

Horngacher & Hönegger: Die alpine Vernunfteh

So bekannt wie Kalbfleisch-Rebell Hannes Hönegger ist, stieß die biozertifizierte Verkaufsmaschine an ihre Grenzen. Seine Partnerschaft mit dem deutlich größeren Pillersee-Fleischer Horngacher überrascht die Branche. Warum beide Partner schnell Synergien sahen, erfuhr Roland Graf exklusiv.



Gemeinsame Blickrichtung Tierwohl: Hannes Hönegger und Stefan Horngacher im Betrieb in Hochfilzen. © Roland Graf

Den Kaffee für seinen neuen Geschäftspartner richtet **Hannes Hönegger** im Gemeinschaftsraum schon einmal her – „der Stefan kommt auch gleich“. Der Grund für die kurze Verspätung **Stefan Horngachers** sagt bereits ein wenig über das Mastermind des hochmodernen Fleischerei-Betriebs in Hochfilzen aus. Horngacher (Jahrgang 1978) ist ein EDV-Tüftler, den man eine Generation später wohl als „Nerd“ bezeichnen würde. Und er hängt zu Beginn des

Interviews noch am Rechner fest.

Es ist im wahrsten Sinne des Wortes die Schaltzentrale des Betriebs in Hochfilzen. Die Produktionsführung an der Adresse „**Genußstraße 2**“ überlässt er seinem Bruder Jürgen Horngacher, alle Details hat er ohnehin elektronisch parat. Hannes Hoegger wiederum scheint den Kontakt mit Menschen nahezu zu brauchen. „Ich habe noch nie einen besseren Verkäufer getroffen“, formuliert das Stefan Horngacher

anerkennend, kaum dass er Platz genommen hat.

Aushangsgeschichte für Bio-Kalb und -Rind: Hannes Hönegger hat in Rekordzeit vor allem die Spitzengastronomie überzeugt. Nun sollen auch die Endkonsumenten folgen. © Daniel Sobietzki

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Hannes Hönegger: begehrtester Metzger**
- **Hönegger & Horngacher: Zwei Querköpfe bündeln ihre Stärke**
- **Fleischerei Horngacher: Zukunftsinvestition auf 1000 Metern**
- **Horngacher: Allergiefrei und mit Alternativ-Energie**
- **Ein Partner für Multi-Gastronomen**
- **Laib+Speise: Shop für Fleischgenuss**

Hannes Hönegger: begehrtester Metzger

In der Tat hat der Lungauer eine Karriere hingelegt, die selten ist in der von Preiskampf, Schließungen und Hiobsbotschaften dominierten Fleisch-Branche. Dabei ist es keine fünf Jahre her, dass er Österreichs höchstgelegenen **Bio-Schlachthof** eröffnet hat. Nun tituliert ihn die deutsche Zeitung „Welt am Sonntag“ schon einmal als „Österreichs begehrtesten Metzger“.

Die Prominenz seiner Kunden für bestes Rind und Kalb farbte offenbar ab. Mittlerweile hat der 39-Jährige selbst eine Beteiligung am Wiener Premium-Fast-Food-Lokal „**Tatarie Marie**“. In bester Innenstadt-Lage werden vom ehemaligen „Sacher“-Kuchendirektor Dominik Stolzer Tartar-Häppchen zum Mitnehmen gereicht. Ein sommerliches Pop-up am Woerthersee erschließt diesen Sommer ein weiteres Bundesland für sein Bio-Kalbleisch. „Diesem Uran-Brennstab des Marketings haben wir nun ein perfektes Kraftwerk gegeben“, formuliert „Steff“ Horngacher seine Sicht der Zusammenarbeit bildkräftig.

Rohes Fleisch im urbanen Take-away bei der Tatarie Marie, die

Hönegger & Horngacher: Zwei Querko?pfe bu?ndeln ihre Sta?rke

Doch wie kam es zu der Partnerschaft zwischen dem 1,0-Mio.-Umsatzstarken Kalbfleisch-Spezialisten mit dem rund zehn Mal gro?eren Tiroler Familienbetrieb? Die Antwort Horngachers hat mehrere Ebenen. Die Sorge um das Tierwohl, der Hönegger sein Buch „**Das Goldene Kalb**“ gewidmet hat, sei auf jeden Fall ein verbindendes Element zum sechs Jahre ju?ngeren Salzburger gewesen: „Ich produziere ja selbst auch das ‚**Almschwein**‘, das wie Rind Auslauf auf 2000 Meter genie?t.“ Es ist eine kleine Produktion, die es eben nur einmal im Jahr gibt. A?hnlich wie es auch die Ka?lber sind, die Hönegger fu?r seine Produkte natu?rlich aufwachsen la?sst. Mit ihnen hat der 39-Ja?hrige die Spitzengastronomie des deutschen Sprachraums – man kann es nicht anders sagen – missioniert. Im „**Hangar 7**“ findet man sein Fleisch ebenso wie im „**Grill Royal**“ in Berlin, das fu?r viele Europas bestes Steakhouse darstellt. Qualita?t ist eines, perso?nlicher Einsatz des massiv ta?towierten Hönegger und irrwitzige Kilometer-Leistungen sind das andere. Und der Bergbauer ist vor allem dafu?r bekannt, nicht herumzudrucksen. „Ab dem Verpacken waren wir Nackerpatzeln“, sagt er etwa u?ber seine Logistik, die den Lungauer Schlachthof bald u?berforderte. „Da bin ich an meine Grenzen gesto?en. Nach einem Verkaufstag in Wien dann nachts die bestellten Burger zu produzieren, ha?tte mich wohl bald zerbrochen.“ In dieser Situation traf er auf **Stefan Horngacher**, dessen 2022 eingeweihter Betrieb in Hochfilzen noch Kapazita?t hatte. „Nicht dass es einfach gewesen wa?re“, lachen die beiden Querko?pfe des alpinen Fleisch-Wesens unisono, doch schnell erkannte man die gemeinsamen

Vorteile.

Fleischerei – heute ist sie weit u?ber die Landesgrenzen bekannt fu?r die Top-Produktion und besch?ftigt mittlerweile 25 Mitarbeiter. © Beigestellt

Fleischerei Horngacher: Zukunftsinvestition auf 1000 Metern

Es mag geholfen haben, dass auch die **Pillersee-Fleischerei** in Fieberbrunn ein recht junges Unternehmen war: 1997 gru?ndeten Greti und Wolfgang Horngacher die Metzgerei, seit acht Jahren fu?hrt sie die na?chste Generation. Ihr war es vorbehalten, 2019 den gro?en Sprung zu einer neuen Dimension des Produktions- und Veredelungsbetriebs zu machen. Denn das Detailgescha?ft in Fieberbrunn gibt es nach wie vor. Doch knapp vor der Salzburger Grenze findet sich nun auf knapp 1000 Metern Seeho?he eine der modernsten Fleischereien des Alpenraums. 12 Millionen Euro flossen in die u?ber 2000 Quadratmetern Nutzfla?che direkt am Bahnhof des schneereichsten Tiroler Ortes. „Unsere Sta?rken liegen vorrangig in der Belieferung des SB-Bereichs und der Bedienung“ –, sechs Ku?hltransporter beliefern nicht nur **ADEG**-Ma?rkte, sondern eine Reihe von Kunden zwischen Salzburger Land und Tiroler Unterland. 30 Mitarbeiter erzeugen Fleisch- und Wurst- waren (regionale Legende sind zum Beispiel die St. Johanner), die sich zu einem mehr als stattlichen Produktkatalog addieren.

Horngachers Steff-Menüs sind alle ohne Konservierungsstoffe. Hier geschmorte Kalbsbackerl. © Beigestellt

Horngacher: Allergiefrei und mit Alternativ-Energie

Er umfasst u.a. noch die Convenience-Linie „**Steff Menu?**“, die Horngacher im Lockdown entwickelt hat. Von Suppen u?ber Rindsrouladen und Chicken- Curry bis zum Lammeuschel reicht die Auswahl. Ohne Konservierungsstoffe werden die Fertiggerichte angeboten – einen Vorgeschmack gibt die appetitliche Auswahl im Automaten der Firmenzentrale. „Mitarbeiter ko?nnen sich hier abwechslungsreich versorgen“, so Horngacher. Daneben wird unter dem Signet „Dreierlei“ aber auch ein umfangreiches Cateringangebot offeriert.

Dieser Ideenreichtum gehört seit Beginn zur Arbeit der Brüder Horngacher dazu. So war man ein Pionier bei allergenfreien Wurstwaren. Auch die **Photovoltaik** des 2022 bezogenen Neubaus war für die Brüder Horngacher selbstverständlich – das 2000 m² große Dach liefert 1,3 Megawatt für den Betrieb. Der geteilte Innovationsgeist war also vorhanden bei „H&H“, doch wie erfolgte die Integration der Bio-Käsehersteller in den konventionellen Betrieb? „Das war gar nicht schwer“, nimmt Stefan Horngacher auch Kollegen die Schwellenangst. Erfahrungen mit Bio-Produktion gab es in Hochfilzen bereits, auch die entsprechende Zertifizierung und ein eigenes Lager. „Nun haben wir eigene Zerlegungstage vorgesehen“, so Logistik-Assistent Horngacher.

Ein Partner für Multi-Gastronomen

Der unmittelbare Vorteil für Hannes Hoegner wird erneut an der Vergangenheit mit strapazierten Nachtschichten bemessen: „Wenn ich heute beim Kunden bin und die Bestellung durchgebe, habe ich im günstigsten Fall vier Stunden später schon das fertig kommissionierte Produkt.“ Dass der ungeliebte Zweig des Warenwirtschaftssystems die Domäne Horngachers darstellt, hat sich so schnell bezahlt gemacht. Denn Kunden wie die **„Bullerei“** des deutschen Kochstars Tim Mälzer lassen sich nun perfekt beliefern. Vor allem, weil in der neuen Partnerschaft auch die Realität der Gastronomie abgebildet werden kann. „Praktisch jedes Fine-Dining-Konzept hat auch ein Bistro oder eine großvolumige Gastronomie dabei“, weiß Hoegner. Nunmehr werden beide bestückt – handgeschnittener Burger für die Gourmets, gute Basisqualität für die Café-Terrasse nebeneinander.

Stefan Horngacher wiederum verfügt nun über ein breiteres Bio-Sortiment („Burger bekommst Du ja eh immer genug“), denn auch er ist überzeugt, dass die Gastronomie sowohl konventionelle als auch biozertifizierte Ware braucht. „Bei uns bekommt sie das an einer Adresse“, so der Tiroler. Dass Biofleisch eine Nische bleiben wird, sieht auch Kompagnon Hoegner so. „Es wird zu wenig forciert, denn für eine Stunde Schlachten muss man auch mit einer Stunde Bürokratie rechnen.“ Auch hier lebt das Duo gemeinsam die Transparenz. „Im Sommer muss natürlich auch zugekauft werden“, so Hoegner, der drei Tonnen Rind und Hoeneuers zehn Käse pro Woche verarbeitet.

„Aber wenn 60 Rinderzungen bestellt werden, dann geht das nur mit

Partnern.“

Beigestellt

Laib+Speise: Shop fu?r Fleischgenuss

Partnerschaften hat man mit der neuen Schlagkraft auch im Handel gefunden; erste Produkte der gemeinsamen Marke „Hannes Ho?negger – finest selection“ sind bereits erha?ltlich. Der Habanero-Kalbsleberka?se, dessen scharfe Naturwu?rze vom renommierten „Keltenhof“ stammt, ist das erste von drei Erzeugnissen, die auch den Auftakt fu?r einen Webshop machen. Der klassisch und „spicy“ gewu?rzte Leberka?se gibt dabei www.laibspeise.at sogar den Namen.

Ebenfalls im Sortiment finden sich feurige Habanero-Ka?sekraider. Dank einer Kooperation mit dem Weinha?ndler „**Kate & Kon**“ wird es aber auch Champagner („**Bollinger**“) fu?r die luxurio?se Jause online zu kaufen geben. „Es ist uns gemeinsam gelungen, mit feinsten Zutaten wirklich einzigartige Lebensmittel zu kreieren“, formuliert es Stefan Horngacher, mit dessen Hilfe auch der Vorsto? in neue Dimensionen gelang. Die „Laibspeisen“ sind in allen Maxima?rkten von **SPAR**, dem Online-Kauf haus „**Gurkerl.at**“ und seinem deutschen Pendant „**Knuspr.de**“ gelistet. Kleine Bro?tchen ba?ckt das Duo „H&H“, wie es aussieht, offenbar nur fu?r Leberka?sesemmeln ...

Autor: Roland Graf

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at