

Fleischer Peter Pierer: Der Mann, der sich traut!

Fleischer gelten seit Anfang der Corona-Pandemie als systemrelevant. Mit Peter Pierer hat ein junger Vertreter dieser klassischen Zunft kürzlich im steirischen Passail seinen neuen Betrieb samt edlem Geschäft mit großzügigem Gastrobereich eröffnet.



Aichinger-Österreich-Chef Ernst Sommerauer gratuliert Peter Pierer zum neuen Geschäft. © Beigestellt

So lange ist der heute 32-jährige Peter Pierer noch gar nicht selbstständiger Fleischermeister. Man schrieb das Jahr 2017, als der junge Mann, der einer Landwirtschaft entstammt und die landwirtschaftliche Schule in Grottenhof absolviert hat, die Fleischerei Bierbauer in Passail übernahm: „Ich wollte unbedingt

weiter mit Tieren arbeiten, meine Eltern haben immer schon Vieh gemästet. Besonders hat mich der Beruf des Fleischers interessiert.“ Gesagt, getan, vor vier Jahren ergab sich die Chance, in einen alteingesessenen Gewerbebetrieb einzusteigen. Die Fleischerei Bierbauer hatte keinen Nachfolger, **Peter Pierer** griff zu.

Fleischerei Pierer: Gute Geschäfte in Passail

Das Geschäft lief von Anfang an sehr gut, schon bald merkte der Unternehmer, dass der Betrieb an seine Kapazitätsgrenzen stieß und durchaus modernisierungsbedürftig war. So reifte schon 2019 der Gedanke, einen neuen Betrieb samt neuem Geschäft in ein Gewerbegebiet gleich neben dem Lagerhaus in Passail zu stellen.

Das Grundstück war bald gefunden, die Pläne wurden gemacht und im März 2020 wurde mit dem Bau begonnen. Die Betriebsfläche liegt bei knapp 1.000 Quadratmetern, das Geschäft selbst mit den Vorbereitungsräumen ist rund 130 Quadratmeter groß, es gliedert sich in Geschäft (64 m²), Imbiss (25 m²), Küche (30 m²) und WC-Anlage (11 m²). Die Besonderheit am Konzept ist, dass Küche und Verkaufsladen „ineinanderfließen“, wodurch auch in frequenzschwachen Zeiten mit wenigen Mitarbeitern immer der Kontakt zum Kunden möglich bleibt.

Eröffnet wurde der neue Betrieb Anfang November und von Beginn an hat sich diese mutige Investition in die Zukunft bezahlt gemacht. Die Menschen aus nah und fern zieht es in das edle neue Geschäft im wunderbaren steirischen Almenland. Jung und Alt schätzen die Spezialitäten, auch wenn der Genuss vor Ort durch den Corona-Lockdown unterbrochen wurde.

Prunkstück Theke von Aichinger

Das Prunkstück ist das Thekenmodell „Sirius“ von **Aichinger** mit insgesamt 6,5 Metern Länge, die in vier Temperaturzonen gegliedert ist: 130 cm für ein bis drei Grad für den möglichen SB-Verkauf, 130 cm für ein bis drei Grad für Fleisch, 260 cm für vier bis sechs Grad für Wurst und veredelte Produkte sowie nochmal 130 cm für Käse beziehungsweise Produkte, die eine Temperatur um die 7°C benötigen.

Ausgestattet ist die **Theke** mit einem automatischen Reinigungs- und Entkeimungssystem, einem Nachtklimasystem, einer LED-Beleuchtung und Scheibenbelüftung.



Prunkstück ist die innovative Theke „Sirius“ © Beigestellt

Daneben hat Aichinger dreimal die neue „Platte 64“ installiert, die sich zwischen 1 und 150°C heiß einstellen und betreiben lässt, meist wird sie zwischen 82 und 85 Grad betrieben, was zeigt, dass jede Menge Energie- reserve drin ist. Gemeinsam mit den Infrarot-Oberhitzestrahler gehört lauwarmer Leberkäse bei den Pierers nun der Vergangenheit an. Der große Vorteil dieser Heißtheke ist nicht nur die Möglichkeit, diese drei Zonen separat zu steuern, sondern auch die Reinigungsfreundlichkeit, da es hier keine Wannen mit Ecken und Unebenheiten, sondern nur noch eine einzige glatte Fläche gibt, über welche die Mitarbeiter:innen am Ende des Tages einfach mit einem feuchten Tuch darüberwischen und alles ist sauber. Im Imbiss gibt es sechs Stehhocker und 17 Sitzplätze, ab dem Frühjahr

wird es auch noch einen großzügigen Außenbereich mit rund 25 weiteren Sitzplätzen geben. Also Platz genug für den Ansturm der Genusswilligen. Bei der Gestaltung des Kundenbereichs wurde besonderer Wert auf die Verwendung von Naturmaterialien gelegt. Das verleiht dem gesamten Bereich eine ausgesprochene Wärme und regionale Gastfreundlichkeit.

Fast alles aus Eigenproduktion

Auch im neuen Betrieb werden bei **Peter Pierer** die Rinder und Kälber, teilweise auch als Lohnarbeit, selbst geschlachtet. Nach Bedarf auch Schafe und Ziegen. Zusätzlich werden auch Schweine in Lohnschlachtung gestochen, den Eigenbedarf an Schweinefleisch deckt Peter Pierer beim handwerklichen Kollegen Karl Turza aus Ilz. Verarbeitet wird auch Wild aus der Umgebung, einen guten Teil davon schießt der passionierte Jäger selbst. Die Tiere werden entweder von den Landwirten zur Schlachtung gebracht oder selbst abgeholt. Seine landwirtschaftlichen Wurzeln kann Pierer nicht verleugnen, stellt er doch teilweise selbst Tiere zur Mast bei Bauern ein.



Pierer's Wurstwaren zeichnet ein exquisites und merkbare Raucharoma aus. © Beigestellt

Bis auf Salami und ausgefallene Spezialitäten zu besonderen Anlässen stellt der Fleischermeister alles selbst her. Seine Spezialitäten zeichnet ein exquisites und merkbare Raucharoma aus, ganz der waldreichen Umgebung angepasst. Besonders beliebt ist das Selchfleisch, das trocken eingepökelt und für drei Wochen eingelegt wird. Eine aufwendige Prozedur,

die sich aber im Biss und im Aroma bemerkbar macht. Aber auch das gesamte Brüh-Würstelprogramm, der Leberkäse, die Bratwürste und die Hauswürstel finden begeisterte Abnehmer. Täglich bieten die Pierers, Gattin Tanja ist im Betrieb im Einsatz, ein köstliches Fertigménü an, das Zusatzsortiment bietet einen umfangreichen Überblick über die Schmankerlvielfalt des steirischen Almenlands.

Nachhaltigkeit bei Pierer

Dank modernster Technik bei der Isolierung der Kühlräume spart die Fleischerei Pierer nicht nur Kosten, sondern auch schädliche Emissionen. Das trifft auch auf die Rauchanlagen zu, die in einem geschlossenen System betrieben werden. Beheizung und Warmwasseraufbereitung erfolgen mittels einer Kombination aus Fernwärme und Wärmerückgewinnung von den Kühlanlagen. Mit der installierten Photovoltaikanlage auf dem Dach mit einer Leistung von 130 kWp wird eigener Strom hergestellt. Um im Notfall für Netzausfälle gerüstet zu sein, wurde ein 100 kVa-Notstromaggregat angeschafft.

Dass er mit dem Neubau schon im vierten Jahr seiner Selbstständigkeit sein Lebenswerk geschaffen hat, ist Peter Pierer durchaus bewusst: „Ich habe zeitig damit begonnen. Vielleicht übernimmt ja einmal mein fünfjähriger Sohn Niklas den Betrieb, doch bis dahin muss ich noch lange arbeiten“, lacht der Fleischer verschmitzt, um gleich zu betonen: „Aus meiner Sicht hat das Fleischerhandwerk absolut Zukunft. Einen schöneren Beruf kann ich mir nicht vorstellen.“

Autor: *HaRo*

Zu Besuch in der Fleischerei Pierer - das Video

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at