dann soll das Geschäft in Seefeld um eine Genusslounge für exklusive Events erweitert werden.

Auch dem Standort in der Zollfreizone Samnaun (Schweiz) steht eine Modernisierung bevor. „Um die laufenden Expansionsschritte durchführen zu können, benötigen wir gut ausgebildete Mitarbeiter. Das ist mit ein Grund, warum wir der Lehrlingsausbildung großes Augenmerk schenken“, betont Plangger. In den letzten 40 Jahren wurden über 100 Lehrlinge in drei Lehrberufen (Einzelhandelskaufmann, Fleischer und Bürokaufmann) ausgebildet.

Zu diesem Zweck wurde auch die Mitarbeiterschulung wesentlich erweitert und das Projekt der „Mitarbeiter-Genuss-Akademie“ eingeführt – externe Schulungsleiter bringen den Angestellten in den Bereichen Wein, Käse und Hygiene auf den neuesten Stand.

Mit Berharrlichkeit zum Erfolg

Befragt nach seinem ganz persönlichen Erfolgsrezept, sagt Plangger: „Aus heutiger Sicht war es der richtige Weg, unsere familieneigene ehemalige Dorfmetzgerei in Pfunds in Richtung Delikatessen, Vinothek und Bistro auszurichten. Das hat sich voll bewährt.“ Tatsächlich legte der gelernte Einzelhandelskaufmann und Metzgermeister mit dieser Entscheidung den Grundstein für den Erfolg. Geprägt hätten ihn vor allem die Lehr- und Wanderjahre in verschiedenen Münchner Feinkosttempeln.

„Deshalb wurde mir dieser Geschäftszweig zu einer Herzensangelegenheit“, so Plangger. Aber nicht nur die Branche hat den heutigen Firmenchef geprägt. „Mein Lehrmeister hat immer gepredigt, dass Beharrlichkeit zum Erfolg führt. Recht hatte er.“

Neben der Kombination Delikatessen, Vinothek und Bistro bildet das Sortiment in den Plangger-Delikatessengeschäften eine wichtige Säule. „Unser Sortiment besteht aus einer Vielzahl von Produkten und Dienstleistungen, für die wir ein Alleinstellungsmerkmal haben. Wir legen größten Wert darauf, dass die Seele, die die Produzenten den Spezialitäten verleihen, für alle Konsumenten spürbar bleibt“, so Plangger.

Von barbara Egger

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at