

Mit Dry-Aged zur Bekanntheit

Der mutige, individuelle Weg der Hallwanger Metzgerei Auernig schuf Potenzial für neue, hochwertige Produkte.



Von Pia Moik

Bereits vor Jahren beschritt die Fleischerei Auernig im Salzburger Hallwang einen individuellen Weg. Denn man entwickelte sich als einer der ersten im Salzburger Land – wenn nicht sogar in Österreich – weg von der Produktions-, hin zur Verkaufsfleischerei. Ein mutiger Schritt jemandes, der sich selber auch gerne als „kritischer Geist“ bezeichnet. „Ich habe

mich dadurch weiterentwickelt. Meiner Meinung nach kann ich so mehr Frische anbieten. Schließlich kann ich täglich bestellen“, meint Friedrich Auernig heute rückblickend. Und diesen Schritt habe man daher nie bereut.

Allerdings wird nicht alles zugekauft – das eine oder andere wird natürlich auch selbst produziert. Dass die zugekaufte Qualität freilich auch passen muss, ist eine andere Geschichte und versteht sich dabei von selbst. Daher wird vorwiegend bei Fleischerkollegen eingekauft – allen voran Engelbert Lettner, einem weiteren bekannten Qualitätsfleischer in nicht allzu weiter Entfernung.

Im Feinkostladen Auernig gibt es allerdings nicht nur Fleischliches zu erstehen. Eine kleine Gemüse- und Obstauswahl findet sich hier genauso wie Süßes, Fruchtsäfte kleinerer Produzenten oder Gewürze.

Imbiss und Partyservice

Auch Mittag essen kann man hier – 120 bis 150 Portionen gehen pro Tag über den Ladentisch, dazu werden die Menüs auch ausgeliefert. Weitere Standbeine sind die Grillseminare, die die beiden AMA-Grilltrainer abhalten, der Verkaufsstand auf der Salzburger Schranne und das Partyservice. Außerdem ist Friedrich – meist Fritz genannt – Gründungsmitglied der Bonusfleischer und hält dieses System nach wie vor am Laufen. Zu den Treffen, die zweimal pro Jahr stattfinden, lässt er mittlerweile allerdings seinen Sohn Stefan fahren – frei nach dem Motto „Da soll sich jetzt die Jugend drum kümmern“. Denn der Junior ist mittlerweile selbst Fleischermeister und auch aus dem heimischen Betrieb nicht mehr wegzudenken.

Auch wenn er in letzter Zeit zwangsweise unter Übermüdigungserscheinungen leiden dürfte, denn er ist Vater einer rund acht Monate alten Tochter. Immerhin, so ist schon mal (potenziell) für den Fleischernachwuchs gesorgt. Vielleicht tritt sie ja später auch in die Fußstapfen von Oma Christine Auernig, die für Verkauf und Partyservice zuständig ist. 18 Mitarbeiter zählt das Unternehmen insgesamt, sechs davon im Verkauf, fünf in der Produktion, zwei Verkaufsfahrer und ein

Lehrling.

Womit sich Auernig österreichweit noch einen Namen gemacht hat, ist das Dry-Aged Beef. Während die Industrie hier schon Potenzial erkannt hat, wird dieses uralte Reifeverfahren von gewerblichen Betrieben wenig genutzt und noch weniger beworben. Dabei könnte das Handwerk hier punkten: „Zwischen gewerblichen Anbietern und industriellen ist hier ein ganz, ganz großer Unterschied“, so

Auernig. Kein Wunder, verfälscht die Vakuumverpackung schließlich den Geschmack und den Reifeprozess. Bei Auernig hingegen wird auf Kundenwunsch zerlegt.

Dry-Aged-Kalbinnenfleisch

Und wie ist man darauf gekommen, dieses alte Verfahren wieder einzusetzen? „Ein Kunde hat gemeint, wir sollten das doch probieren“, erzählt Auernig. Das hat man als Auftrag verstanden, und so nahm vor vier Jahren das Geschäft damit seinen Anfang. Heute nimmt Dry-Aged rund zehn Prozent des Gesamtumsatzes ein. „Dies hat uns eine Umsatzerweiterung gebracht. Wir verkaufen nämlich seither nicht weniger Rind“, schildert Auernig. Damit wurde diese Ware von den rund 300 Kunden, die das Geschäft pro Tag frequentieren, als Zusatzsortiment angenommen und verdrängte in keiner Weise das bisherige Sortiment. Was die Fleischqualität betrifft, setzt man übrigens ausschließlich auf Kalbinnenfleisch. Auch für die Zukunft hat man bereits Pläne. So soll der Online-Shop ausgebaut und eigene Gewürze ins Sortiment aufgenommen werden.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at