

Fleischerei Santner: Wo Tradition & Fortschritt zu Hause sind

Die Familie Santner betreibt vor den Toren Salzburgs in Wals-Siezenheim erfolgreich ein Unternehmen, das eigentlich aus drei Unternehmen besteht. Da ist zunächst die Fleischerei, in welcher der Seniorchef Paul Santner eine nicht unwesentliche Rolle spielt, dann wäre da das 4-Sterne-Hotel Walserwirt, in dem vor allem Seniorchefin Margarethe Santner für den richtigen Ablauf sorgt und schließlich Paul's Steakstubb im Walserwirt, eine Erfindung von Paul Santner jun., Fleischermeister in 11. Generation.



Paul Santner jun. ganz in seinem Metier: Die Steakkultur hat es dem jungen Fleischermeister angetan. © Wildbild

Eines gleich vorweg: Die Tradition spielt bei der Familie **Santner** eine ganz wesentliche Rolle, allerdings nur insofern, als sie in die Unternehmensphilosophie als Leitlinie aufgenommen wurde, aber nicht als starres Korsett verstanden wird, das dem stets notwendigen unternehmerischen Fortschrittsdenken im Weg

steht.

Familienbetrieb Santner: Zwei Generationen an einem Strang

Die Familie Santner lebt und liebt die Art ihres ganz persönlichen Unternehmertums. Und das seit Jahrhunderten. Aktuell ist das mit Santner sen. jene Generation, die den Betrieb in den vergangenen Jahrzehnten entscheidend modernisiert und zukunftstauglich gemacht hat. Gleichzeitig bestimmt mit Katharina und Paul Santner jun. schon die nächste Generation ganz wesentlich die Geschicke des Unternehmens mit und sorgt für permanente Impulse, wie etwa **Paul's Steaktstubb im Walserwirt**, eine Erfindung des jungen Fleischermeisters.



Der Walserwirt in Wals-Siezenheim. Ein 4-Sterne-Haus mit besonderer Gastfreundschaft. © Wildbild

Walserwirt in Salzburg: Moderne & Tradition als Symbiose

Seit über 417 Jahren gibt es das **Hotel Walserwirt** nun schon und in fünfter Generation die Familie Santner als Eigentümer. Damals erhielten die Betreiber vom Erzbistum Salzburg das Recht auf den Weinausschank. In enger Verbindung mit dem Hotel Walserwirt steht der **Fleischerei- und**

Salamierzeugungsbetrieb Santner Fleisch+Wurst-waren GmbH, der seit 1688 besteht und ein Meisterbetrieb in 11. Generation ist. Seit 1735 durchgehend auf den Namen Santner. Paul Santner jun. hat als 11. Fleischermeister 2010 die **Meisterprüfung** in Landshut auf der 1. Bayerischen **Fleischerschule** abgelegt.

Für die Menschen vor Ort gehört der Walserwirt ebenso zur Gemeinde Wals-Siezenheim wie der Walser Birnbaum und der Ringerverein AC Wals sowie Mozart und die Salzburger Festspiele zur Stadt Salzburg gehören. Man ist eine Institution und ganz zu Recht sehr stolz darauf.



Charmant, erfahren und fachkundig: Die beiden Fleischfachverkäuferinnen der Fleischerei Santner sorgen im edlen Ambiente für zahlreiche Impulskäufe. © Wildbild

Santner: Keine Fleischerei wie andere

Aber die Santner Fleisch+Wurstwaren GmbH ist keine stinknormale Fleischerei. Hier werden nämlich noch sämtliche Handwerksprodukte selbst hergestellt. Selbst die aufwendigen Rohwurst- und Salamispezialitäten im Edelschimmelmantel. Die Kunden der beiden Geschäfte, eines am Firmenstandort im Zentrum von Wals-Siezenheim, eines in der Nähe des Salzburger Flughafens wissen diese handwerkliche Qualität zu schätzen. Für Feinschmecker sind beide Fachgeschäfte wahre Genusstempel, in denen in den Vitrinen regionale und internationale Spezialitäten aus eigener Erzeugung um die Gunst der Feinschmecker:innen buhlen.

Das Fleisch stammt teilweise übrigens auch von einem Familienmitglied. Der Bruder des Seniorchefs, Franz Santner

betreibt eine **Landwirtschaft** und liefert das Rindfleisch, das vom **Schlachthof Kirchtag in Lamprechtshausen** geschlachtet und zerlegt wird. Der Hauptanteil des Rindfleisches stammt allerdings vom **Schlachthof Alpenrind in Salzburg**. Das Schweinefleisch für die Fleischbank und die Wursterei stammt aus Oberösterreich und wird von den **Kirchdorfer Fleischwaren** und von gewerblichen Schlachthöfen wie der Firma Maier in Pöndorf angeliefert.



In den Reiferäumen dürfen auch edle Salamis im Edelschimmel ihrer Vollendung entgegenreifen. © Wildbild

Das komplette Sortiment an Fleisch- und Wurstwaren wird, wie schon erwähnt, im eigenen Betrieb hergestellt. Paul Santner sen. ist ein Fleischermeister mit Leib und Seele: „Ich liebe diesen Beruf, den Geruch von frischer Wurst und geselchtem Speck. Das hat sich seit meiner Jugend nicht geändert und das wird sich auch nie ändern.“ Und so werden täglich frische Würste, frische Schinken und frischer Speck in handwerklicher Manier hergestellt. Die absoluten Schmankerln der Fleischerei Santner sind die Cacciatore, die Mailänder- und die Trüffel-Salami, die Salzburger Bratwürste, die auch zum fixen Bestandteil der Speisekarte des Walserswirts gehören. Aber auch der Mozartschinken mit Honigkruste, die Frankfurter, Käsekrainer, Salzburger Bosna, der Leberkäse und die Speckknacker finden täglich ihre Abnehmer:innen. Mit zehn Mitarbeitern werden so in der Fleischer über 100 Spezialitäten produziert, lediglich einige internationale und saisonale Besonderheiten werden zugekauft.

Gasthof, SPA und 25 Zimmer - der

Walserswirt der Santners

Der **Walserswirt** ist ein besonderes 4-Sterne-Hotel und verfügt über einen eigenen Pool und Wellnessbereich mit Sauna. Das Haus verfügt über 25 Zimmer und 350 Sitzplätze im Gasthof. 2008 verköstigte man sogar alle Gäste der damaligen Bundestagung der Fleischer in Salzburg. Sehr gerne werden die Räumlichkeiten zu besonderen Anlässen wie Hochzeiten, Geburtstagen und vielem mehr gebucht. Wie viele andere Gastronomiebetriebe in Österreich leidet das Traditionshaus unter einem Mitarbeitermangel. Rund zehn Menschen arbeiten derzeit, 15 könnten es sein. So sind die Chefitäten gezwungen, permanent an allen Orten selbst einzuspringen. Seniorchefin Margarethe Santner sieht das pragmatisch: „Wir sind eine starke Familie. Da ziehen alle an einem Strang, jeder springt dort ein, wo Not am Mann und an der Frau ist.“ So sind auch Paul Santners Bruder Reinhard und Schwester Christine im Hotel beschäftigt. Besonders gerne werden die Wiener Schnitzel, die Salzburger Bratwurst gegessen, sehr beliebt ist auch das üppige Frühstücksbuffet des Walserswirts mit den herrlichen, selbst hergestellten Wurstwaren.



Ob in der Nähe des Kachelofens, am Erkertisch oder in der Gaststube – beim Walserswirt lässt es sich fein dinieren. © Wildbild

Paul's Steakstüb'n im Walserswirt

2014 hatte Juniorchef Paul Santner die Idee, eine **Steakstube** in das Gasthaus zu integrieren. Der Vater ließ in gewähren und so standen binnen kürzester Zeit mehrere Dry Ager in den

Räumlichkeiten des Gasthofes. Klug platziert, dass den Kunden das Wasser geradezu im Munde zusammenlaufen muss, wenn sie daran vorbei in die Gaststube gehen. Der junge Fleischermeister hat mit dieser Entscheidung einen unternehmerischen Volltreffer gelandet: „Nicht zuletzt auch deswegen, weil wir seither durchaus regelmäßig von den Fußball- und Eishockeyprofis von **Red Bull Salzburg** besucht werden, die unsere Rindfleischqualität sehr zu schätzen wissen. Wals ist übrigens auch Ringerhochburg. Mein Vater ist Vizepräsident des Vereins, das bringt uns ebenfalls viele Gäste ins Haus. Aber auch viele Genießer aus Nah und Fern schätzen unsere Steakvielfalt.“

Und diese ist beeindruckend, kaum ein Cut, den man in Paul's Steakstübchen nicht bekommt: egal, ob T-Bone, Tomahawk, Chateaubriand oder das feine Filet. Jede(r) kommt hier auf seine kulinarische Rechnung.



Ein Paradies für alle Carnivoren sind die beiden Dry Ager beim Walserwirt. © Wildbild

Erfolgversprechende Zukunft

Die Zukunft des Unternehmens beurteilt Paul Santner jun., der bereits als Geschäftsführer fungiert, ausgesprochen positiv: „Wir haben in den letzten Jahren die Basis für eine gute Zukunft gelegt. Meine Eltern haben sehr visionär agiert, unser Standort ist durch die Flughafen- und Stadionnähe und die zahlreichen ansässigen Unternehmen ausgesprochen erfolgversprechend.“

Wals hat 15.000 Einwohner und bietet 16.000 Arbeitsplätze. Das sind sehr viele potenzielle Kunden.“

Autor: HaRo

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at