

So sehen Sieger aus

Bonusfleischerei Schader wurde mit dem „Lukullus“ als „Österreichs bestes Fleischfachgeschäft“ ausgezeichnet.



Aufmerksame Leserinnen und Leser der Fleischerzeitung kennen die Fleischerei Schader, die in Tamsweg, im Salzburger Lungau, beheimatet ist. Wir haben mehrfach über die Quereinsteiger Claudia Kocher und Alfred Macheiner berichtet, die nach dem plötzlichen Tod von Claudias Eltern im Jahr 2002 über Nacht zu Chefleuten des Familienbetriebes wurden.

Damals war es für die beiden alles andere als einfach. „Zu Beginn kannte ich den Unterschied zwischen Frankfurter und Knacker nicht“, erzählt Kocher. Doch sie nahmen die Herausforderung an und überstanden schwierige Zeiten. Heute beschäftigt die Fleischerei Schader 24 Mitarbeiter. Ein zweites

Standbein bauten sich die Inhaber mit Catering auf. Neben der traditionellen Preberwurst (die Rindfleisch-Dauerwurst ist nach dem Hausberg benannt, auf dem jedes Jahr im März ein Skitouren-Rennen stattfindet) kamen einige Eigenkreationen wie der Kräuterblock, Hirschsalami oder Salungo hinzu. „Die Regionalität kommt immer besser an. Wir haben zu 100 Prozent Fleisch aus Österreich und schlachten noch selbst. Schweinefleisch beziehen wir von Gustino in Oberösterreich“, sagt Macheiner, der auch betont, durch die Mitgliedschaft bei den Bonusfleischern stark profitiert zu haben. 2015 wurde die Geschäftsfläche auf den neuesten Stand gebracht. Und mit Tochter Lisa Kocher, ausgebildete Fleisch-Sommelière, ist auch schon die nächste Generation am Werk.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at