Mobiler Direktvermarkter: Der Demlhof bringt Fleisch auf Rädern

Tirol. Manuel Peer ist für Der Demlhof im Verkaufswagen unterwegs und bringt Fleisch direkt von seinem Hof in die Umlandgemeinden von Ampass.

6

Alle anzeigen

Manuel Peer ist Metzgermeister, 24 Jahre alt und seit Ende Februar 2019 mit einem Verkaufswagen unterwegs. Die Ware, die er liefert: frisches Fleisch, Würste, Speck, aber auch Bauernbrot undFreilandeier. Das Besondere daran: Alle Produkte stellt der junge Ampasser selbst her – und zwar aus eigener

Landwirtschaft. Nur die Eier kommen von einem Freund.

Neues Logo & neuer Slogan

„Fleisch, wie es sein soll” heißt sein neuer Slogan. Schon sein Vater war mit dem Transporter in den Gemeinden unterwegs, musste das Geschäft aber gesundheitsbedingt vor 1,5 Jahren einstellen. Manuel hat sich jetzt dazu entschlossen, die Geschäfte des Vaters – allerdings im neuem Gewand –weiter zuführen. Nicht nur der eigene Slogan prangt jetzt auf dem Verkaufswagen, auch die**Webseite** ist neu unddas Logo für den Direktvermarkter. Neu ist auch, dass es andere und mehr Produkte gibt als früher. Schinkenspeck, Kaminwurzn, Schweinsbraten,Grillwürste aller Art, … „Mein Beruf ist vielfältig. Ich kann produzieren, was mir schmeckt”, erklärt Peer. Geschlachtet wird dort, wo die Tiere aufwachsen – in Ampass, am Kirchweg. Hier ist Peer Herr über 25 Ochsen und 120 Schweine – der Stall befindet sich direkt vor der Haustür. Im Sommer kommt das Vieh dann auf die Weide. „Wir können qualitativ mit jedem Biofleisch mithalten. Bei uns bekommen die Tiere keine Antibiotika", erklärt der Meister. „Unsere Besonderheit ist, dass nichts zugekauft werden muss. Sogar das Futter produzieren wir selber.”

Fleisch & Co hat den jungen Metzgermeister zum Kurz-Interview gebeten:

Sind Sie Metzgermeister?

Ja, ich habe meinen Meister im April 2018 in Tirol gemacht.

Was ist das Für ein Wagen, Besonderheiten?

Das Auto ist eine Pritsche von Renault und der Aufbau ist eine Sonderanfertigung – den haben wir so konzipiert. Dieser Aufbau ist eigentlich wie in ein normales Geschäft, mit Waschbecken,

Kühlvitrine, Beleuchtungen, Kühlschubladen und normale Schubladen – allenatürlich öffnungssicher fürs Fahren. Der Vorteil an diesem Wagen ist, ich räume es zu Hause ein und kann vor Ort die Klappe öffnen und mit dem Verkauf beginnen, ohne viel noch her zu richten.

Wo fahren Sie?

Ich bin zur Zeit in **Ampass**, **Hall**, **Kolsass** und **Strass im Zillertal** unterwegs. Werde aber meine Gebiet noch ein bisschen verändern und noch ein paar Ortschaften hinzunehmen.

Was bieten Sie alles an?

Es gibt Frischfleisch (Rind und Schwein), Grillfleisch, Speck, Dauerwürste, Frischwürste, Kochwürste, Streichwürste, Blut-/Leberwürste, Sulze, Grillwürste, Schinken, Fleischkäse, Verhackertes und Grammelschmalz. Zudem gibt es auchBergkäse, Tilsiter, Bauernbrot und Freilandeier.Zusätzlich wir bieten auch ein paarFertiggerichte, z. B.Schweinsbraten, Fleischlaibchen und Milzschnitten.

Woher haben Sie das Fleisch?

Allesvom eigenen Hof –ob frisch oder weiter verarbeitet.Es wird nichts zugekauft,sondern nur das eigene Tier verarbeitet. Daher auch nur Rind und Schwein.

Besondere Produkte?

An sich habe ich kein Produkt, das nicht andere auch hätten.Es ist ja immer möglich das gleich Produkt herzustellen.Meine Besonderheit ist, dass mein Fleisch keine Wege hinter sich hat und ich jedem Kunden zeigen kann, wie das Tier, das später verarbeitet wird, aufwächst. Und das find' ich ist eben DASbesonderebei uns.

Wie sind sie auf die Idee gekommen?

Mein Vater war früher schon mit einem Verkaufsauto unterwegs. Leider musste er es gesundheitlich lassen. Daher hab ich beschlossen, seine Idee nach eineinhalb Jahrenwieder aufzugreifen und wieder mit dem Verkaufsauto zu fahren. Allerdings mit neuem Look, neuem Sloganund verändertem Sortiment.

Wie ist die erste Woche gelaufen?

Es war für den Anfang eine sehr gute Woche. Die Leute haben es gut angenommen und sind froh – so sagen alle – bei einem regionalen Produzenten,der auch regionales verarbeitet, bequem einkaufen zu können.

Marktzeiten des Demlhofes Jeden Freitag:15:30 - 17:00, Café Sandra (Hall/Schönegg), 17:30 - 19:00, Römerwirt (Ampass) Jeden Samstag:10:00 - 11:30, Kolsass, 12:30 - 14:00, Strass im Zillertal.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at