

Erfolgreiche Genuss-Allianz: Feinkost Plangger und die Metzgerei Kro?sbacher im Hofladen

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



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

Es ist eine starke regionale Kooperation, die die **Feinkost Plangger** und die **Metzgerei Kro?sbacher** pflegen. Schon seit Längerem gehen die beiden Tiroler Traditionsbetriebe gemeinsame Wege, erga?nzen sich gegenseitig mit jahrelangem Know-how hinsichtlich regionaler Feinkost, Delikatessen und Fleischerhandwerk. Kennengelernt haben sich **Rudolf Plangger** und Helmut Kro?sbacher vor etwa zehn Jahren in Wien bei einer Veranstaltung der o?sterreichischen **Bonus-Fleischer**. Rudolf Plangger pra?sentierte damals sein Gesch?ftsmodell „Feinkost – Delikatessen – Vinothek – Bistro“. „Bei diesem Meeting waren auch einige Tiroler Fleischerkollegen anwesend, unter anderem auch Helmut

Kroßbacher, 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 fuhrte ich mich angesprochen. Mir hat gefallen, dass Rudolf Plangger stets auf der Suche nach kleinen regionalen Betrieben ist, die Spezialitäten herstellen“, so Helmut Kroßbacher heute. Die Metzgerei Kroßbacher 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 Kroßbacher mit großem Know-how umsetzt“, so Rudolf Plangger. Das sind etwa Spezialitäten wie die Wasabi-Kürbissalami, Rehsalami mit

Steinpilzen, Blauschimmelkäse, Hochlandrindsalami oder das Steinpilzfilet.

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

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Eroffnung im Dezember 2023**
- **Plangger und Kroßbacher präsentieren regionale Delikatessen**
- **Zwei erfolgreiche Fleischermeister**
- **Die Zukunftspläne ...**
- **IFFW 2023**

Eroffnung im Dezember 2023

Im Herbst 2023 haben Plangger und Kroßbacher ihre Zusammenarbeit nun intensiviert, eine gemeinsame Gesellschaft gegründet und das **„Hofladen“-Konzept** entwickelt und alles mit Neueröffnungen in Soñden im Tiroler Ötztal und Graun im Tannheimertal umgesetzt. Die Eroffnung des Hofladens in Graun im Außerfern war gleichzeitig auch der Rettungsanker für die berühmte **Bergkäserei Biedermann**, die aufgrund Nachfolgemangels zusperren musste. Die **„Plangger & Tumler/Kroßbacher Genuss Gesellschaft“** hat die Käserei übernommen und den ehemaligen Verkaufsladen in einen ansprechenden „Hofladen“ verwandelt.

Das Konzept der Hofladen 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 Dreila?ndereck zwischen O?sterreich, Deutschland und Schweiz, auf uralten U?berga?ngen und Handelswegen seine Waren mit seinem Pferdefuhrwerk nach Su?dtirol, ins Engadin und nach Samnaun.

Plangger und Kro?sbacher pr?sentieren regionale Delikatessen

Fleischermeister Rudolf Plangger, der das Feinkostunternehmen seit 1979 fu?hrt, 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 pra?sentieren sich in Pfunds, Ischgl, So?lden, Samnaun, Serfaus, St. Anton am Arlberg, Lech am Arlberg und O?tz. Ga?ste ko?nnen in gemu?tlicher Atmospha?re im alpinen Stil regionale Delikatessen, Wurstspezialita?ten, Weine, Schna?pse, Wild- und Tiroler-Grauvieh-Produkte, Tru?ffeln aller Art, delikate Saucen, Essige, O?le, handgescho?pfte Schokoladen und herzhaftes Ka?seselektionen verkosten und natu?rlich kaufen. Seit Ende 2023 sind das **Plangger Bistro in Velden am Wo?rthersee** sowie eben die Plangger-Kro?sbacher Hof la?den in So?lden und Gra?n. An allen Plangger-Standorten sowie den gemeinsamen Hof la?den spielt die **Metzgerei Kro?sbacher** eine tragende Rolle. „Kro?sbacher 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 fu?r neue Wege und Produkte offen. Dazu haben wir mit Plangger Delikatessen einen idealen Partner an der Seite“, ist Helmut Kro?sbacher happy mit der Kooperation.

Zwei erfolgreiche Fleischermeister

Helmut Kroßbacher ist natürlich ebenso wie Rudolf Plangger **Fleischermeister** und zählt zudem zu den ersten **Fleischsommeliers** in Österreich. Die 1905 gegründete Metzgerei Kroßbacher 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 Kroßbacher 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 Kroßbacher zählt zu den besten Fleischereien Österreichs. Beim **Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren** 2023 in Klagenfurt konnte Helmut Kroßbacher 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 Kroßbacher in Fulpmes ist in Neustift im Stubaital die Eröffnung eines weiteren Hofladens bereits fixiert. Während im Hofladen in Graßn der Käse im Vordergrund steht, soll im Hofladen in Neustift, das Steak in all seinen Facetten und somit das Steckenpferd von Helmut Kroßbacher, 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 Kroßbach 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 Bluten
- 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