

Sistrans kann´s

Die Landmetzgerei Piegger hat ihr Stammgeschäft in kurzer Zeit runderneuert



Von Barbara Egger

Wenn der Piegger ruft, dann kommen sie alle. Das hat sich bei der Wiedereröffnung der Landmetzgerei Piegger in Sistrans nach siebenwöchiger Umbauzeit einmal mehr bestätigt.

Von Abt Raimund Schreier vom Stift Wilten in Innsbruck, der die Segnung der neuen optisch ansprechenden Geschäftsräumlichkeiten vorgenommen hatte, über Eröffnungsrednerin und Wirtschaftslandesrätin Patrizia Zoller-Frischtauf bis hin zu dem Tiroler Arbeiterkammerpräsidenten

Erwin Zangerl, dem Landwirtschaftskammerdirektor Richard Norz und dem Sistranser Bürgermeister Josef Kofler reichte die Gästeliste. Auch hat sich bei der Wiedereröffnungsfeier und dem gleichzeitigen 54-Jahr-Jubiläum der Landmetzgerei Piegger bestätigt, dass Inhaber Josef Piegger ein guter Netzwerker ist. Selbst die Chefredakteure und Marketingleiter der wichtigsten Medien des Landes, von „Tiroler Tageszeitung“ über ORF und „Tiroler Krone“ sowie Tiroler Bezirksblätter, waren dabei vertreten.

Im Mittelpunkt der Neueröffnung standen neben der Segnung und Besichtigung der neuen Geschäftsräumlichkeiten mit Heißer Theke auch die zahlreichen Hochzeiten, auf denen Familie Piegger tanzt.

Mehrere Hochzeiten

Da wäre einmal der Fleischerbetrieb mit dem rundumerneuten Stammsitz in Sistrans – wie es sich gehört mitten am Dorfplatz zwischen Gasthaus und Kirche. In den nur wenige Kilometer entfernten Innsbrucker Umlandgemeinden Aldrans und Lans betreibt die Familie Piegger in den dortigen MPreis-Filialen eigene Fleischerthecken mit Frischfleisch und Wurstwaren sowie zahlreichen Zusatzangeboten wie hausgemachten Fleischgerichten, mariniertem Fleisch, Gulasch, Sauce Bolognese, Aufstrichen oder verschiedenen Knödelsorten.

Im Mini-MPreis in Sistrans sind verpackte Piegger-Wurst- und -Fleischwaren erhältlich. Am liebsten kaufen die Einheimischen natürlich wenige Meter weiter direkt beim Piegger ein.

Eigener Entwurf

Der hohe Anteil an Stammkundschaft könnte jetzt noch Zuwachs bekommen. Das neue Geschäft am Sistranser Dorfplatz sieht nämlich äußerst einladend aus. Das Fleischerfachgeschäft ist topmodern eingerichtet, keine einzige Fliese zierte die Wände. Stattdessen wärmen heimelige Holzpaneele den Blick des

Betrachters. Entworfen wurde das Lokal nach den Plänen von Josef Piegger und seiner Lebensgefährtin und Finanzchefin Bettina Ebner. „Wir sind an einem Tag 1.000 Kilometer gefahren, um uns vor dem geplanten Umbau Anleihen bei anderen Metzgereifachgeschäften zu holen. Es hat uns eigentlich nichts gefallen, und wenn, nur Teilbereiche“, erzählt Josef Piegger. Das Paar setzte sich also hin und entwarf das Geschäft nach eigenen Vorstellungen. Für die Umsetzung wurden die Firmen Schrutka & Peukert (Ladenbau) sowie die Tiroler Firmen Kältepool (Kühlung), HS Bau (Baumeisterarbeiten), Möbelmanufaktur Auer (Holzarbeiten), Hurth Raumausstattung und die Sistranser Firmen Riedle (Installationen) und Folie (Elektroinstallationen) engagiert.

Insgesamt gibt es jetzt für alles mehr Platz – für die Vitrinen, für den Imbissbereich und eben auch für eine ansprechende Präsentation. Das Geschäftslokal ist durch den Umbau von 33 auf 59 Quadratmeter gewachsen und bietet jetzt auch Raum für SB-Ware. „Wir verpacken alles, was sich verpacken lässt und was der Kunde gerne angreifen möchte“, erklärt Josef Piegger.

Auch das Angebot der Heißen Theke ist größer geworden. „Es gibt es bei uns ab sofort Gerichte zum Mitnehmen. Die Kunden können die Gerichte entweder gleich warm mitnehmen oder zu Hause aufwärmen. Das ist ein Trend, auf den wir jetzt voll aufspringen wollen. Die Menschen werden immer älter und haben auch immer weniger Zeit zum Kochen. Da bieten wir als Fleischerfachgeschäft ein entsprechendes Angebot“, so Piegger.

Mit dem Umbau hat die Landmetzgerei Piegger aber nicht nur für die Kunden, sondern auch in der Branche eine Benchmark gesetzt. „Wir haben Anfragen von Fleischerfachgeschäften aus ganz Europa, die unser Geschäft anschauen und sich Anleihen nehmen möchten“, freut sich Piegger auf regen Besuch von Kollegen.

Firmengeschichte

Auch das mittlerweile zu einem kleinen Imperium angewachsene

Unternehmen ist es wert, näher betrachtet zu werden. Daher ein kurzer Blick auf die Unternehmenschronik: Die Metzgerei Piegger wurde 1960 von Josef und Erna Piegger in Sistrans gegründet. Zu dem Betrieb kamen schon bald eine Landwirtschaft und ein Schlachthaus dazu. Das Geschäft wurde mehrmals umgebaut, zuletzt 1986. Seit diesem Zeitpunkt gibt es eine Heiße Theke sowie Sitzplätze zum Verzehr der Jause. 2014 erfolgte in siebenwöchiger Umbauzeit der kompletter Relaunch und die Erweiterung des Geschäftslokals.

Die Landmetzgerei Piegger wird von Josef Piegger geführt. Bruder Stefan und die Schwestern Christine und Erika sind ebenfalls im Unternehmen tätig. Gemeinsam mit Lebensgefährtin Bettina Ebner, Schwester Christine und deren Ehemann Alfred Wieser betreibt Josef Piegger die Messegastronomie der Stadt Innsbruck. Die vier Kinder von Josef Piegger, Nadja, Isabella, Josef und Christina, arbeiten trotz anderer Berufe und Studiums im Cateringbereich laufend als Aushilfen mit.

Apropos Catering: Es ist seit 30 Jahren das zweite Standbein der Landmetzgerei Piegger. Begonnen hat alles mit einem kleinen Stand auf der Innsbrucker Messe. Daraus wurde im Laufe der Jahre das Messerrestaurant Piegger mit 400 Sitzplätzen.

Seit 2006 ist die Landmetzgerei Piegger für die gesamte Messegastronomie mit 1.100 Sitzplätzen verantwortlich. Ende Jänner 2010 erfolgte der Spatenstich zu einem großangelegten Umbau der Innsbrucker Messe. Die „Folgen“ für die Landmetzgerei Piegger: die gastronomische Betreuung einer ganzjährig beispielbaren Eventhalle sowie die Führung eines neuen Messerrestaurants. Insgesamt geht es dabei um 1.500 Sitzplätze. Allein drei große Messen (Frühjahrs- und Herbstmesse sowie die Gastronomiemesse FAFGA) werden pro Jahr von der Landmetzgerei Piegger gastronomisch betreut. Dazu kommen etwa 100 Veranstaltungen, Zeltfeste, Bezirksmusikfeste, Schützenaufmärsche etc. Im Jahresschnitt beschäftigt die Metzgerei Piegger 50 Mitarbeiter. Je nach Bedarf

an Cateringpersonal schlägt diese Zahl mit bis zu 250 Mitarbeitern stark nach oben aus.

Ein Beispiel: Beim Landesfestumzug anlässlich des Andreas-Hofer-Gedenkjahres 2009 wurden an einem Tag 254 Mitarbeiter beschäftigt. 20.000 Mitwirkende des Festumzugs mussten u. a. mit vier Tonnen Kartoffel, 5,5 Kilometer Bratwurst und 30.000 Scheiben Brot versorgt werden.

Sortimentsvielfalt

Um all das zu bewältigen, produziert die Landmetzgerei Piegger jährlich 250 bis 300 Tonnen Fleisch und Wurst und stellt wöchentlich allein 20.000 Frankfurter, Weiße, Lammbratwürste, St. Johanner, Entenbratwürstel, Josis Rohwürstl, Landjäger, Hirschboxerl, Bergwurzen, Patscherkofelwurst und die Hausmarke her. Auch beim Speck (Bauch-, Karree-, Zigeuner- und Schinkenspeck) und bei der Stangenware kommt alles aus eigener Produktion ebenso wie bei der Schinkenproduktion mit Kurschinken, Biopotenschinken, Kalbsschinken, Honigkrusten-, Schwarzwälder-, Bauern- und Hirschrohschinken. Bei den Leberkäsesorten bietet Piegger Champignonleberkäse, pikanten Leberkäse, Käseleberkäse und Stuttgarter Braten an.

Neben dem Fleisch- und Wurstsortiment hat man auch verschiedene Käsesorten im Angebot, natürlich von Bauern der Umgebung.

Erfolgsrezept

Das Erfolgsrezept bringt Josef Piegger ganz einfach auf den Punkt: „Wir kaufen Tiere bei Bauern aus der Region, schlachten und veredeln sie und verkaufen das veredelte Produkt. Unser Motto lautet: ‚Von der Umgebung für die Umgebung‘. Und dieses Motto haben wir seit 1960 keinen Millimeter verlassen.“ Aber nicht nur die Regionalität hat die Landmetzgerei Piegger seit vielen Jahren schon auf ihre Fahnen geheftet. Auch die Ausbildung von Fleischernachwuchs hat im Betrieb große

Tradition. Mehr als 50 Lehrlinge wurden bisher ausgebildet, momentan sind im Fleischerbetrieb vier Lehrlinge beschäftigt. Josef Piegger ist vom Regionalitätsgedanken überzeugt. „Das Thema wird sogar noch stärker werden als bisher.“ Neben der Regionalität sei aber auch die Ausbildung des Nachwuchses enorm wichtig. „Es sind die kleinen regionalen Betriebe, die hier den Ton angeben. Aber auch nur so können wir uns behaupten. Mit Regionalität und gut ausgebildetem Nachwuchs.“

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at