

## Erfolgreiche Genuss-Allianz: Feinkost Plangger und die Metzgerei Krösbacher im Hofladen

In Grän im Tiroler Außerfern und in Sölden im Ötztal verwirklichten Feinkost Plangger und die Metzgerei Krösbacher das gemeinsame Hofladen-Projekt. Weitere Standorte sollen folgen ...



*Zwei Fleischermeister - eine Leidenschaft: Helmut Krösbacher (l.) und Rudolf Plangger setzen auf regionale Spezialitäten. © Beigestellt*

Es ist eine starke regionale Kooperation, die die **Feinkost Plangger** und die **Metzgerei Krösbacher** pflegen. Schon seit längerem gehen die beiden Tiroler Traditionsbetriebe gemeinsame Wege, ergänzen sich gegenseitig mit jahrelangem Know-how hinsichtlich regionaler Feinkost, Delikatessen und Fleischerhandwerk. Kennengelernt haben sich **Rudolf Plangger** und Helmut Krösbacher vor etwa zehn Jahren in Wien bei einer Veranstaltung der österreichischen **Bonus-Fleischer**. Rudolf

Plangger präsentierte damals sein Geschäftsmodell „Feinkost – Delikatessen – Vinothek – Bistro“. „Bei diesem Meeting waren auch einige Tiroler Fleischerkollegen anwesend, unter anderem auch Helmut Krösbacher, der sich sehr angeregt an der anschließenden Diskussion beteiligt hat. Das war der Start zu einer langfristigen und erfolgreichen Zusammenarbeit“, erinnert sich Rudolf Plangger. „Tatsächlich fühlte ich mich angesprochen. Mir hat gefallen, dass Rudolf Plangger stets auf der Suche nach kleinen regionalen Betrieben ist, die Spezialitäten herstellen“, so Helmut Krösbacher heute. Die Metzgerei Krösbacher wurde im Laufe der Jahre schließlich mit Salami, Speck, Schinken und Snackwürsten zum Hauptlieferanten für das Plangger'sche Feinkost-Imperium. „Gemeinsam entwickeln wir auch neue Produkte, die Helmut Krösbacher mit großem Know-how umsetzt“, so Rudolf Plangger. Das sind etwa Spezialitäten wie die Wasabi-Kürbissalami, Rehsalami mit Steinpilzen, Blütensalami, Hochlandrindsalami oder das Steinpilzfilet.



*Plangger Delikatessen hat in Kooperation mit dem preisgekrönten Metzgereibetrieb Krösbacher das Verkaufsgeschäft der renommierten Bergkäserei Biedermann im idyllischen Tannheimer Tal übernommen. Im Hofladen in Grän gibt es den berühmten Bergkäse der Käserei Biedermann, Feinkost- und Delikatessenartikel der regionalen Plangger-Partnerbetriebe und die innovativen Produkte von Fleischermeister Helmut Krösbacher. © Beigestellt*

## **Eröffnung im Dezember 2023**

Im Herbst 2023 haben Plangger und Krösbacher ihre Zusammenarbeit nun intensiviert, eine gemeinsame

Gesellschaft gegründet und das **„Hofladen“-Konzept** entwickelt und alles mit Neueröffnungen in Sölden im Tiroler Ötztal und Grän im Tannheimertal umgesetzt. Die Eröffnung des Hofladens in Grän im Außerfern war gleichzeitig auch der Rettungsanker für die berühmte **Bergkäserei Biedermann**, die aufgrund Nachfolgemangels zusperren musste. Die **„Plangger & Tumler/Krösbacher Genuss Gesellschaft“** hat die Käserei übernommen und den ehemaligen Verkaufsladen in einen ansprechenden „Hofladen“ verwandelt.

Das Konzept der Hofläden gründet auf regionalen Spezialitäten, das ist die Leidenschaft von Rudolf Plangger. Er gilt als Doyen der regionalen Feinkost in Tirol, die Liebe zu regionalen Spezialitäten liegt ihm im Blut. Schon Großvater Johann Plangger – er gründete den Betrieb 1915 als Gemischt-, Kolonial- und Spezereiwarenhandel in Pfunds im Oberen Gericht des Tiroler Inntals – lieferte im Dreiländereck zwischen Österreich, Deutschland und Schweiz, auf uralten Übergängen und Handelswegen seine Waren mit seinem Pferdefuhrwerk nach Südtirol, ins Engadin und nach Samnaun.

## **Plangger und Krösbacher präsentieren regionale Delikatessen**

Fleischermeister Rudolf Plangger, der das Feinkostunternehmen seit 1979 führt, hat das Konzept der Spezerei erfolgreich in die neue Zeit umgesetzt und gemeinsam mit Mitgesellschafter Reinhard Tumler (seit 2002 an Bord) die Marke Plangger Delikat[essen] und Standorte in den besten Urlaubsregionen geschaffen. Die Plangger Bistros, Delikatessen und Vinotheken präsentieren sich in Pfunds, Ischgl, Sölden, Samnaun, Serfaus, St. Anton am Arlberg, Lech am Arlberg und Ötz. Gäste können in gemütlicher Atmosphäre im alpinen Stil regionale Delikatessen, Wurstspezialitäten, Weine, Schnäpse, Wild- und Tiroler-Grauvieh-Produkte, Trüffeln aller Art, delikate Saucen, Essige, Öle, handgeschöpfte Schokoladen und herzhaftes Käsesortiment verkosten und natürlich kaufen. Seit Ende 2023 sind das **Plangger Bistro in Velden am Wörthersee** sowie eben die Plangger-Krösbacher Hofläden in Sölden und Grän. An allen Plangger-Standorten sowie den gemeinsamen Hofläden spielt die **Metzgerei Krösbacher** eine tragende Rolle. „Krösbacher liefert das gesamte Sortiment aus seiner Fleischerei und wir decken den Bereich Feinkost, Weine und Spirituosen ab“, bringt Rudolf Plangger das perfekte Zusammenspiel auf den Punkt. „Wir sind immer für neue Wege und Produkte offen. Dazu haben wir mit Plangger Delikatessen einen idealen Partner an der

Seite“, ist Helmut Krösbacher happy mit der Kooperation.



*Metzger Krösbacher liefert sein gesamtes, köstliches Sortiment in die gemeinsamen Hofläden. © Beigestellt*

## Zwei erfolgreiche Fleischermeister

Helmut Krösbacher ist natürlich ebenso wie Rudolf Plangger **Fleischermeister** und zählt zudem zu den ersten **Fleischsommeliers** in Österreich. Die 1905 gegründete Metzgerei Krösbacher in Fulpmes im Tiroler Stubaital ist eine klassische Dorfmetzgerei mit vielfältigem Angebot, vom Imbiss, der abends bis 22.00 Uhr geöffnet ist, über Grillschule bis zum Top-Catering und Onlineshop. „Unsere Stärke ist, alteingesessene Produkte neu zu interpretieren und zu präsentieren. Wir lieben und leben es, innovativ zu sein. Gemeinsam mit Plangger Delikatessen können wir damit Genussmenschen ansprechen, die Qualität und Regionalität schätzen.“

Einen weiteren Vorteil sieht Krösbacher darin, dass neue Produkte schnell kreiert werden können und durch die Verkostung und den Verkauf in den Plangger Bistros direktes und unmittelbares Feedback möglich ist.

Die Metzgerei Krösbacher zählt zu den besten Fleischereien Österreichs. Beim **Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren** 2023 in Klagenfurt konnte Helmut Krösbacher mit seinen Produkten 24 Goldmedaillen und fünf Silbermedaillen erringen und ist damit die beste Metzgerei Tirols und zweitbeste in Österreich.

## Die Zukunftspläne ...

2024 bekommt das gemeinsame Projekt Zuwachs. Wenige Kilometer entfernt von der Metzgerei Krösbacher in Fulpmes ist in Neustift im Stubaital die Eröffnung eines weiteren Hofladens bereits fixiert. Während im Hofladen in Grän der Käse im Vordergrund steht, soll im Hofladen in Neustift, das Steak in all seinen Facetten und somit das Steckenpferd von Helmut Krösbacher, die Hauptrolle spielen. Man darf also auf den neuen Hofladen gespannt sein, wo man alles über Steakarten, Cuts, Reifung, Marmorierung und von „extra rare bis well done“ erfahren wird.

## IFFW 2023

Die Metzgerei Krösbach konnte beim **Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren** insgesamt 24 Gold-Medaillen erreichen.

- **Bergsalami**
- **Pfeffersalami**
- **Kaminwurze**
- **Trüffelbeißer**
- **Trüffelsalami**
- **Hirschsalami**
- **Hirschsalami mit Alpenkräutern • Wildschweinsalami**
- **Hirschwurze**
- **Rehsalami mit Steinpilzen**
- **Schweinefilet mit Alpenkräutern • Tiroler Schinkenspeck g.g.A.**
- **Tiroler Karreespeck g.g.A.**
- **Bauernsalami mit Blüten**
- **Bauernsalami mit Alpenkräutern • Walnuss-Salami**
- **Pepperoncino-Salami**
- **Steinpilz-Salami**
- **Wasabi-Kürbiskern-Salami**
- **Zirbenwurze**
- **Zirbensalami**
- **Kräuter-Bergwurze**
- **Wasabi-Kürbiskern-Kaminwurze • Edle Bauernsalami**

*Autorin: Barbara Egger*

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