

Fleischerei Mache: 100 Jahre und gar nicht leise

Die Salzburger Fleischerei Mache feierte dieser Tage ihr 100jähriges Bestehen. Als prominenteste Gratulanten stellten sich Landeshauptmann Wilfried Haslauer und Bürgermeister Harald Preuner ein. Der Stadtchef brachte auch gleich ein spezielles Gastgeschenk mit: das Stadtwappen der Stadt Salzburg, das zum ersten Mal an ein Unternehmen verliehen wurde.



Ein höchst erfolgreiches Unternehmertrio mit den bekanntesten Spezialitäten des Hauses (v. l.): Matthias mit dem Beinschinken, Elfriede mit den Mettenwürsteln und Johann Mache III. mit der Zungen-Berliner.

© HaRo

Wer Firmen-Seniorchef **Johann Mache** III. kennt, weiss dass er

nichts dem Zufall überlässt. Das gilt gleichermaßen für sein Berufsleben wie für feierliche Anlässe. Und was wäre ein 100-jähriges Firmenjubiläum ohne ein passendes Fest?

Der Fleischermeister und Innungsmeister-Stellvertreter hat gerufen und höchste Landes- und Branchenprominenz kamen zum **feierlichen Anlass**: Landeschef Wilfried Haslauer, Bürgermeister Harald Preuner, Innungsmeister Otto Filippi, Obmann Anton Karl vom **Fleischerverband** sowie Fleischerverband-Chef Wolfgang Hartl. Sie alle waren angetreten, um der Familie Mache ihre Aufwartung zu machen. Den zahlreichen Ehrengästen sowie Freunden und Kunden des Hauses wurde eine Feier in würdigem Rahmen, untermalt von einer Blasmusikkapelle, geboten, in deren Verlauf auch langjährige Mitarbeiter:innen für ihre Treue zum Unternehmen geehrt wurden. Höhepunkt des Festaktes war zweifellos die erstmalige Verleihung des Salzburger Stadtwappens an ein Unternehmen: Bürgermeister Harald Preuner hatte sich mit dieser ganz besonderen Auszeichnung als Gastgeschenk eingestellt.

Johann Mache sehr bewegt: „Das macht uns unglaublich stolz dieses Wappen führen zu dürfen. Und dazu noch als erstes Salzburger Unternehmen.“ Anlass genug die Geschichte dieser edlen Traditionsfleischerei näher zu betrachten.



Bei der Fleischerei Mache ist die vierte Generation am Werk

Gegründet wurde der Betrieb 1922 von Johann und Amalia Mache am heutigen Standort. Der Großvater von Johann Mache belieferte die Hotels der Stadt Salzburg – damals noch mithilfe eines Leiterwagens, der von zwei Doggen gezogen wurde. Nach dem viel zu frühen Tod des Gründers wurde das Unternehmen zunächst als Witwenbetrieb weitergeführt, denn Johann Mache II. war zu diesem Zeitpunkt erst 14 Jahre alt. Erst nach absolvierter Ausbildung, Gesellen- und Meisterprüfung übernahm der junge Mann die Fleischerei von der Mama und führte sie erfolgreich weiter.

Der heutige Seniorchef Johann Mache III. leitet seit 1995 die Geschicke des Betriebs. Seine Lehre hat er bei der Fleischerei Dillinger absolviert, einem Salzburger Traditionsbetrieb, der leider nicht mehr existiert. 1980 erlangte er den Meistertitel. Seine große Leidenschaft war stets das Tüfteln an neuen Rezepturen und das Verbessern bestehender Spezialitäten. Das brachte ihm auch 2009 den Handwerkspreis der **Wirtschaftskammer Salzburg** ein.

Ganz in der Tradition der Familie ist mittlerweile mit Matthias Mache die vierte Generation seit 2015 am Ruder. Die Ausbildung erfolgte im elterlichen Betrieb, 2010 gewann er den Bundeslehrlingswettbewerb in Eisenstadt. Danach folgte der vierte Platz beim Internationalen Lehrlingswettbewerb in Holland im Gesamtklassament, verbunden mit zwei zweiten Plätzen in den Einzeldisziplinen „Weihnachtspastete“ und „Fleischplatte“. 2013 schließlich folgte der Meistertitel in Landshut.

Seine kulinarische Vielfältigkeit untermauert auch die Ausbildung zum „**Weinsommelier**“ im Jahr 2021 und die absolvierte Gastgewerbeprüfung. Kommendes Jahr wird Matthias Mache auch den Lehrgang zum Betriebswirt beenden. Die Schwestern von Matthias Mache, Kathrin ist Fleischermeisterin, Michaela ist Lebensmitteltechnologin, helfen ebenfalls im

Unternehmen mit, wenn Not an der Frau ist. Das gilt auch für Schwester Simone, die als Bilanzbuchhalterin bei DM arbeitet.

Ein Vorzeigebetrieb in Salzburg

Die Fleischerei im Salzburger Stadtteil Leopoldskron-Moos ist für seine Spezialitäten und die Qualität von Angebot und Service rundherum bekannt. Als Stadtfleischerei ist die Eigenschlachtung untersagt, was Matthias Mache durchaus bedauert: „Ich würde damit sofort loslegen, der Qualitätsvorteil des Warmverrichtens ist gewaltig und bei aller Kostenintensität durch nichts zu ersetzen.“ Das Schweinefleisch der Marke **Gustino-Strohschwein** kommt aus Oberösterreich und wird vom niederösterreichischen Schlachthof von **Rudolf Menzl** in Haidershofen geliefert.

Das Rind- und Kalbfleisch stammt aus Salzburg und wird von **Alpenrind**, **Ablinger** und der **Fleischerei Santner** in Thalgau geliefert. Rund 20 Sauen und zwei Rinder werden pro Woche verarbeitet, wobei die Menge wahrscheinlich aufgrund des intensiven Teilezukaufs größer ist.



Ein Feinschmeckerparadies ist die Fleischerei Mache allemal. ©HaRo

Die Fleischermeister Mache bieten eine

große Produktvielfalt

Rund 80 bis 85 verschiedene Fleisch- und Wurstwaren stellen die Maches her. Zugekauft werden lediglich die Salami, die Kantwurst und einige nationale und internationale Spezialitäten. Zu speziellen Anlässen werden teilweise Pasteten selber hergestellt. Die absoluten Schmankerln des Hauses sind die köstliche Zungen-Berliner, die Matthias Mache auch für den Fleischerverband herstellt, der diese edle Kochwurst an Fleischer in ganz Österreich liefert. In den Wochen vor den Festtagen sind es bis zu 1.500 kg pro Woche.

Bekannt ist die Edelfleischerei aber auch für ihren delikaten Beinschinken, das gesamte Würstelprogramm wie etwa den Salzburger Weihnachtsklassiker Mettenwürstel, aber auch die drei Sorten Leberkäse und die frittierten Leberknödel. Jeden Tag bieten die Maches ihren Kunden zwei frisch zubereitete Menüs an, dafür werkt in der Küche auch ein Küchenchef. Salate, Käse, Aufstriche wie etwa der Erdäpfelkas, alles selbst hergestellt, versteht sich von selbst, und ein ausgesprochen exquisites Angebot an verschiedensten Feinkostartikeln aus dem In- und Ausland komplettieren das ausgesprochen umfangreiche Angebot. Ein eigener Bereich im Geschäft ist dem Thema „Brot und Backwaren“ gewidmet.

Das umfangreiche Sortiment stammt von den **Bäckereien Ebner** aus Niederalp und **Funder** aus Nonntal. Beim Bezahlen setzen die Maches fortschrittlich auf zwei Bezahlautomaten, die den Kunden die Entscheidungsfreiheit zwischen Bargeld- und Kartenzahlung lassen. Im gesamten Betrieb arbeiten 18 Mitarbeiter:innen, vier davon in der Produktion. Zwei Vollzeitkräfte für das Geschäft würden die Maches dringend suchen: „Wir mussten schon unsere Öffnungszeiten adaptieren, weil wir keine Leute finden. So haben wir am Montag geschlossen, weil wir einfach zu wenige sind“, klagt Seniorchefin Elfriede Mache ihr Leid.



Ein eigener Bereich im Geschäft ist dem Thema „Brot und Backwaren“ gewidmet. © HaRo

Traditionelle Werte

Werte und Traditionen werden im Hause Mache großgeschrieben. Das erkennt der Kunde am Auftreten, am Verkauf und an der Produktion. Das zieht sich wie ein roter Faden durch das ganze Unternehmen. Auch in den digitalen Medien ist das erkennbar. Die Maches bieten sogar eine App für ihre Kunden an, mit der man am Stammkundenprogramm teilnehmen kann. Diese Art der Kundenbindung hat Matthias Mache eingeführt. Eine Entscheidung, die sich sehr bewährt, weil auch immer mehr junge Menschen die Fleischerei Mache frequentieren. Anfang Oktober 2022 hat man damit losgelegt, die Resonanz ist erfreulich. Vor allem das Belohnungssystem für Stammkunden kommt sehr gut an. Zum Einstieg gibt's gleich ein köstliches Leberkäsemmerl als Willkommensgeschenk. Auch eine weitere Ergänzung denkt der junge Chef bereits an: „Wir beschäftigen uns intensiv mit der Anschaffung eines Automaten. Platz dafür haben wir und ich bin sicher, dass sich das rechnen wird.“

Breites Grillsortiment

Beachtlich ist auch das Grillsortiment bei den Maches. Von

vormarinierten Fleischstücken, über individuelle Marinaden, spezielle Cuts und originelle Einfälle bietet die Fleischerei alles, was das BBQ-Herz höherschlagen lässt. Immer größerer Beliebtheit erfreut sich ja auch das Wintergrillen.

Weitere Schwerpunkte des Jahres in Salzburg sind der traditionelle Bratwurstelsonntag am ersten Adventsonntag und die weihnachtliche Würstelsuppe mit den köstlichen, frischen und ungebrühten Mettenwürsteln für den Heiligen Abend. Seniorchef Johann Mache III. bringt die Vorzüge des Unternehmens auf den Punkt: „Unsere große Stärke ist die Familie.“ Dem ist nichts hinzuzufügen, außer den besten Wünschen für die zweiten 100 Jahre **Fleischerei Mache** in Salzburg.

Autor: HaRo

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at