Metzgerei Baumhauer in Schwäbisch Gmünd: Ein Traditionsbetrieb erfindet sich neu

Der Neubau der Metzgerei Baumhauer steht exemplarisch für die gelungene Verbindung von Tradition und Moderne im Fleischerhandwerk. Mit Kreativität, Qualität und einem Gespür für die Bedürfnisse der Kunden setzt die Metzgerei neue Maßstäbe in der Branche.

Baumhauers wasserlose bmf-Heißtheke hält die Speisen ideal temperiert und sorgt auch für eine schöne Präsentation. © bmf

Im deutschen Schwäbisch Gmünd in der Nähe von Stuttgart hat die **Metzgerei Baumhauer**, geführt von Dieter Baumhauer und seiner Frau Ute, einen innovativen Schritt gewagt. In Zusammenarbeit mit dem **bfm-**Innenarchitekten **Dietmar Ostertag** entstand ein Neubau, der nicht nur einen modernen Partyservice beherbergt, sondern auch ein einladendes Bistro.

Die historische Verbindung von Metzgerei und Gasthaus

Dieter Baumhauer sieht in diesem Projekt eine Fortführung der langen Tradition, in der Metzgereien und Gasthäuser eng verbunden waren. „Früher war bei Metzgereien immer ein Gasthaus dabei“, erinnert Baumhauer. Der Partyservice, der sich als starkes Standbein des Unternehmens etabliert hat, und das neue Bistro, sind der zeitgemäße Ausdruck dieser historischen Verbindung.

Das moderne Bistro kann auch als Veranstaltungsraum genutzt werden - dann darf man sich an den Theken selbst bedienen. © Beigestellt

Ein Bistro, das mehr ist als nur ein Ort zum Essen

Das Bistro von Baumhauers ist ein wahrer „Burner“, wie es Innenarchitekt Ostertag ausdrückt. Es bietet täglich drei wechselnde Gerichte, darunter eine vegetarische Option, sowie Fleischerei-Klassiker wie Leberkäse und Fleischküchle. Der großzügige Bistro-Bereich, eine Folge des Standorts im Gewerbegebiet, lockt täglich zahlreiche Gäste an. Zusätzlich dient der Raum auch als Veranstaltungsort, hier können dann alle Theken auch als SB-Betrieb genutzt werden.

Innovative Präsentation

Die wasserlosen bmf-Heißtheken hinter den Raumteilern halten

die zahlreichen warmen Gerichte ideal temperiert, während Kühlelemente das Angebot an frischen Snacks, Salaten und Desserts ergänzen. Das ermöglicht eine flexible Nutzung der Theken sowohl für den regulären Betrieb als auch für Selbstbedienung.

Wärme und Privatsphäre

Die Gestaltung des Bistros besticht durch verschiedene Sitzniveaus, den Einsatz von bunten Stoffen und Holzoptik, die dem Raum Gemütlichkeit verleihen. Holzvertäfelte Nischen mit Geweihen, die Dieter Baumhauers Leidenschaft für die Jagd widerspiegeln, bieten Privatsphäre. Ein besonderer Kniff sind die raumtrennenden Stelen, die je nach Winkel den Gästen mehr oder weniger Einblick auf den Thekenbereich bieten. Der Raumtrenner greift damit nicht nur das Element der Stelen vor dem Gebäude auf und schafft damit eine Verbindung von außen nach innen, sondern verleiht dem Innenraum auch mehr Dynamik.

Tradition und Innovation vereint

Ute und Dietmar Baumhauer führen die Metzgerei in vierter Generation und setzen auf Wildspezialitäten, Produkte aus Eigenproduktion und enge Beziehungen zu lokalen Bauern. Das Catering, das nun ein eigenes Zuhause gefunden hat, rundet das Angebot der Metzgerei ab und versorgt Veranstaltungen mit hochwertigen Speisen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at