

## Edler Trüffel trifft Wiener Käsekrainer

Weltneuheit in Hernals: Der innovative Wiener Christian Metzker präsentiert vorzügliche Trüffel-Käse-Piccolinis.



*Die Nachwuchsförderung für den Fleischer-Beruf ist dem Hernalser Fleischer-Meister Christian Metzker sehr wichtig. © Beigestellt*

Christian Metzker ist Lebensmittelhandwerker mit Leib und Seele. In seiner gleichnamigen **Fleischerei** im 17. Wiener Gemeindebezirk bleiben für Fleisch-Fans keine Wünsche offen. Mit seinem reichhaltigen Sortiment hat er sich bereits weit über die Bezirksgrenzen einen Namen gemacht. Er bietet seine Produkte nicht nur in seinem Eckgeschäft in der Mariengasse an, sondern auch Abhol- und Lieferservice. „Ich habe zwei

Lieferfahrer, die normalerweise die Gastronomie beliefern. Während des Lockdowns wollte ich sie nicht in Kurzarbeit schicken und habe einen Lieferservice initiiert – und der ist extrem gut angenommen worden“, freut sich Metzker. Dieses Service will der Fleischer nicht nur nach der Corona-Pandemie weiterhin anbieten, sondern auch den Lieferbereich über die Bezirksgrenzen erweitert. „Ich habe die Lockdown-Phase für die Erstellung meines Onlineshops genutzt, so werden jetzt unter anderem auch die Bestellvorgänge für alle Beteiligten um vieles einfacher!“

## Weltneuheit mit Trüffel

Mit seinen Produkten hat er sich einen begeisterten Kundenstamm im Bezirk aufgebaut, von seiner neuesten Innovation aber spricht nun schon fast ganz Wien. Denn Christian Metzker hat quasi die Käsekraier neu erfunden und sie mit feinstem Trüffel kombiniert. Die Idee ist eigentlich einem Freund geschuldet, der trotz feinstem Trüffel-Sternemenü viel mehr Gusto auf eine Käsekraier hatte. „In meinem Hirn hat es sofort zu rattern angefangen: Wie kann ich diese Dinge kombinieren“, erzählt Metzker. Es war eine Herausforderung denn der Trüffelgeschmack muss der Grillhitze standhalten. Der Fleischer verrät: „Ich wollte nicht mit Aromen arbeiten, sondern ein ehrliches Produkt herstellen. Und so habe ich über ein Jahr experimentiert – und bin schließlich auf einen Trüffel-Peccorino als Basis und eine Trüffel-Salats mit Echtrüffelanteil gekommen. So schmeckt die gegrillte Käsekraier, die übrigens wie alle meine Wurstprodukte aus dem **Tullnerfelder Schwein** ist, wirklich nach Trüffel!“

Seit etwas mehr als einem Monat ist das Produkt jetzt auf dem Markt und sorgt bereits für Furore. „Ich hätte nicht geglaubt, dass es so gut angenommen wird, ich bekomme fast täglich

Anrufe von interessierten Kollegen und Neukunden!“ Die **Trüffel-Käse-Piccolinis** werden für 19,40 Euro pro Kilo in der Fleischerei Metzker verkauft. Für Kollegen oder die Gastronomie gibt es das Kilo um 13,10 Euro. Auch für die Wiederverkäufer hat sich Metzker etwas besonders ausgedacht: „All jene, die mein Produkt verkaufen, werden mit Text, Foto und Verlinkung auf meiner Homepage präsentiert und beworben!“

. © Markus Felkel/Content Kitchen

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**