

Klaus Brindlinger präsentiert seine neue Schauselcherei

Metzgerfamilie Brindlinger und ihr Engagement sind das Herzstück der Metzgerei Brindlinger in Rum. Prunkstück ist die brandneue Schauselcherei.



6

Alle anzeigen

Sie ist ein Prunkstück geworden: die neue Schauselcherei mit Klimareiferaum und Speckverkostung. „Der Tischler hat soeben die letzten Arbeiten fertiggestellt“, erklärt Klaus Brindlinger beim Besuch von Fleisch & Co in der gleichnamigen **Metzgerei** in Rum bei Innsbruck stolz. Künftig können Gäste erleben, wie eine Schauselcherei im Original – so

wie vor 100 Jahren –, aber auch hochmodernes computergesteuertes Selchen funktioniert und traditionell Speck hergestellt wird.

An die Schauselcherei ist ein gemütlicher Keller angedockt. „Wir vermieten den Raum für bis zu 20 Personen für Speckverkostungen oder Partys. Wir stehen damit am Anfang, hoffen aber, dass es angenommen wird.“ Um das Geschmackserlebnis zu verstärken, wird der Speck für die Gäste hauchdünn aufgeschnitten. Dazu gibt's selbstgebackenes Brot und guten Wein.

Familienbetrieb in Rum

20 Jahre haben Klaus und seine Frau Karin die Metzgerei in Rum von Franz Lamparter gepachtet, erst 2018 haben sie sie selbst übernommen. Sohn Christoph arbeitet seit 2016 als Meister mit. Die Metzgerei ist in der Umgebung die einzige, dennoch ist die Konkurrenz durch Supermärkte groß. „Wir spüren das kaum. Die Kunden kommen von überall her zu uns. Vor allem wegen der Qualität“, ist Brindlinger überzeugt. Und bei Qualität gibt's keine Kompromisse: „Wir schlachten selbst. Außer Schwein. Unser Fleisch von Rind, Kalb und Lamm kommt ausschließlich aus der Region. Hochwertiges Schweinefleisch beziehen wir über das Gustino-Markenfleischprogramm aus dem Osten Österreichs.“

„Die Kunden wissen: Was sie bei mir kaufen, ist perfekt. Das ist Handwerk pur!“

Metzgermeister Klaus Brindlinger zeigt stolz seine neue Schauselcherei!

Das Essverhalten habe sich geändert, es werde kaum Fett und weniger Fleisch gegessen. „Dafür aber hochwertigeres, und das kommt unserem Geschäft zugute.“ Skandale hätten für das Fleischerhandwerk auch etwas Gutes: „Wir merken, dass unser Beruf wieder mehr geschätzt wird.“ Brindlinger glaubt gar an eine Renaissance des Handwerks. „Das Bild vom blutigen Metzger hat sich gewandelt, wir sind Dienstleister.“ So sind die Brindlingers auch erreichbar, wenn es brennt. Gehen um Mitternacht

auf dem Ball Würste und Semmeln aus, ist Klaus Brindlinger zur Stelle und bringt frische „Muller-Bratwürste“ und selbstgebackene Semmeln vorbei. Die Muller-Bratwürste sind übrigens eine Erfindung von Klaus Brindlinger, werden über Buchenholz geräuchert und wurden kürzlich beim „Rumer Mullerschaugn“ an einem Tag 1.000-mal verkauft. Aufgrund der großen Nachfrage gibt's die Wurst inzwischen das ganze Jahr über. Selbst kein Fasnachtler, dafür aber Musikant in seinem Heimatort Natters, hilft Brindlinger den Vereinen gern aus. Stellt sich auch in die Vereinsküche, wenn Not am Mann ist. „Das ist ein Geben und Nehmen. Es kommt auch viel zurück. Das ist einfach so, wenn man der Metzger im Dorf ist. Das ist wie der Bürgermeister und der Pfarrer“, lächelt Klaus.

Unser Speck soll etwas Edles sein

Die größte Leidenschaft des Tirolers ist Wursten. Dabei wird vieles ausprobiert. Stolz ist er auf den Fleischkäse, die Muller-Würste und die Weihnachtspasteten und Rouladen. Der Brindlinger-Speck soll noch hochwertiger werden und ausschließlich vom Gustino-Strohschwein stammen. „Ich möchte mich da komplett spezialisieren. Unser Speck soll etwas Edles sein. Natürlich würden wir unseren Speck gern vom Tiroler Strohschwein anbieten.“ Was die Schweinezucht anlangt, dafür habe Tirol aber einfach nicht genügend Weideflächen, und auch die Futterbeschaffenheit sei im Osten Österreichs eine andere als in Tirol. Da gebe es Kornfelder so groß wie Innsbruck. „Das haben wir einfach nicht.“ Dafür aber genügend persönliches Engagement und Leidenschaft. Wir wünschen weiterhin gutes Gelingen!

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at