Wild geht’s zu im Gut Leutasch

Muss man Metzger sein, um eine Metzgerei zu führen? Spenglermeister Manfred Neuner überzeugt mit Jägerherz und Verstand.

Erst kürzlich hat im Nachbarort Seefeld die viel beachtete Nordische Ski-WM stattgefunden. Zur **Olympiaregion Seefeld** zählt auch Leutasch. Die Tiroler Gemeinde ist ebenfalls als Wintersportort mit kilometerlangen Loipen an der Grenze zu Mittenwald im wunderschönen Wettersteingebirge bekannt. Und wo es viel Gebirge gibt, gibt es bekanntlich auch Jäger. Einer davon ist Alexander Swarovski aus der gleichnamigen Kristall-Dynastie – und Erfinder der Marke „**Gut Leutasch**“. Ursprünglich eine Marke, um das Wildbret der ergiebigen Leutascher Jagdreviere in veredelter Form unter die Leute zu bringen, ist das Gut heute ein Metzgereibetrieb mit eigener

Schlachtung und einem breiten Angebot an Fleisch- und Wildspezialitäten.

Vom Schlachthof zur Marke

Zur Vorgeschichte: In Leutasch existiert bereits seit rund 20 Jahren ein Schlachthof. Diesen haben die etwa 120 Leutascher Bauern für die genossenschaftliche Eigenschlachtung von Rind, Schwein, Kalb und Lamm genutzt. Bis die Regelung kam, dass Schlachthöfe nur noch nach EU-Kriterien betrieben werden dürfen. Da kam das Angebot von Jagdpächter Swarovski gerade recht: nämlich den Schlachthof zu pachten, drei Metzger anzustellen und das Wildbret aus der Region sowie auch das Fleisch der Bauern weiterzuverarbeiten und zu vermarkten.

2014 investiert Alexander Swarovski in den Ausbau des Schlachthofs, erweiterte und modernisierte das Gebäude mit neuen Kühlanlagen, Maschinen, Metzgereigeschäft, Büro- und Lagerräumlichkeiten, Corporate Design der Marke und einem Online-Shop. Im Rahmen der Vermarktung des Wildbrets zeigte sich, dass die Edelteile bei Kunden gefragter sind. Es bleibt zu viel Fleisch übrig. Der Ausweg: Die Marke Gut Leutasch wird um Kaminwurzen, Landjäger, Salami & Co ergänzt – 15 verschiedene Sorten werden davon produziert.

Bis 2018 das Projekt plötzlich auf der Kippe steht, Alexander Swarovskis Lebensziele hatten sich verändert. Das Gut Leutasch sollte verkauft oder gar zugesperrt werden.

Ein neuer Besitzer

Kitschig wie in einem Heimatroman geht die Geschichte aber dann doch weiter – und gut weiter. Es war die Liebe und Leidenschaft zur Jagd, zum Wildbret und zum Produkt Fleisch, was den Spenglermeister und Dachdecker Manfred Neuner schließlich dazu veranlasst hat, das Gut Leutasch zu übernehmen. Der aus dem Nachbarort Scharnitz – direkt am Grenzübergang zu Deutschland gelegen – stammende

Unternehmer und Jäger kaufte kurzerhand das gesamte Gut Leutasch. Über den Verkaufspreis wird geschwiegen, es ist nur so viel bekannt, dass Alexander Swarovski zuvor bis zu einer Million Euro investiert hat. Auch Neuner ist lediglich ein „Nun habe ich eine Metzgerei auch“ zu entlocken.

Im Gespräch mit Fleisch & Co erzählt Manfred Neuner, dass er beim Jägerball in Wien mit über 2.000 Gästen einen Verkostungsstand geführt habe. Muss man also den gestandenen Unternehmer, der mit Leidenschaft als Gut Leutasch-Botschafter auftritt, noch fragen, warum er das Gut Leutasch gekauft hat? „Überzeugt haben mich die hochwertigen Produkte. Und dass Wildbret-Würste von Gams, Reh und Hirsch nicht jeder hat. Ich glaube an die Marke“, sagt er bestimmt. Die Zukunft der Marke und Betrieb des Gut Leutasch dürften also gesichert sein. Fünf bis sechs Leute haben hier eine Arbeit. Ein Metzgermeister, zwei Metzger und Fleisch-Verkäuferinnen. Das Fleisch der Bauern, in erster Linie Rind, wird weiterhin geschlachtet und veredelt, ebenso wie das Wildbret der Leutascher und umliegenden Jagdreviere am Seefelder Plateau. Im Jahr sind es etwa 700 Wildbret und rund 100 Rinder und Schafe.

Wilde Vielfalt

Für die Produktion von Frischfleisch, Schinken und Speck, Salami und Pasteten werden Schweine aus Tirol zugekauft, denn das lässt sich örtlich nicht abdecken. Um den regionalen Radius für Wildbret zu erweitern, ist aktuell eine Kooperation mit dem Tiroler Jagdverband im Entstehen.

„Die Hirschtrüffel-Salami ist etwas, was nur wir machen. Oder auch mit unserer Gams-Salami oder Steinpilz-Rehsalami heben wir uns mit unseren Eigenprodukten doch sehr stark von anderen Anbietern ab“, macht Neuner schon fleißig Werbung. Zu den Produkten zählen neben den erwähnten Spezialitäten auch Hirschwurzen, Hirsch-Chili-Peitschen, Gams-Peitschen, Lamm-Boxelen, Landjäger und Kaminwurzen vom Leutascher

Ochsen. „Selbst erzeugen wir natürlich auch Extrawurst, Lyoner, Debreziner, Frankfurter, Weißwürste, Hirschschinken, Käsekrainer, Lammbratwürste, Fleischkäse und bieten natürlich auch Frischfleisch an. Unser Fokus liegt aber klar auf den hervorragenden Wildprodukten.“ Neuner konnte auch einen regionalen Gastwirt überzeugen, Gams und Hirschgulasch auf die Karte zu nehmen. Mit Erfolg. „Der Kühtaierhof braucht inzwischen so viel Hirschgulasch, wie alle von mir belieferten Gastbetriebe zusammen“, freut sich Neuner. Zu wenig angenommen wurde zum Leidwesen von Chef Manfred Neuner der Wild-Fleischkäse – die Produktion musste Neuner leider einstellen. „Ich habe manchmal den Eindruck, dass die Konsumenten den Bezug zum Wild doch ein wenig verloren haben. Übersehen dabei aber, dass das Wild ein sehr hochwertiges und auch was den Fettanteil und Säure angeht, ein sehr gesundes Fleisch ist.“

Beklagen braucht sich der Chef aber dennoch nicht: Seine Produkte werden auch in den Tiroler Filialen von Plangger Delikatessen angeboten auch das Kreuzfahrtunternehmen „MeinSchiff“ der Rederei **Tui Cruises** ist auch Abnehmer. „Gastronomie und Hotellerie gehen immer besser.“ Aktuell ist auch Eurospar in Seefeld und vielleicht bald der Merkur Markt in Innsbruck Kunde, doch auf den Handel wolle man sich nicht zu stark konzentrieren, schließlich sei man eine exklusive Marke, gibt sich Neuner selbstsicher. Aber auch direkt vor Ort in Leutasch können Kunden in der Metzgerei einkaufen, und im Frühsommer 2019 ist die Eröffnung einer Filiale im touristisch noch stärker frequentierten Seefeld geplant. „Hier in der Leutasch haben wir kaum Laufkundschaft und zu wenig Frequenz.“ Das soll sich mit einer Metzgerei in guter Lage im WM-Ort ändern. Auch die Marke Gut Leutasch soll weiter gestärkt werden. „Wir möchten weiter bekannt machen, dass wir Produkte aus regionalem Wild- und Rindfleisch vermarkten. Auch der Stellenwirt von Wild soll ein größerer werden.“ Dazu wird derzeit auch in Wien ein exklusiver Partner gesucht, der die Wild- produkte dem Osten Österreichs schmackhaft macht.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at