

## Metzgerei Trixl & Straif im MPreis

Die beiden Metzger Thomas Trixl und Wolfgang Straif sind gemeinsam mit MPREIS in zwei Tiroler Filialen erfolgreich.



Wenn der Fleischerberuf ein aussterbender sein sollte, dann zeigt diese Geschichte das Gegenteil. Zwei Burschen, beide Metzgermeister, machen sich 2015 selbstständig und ergreifen die Chance, die ihnen in der MPREIS-Filiale in der „Bergdoktor-Gemeinde“ Ellmau in Tirol geboten wird. Thomas Trixl und Wolfgang Straif sind zu diesem Zeitpunkt gerade mal 22 und 25 Jahre alt. Die beiden Jungunternehmer verstehen sich gut, haben einen ähnlichen Background mit familiärer Landwirtschaft zu Hause und leben in den Gemeinden Reith bei Kitzbühel und Brixen im Thale auch geografisch nahe beieinander und nahe bei Ellmau.

**Frischfleisch bei MPREIS**

Der Start in die Selbstständigkeit, sagen sie heute rückblickend, war aufregend, aber eigentlich gar nicht so schwer. Es mussten weder Geschäftslokal gefunden, noch Investitionen in Ausstattung, Theken, Kühlung, Parkplätze & Co getätigt werden – und auch keine großartige Werbung war nötig. Die beiden Tiroler verwirklichten für MPREIS in Ellmau ein Shop-in-Shop-Konzept und bieten seither in ihrer Metzgerei „Trixl & Straif“ regionales Frischfleisch, Wurst und Feinkost an. „Wir haben uns eingemietet und dürfen unsere eigenen Produkte aus hauseigener Schlachtung verkaufen. Wir finde es wirklich super, dass MPREIS einen so kleinen Betrieb wie uns reinnimmt und uns leben lässt“, streuen Thomas Trixl und Wolfgang Straif ihrem Vermieter Rosen. Auch die zu bezahlende Pacht-Pauschale sei angemessen und lasse Luft zum Leben. „Eine Win-win-Situation“, sagt Thomas Trixl.

## **Geschlachtet wird in Kitzbühel**

Geschlachtet wird im landwirtschaftlichen Betrieb des Onkels von Thomas Trixl in Reith bei Kitzbühel. Die Feinzerlegung erfolgt dann bei MPREIS. Das Vieh stammt von den Familienhöfen Trixl und Straif. Zugekauft wird (Bio-)-Geflügel vom Kärntner **Traditionsunternehmen Wech** sowie Rind und Schwein von **Almtaler** in Oberösterreich. „Gute Lieferanten zu finden, war uns extrem wichtig. Da geben wir gerne einen Euro mehr aus. Für uns zählt nur der Kunde“, betont Thomas Trixl. Um den Kundenwünschen gerecht zu werden, wurde das sehr gut gehende Angebot an Grillspezialitäten jetzt auch um Salate von **Feinkost Kugler** in München erweitert. Gerade das Grillen boome sehr stark, deshalb wolle man Kundschaften über das Nose-to-Tail-Prinzip aufklären. „Wir versuchen zu überzeugen, dass man auch Fleischteile, die scheinbar weniger wert sind, wie zum Beispiel das Hüferschwanzl oder Tri-tip Steak, gut grillen kann. Auch an der Theke stelle man den Kunden immer wieder Produkte vor, die nicht so gängig sind. „Es muss nicht immer Filet und Rostbraten sein. Bei den vermeintlich günstigeren Produkten kommt es auf die Zubereitungsart an.“

## Regionale Vielfalt

Insgesamt sei das Shop-in-Shop-Konzept von Beginn an ein Erfolg gewesen. „Die Anforderung, hochwertige, regionale Produkte zu bieten, erfüllen wir zu 100 Prozent. Das können wir. Wir hatten einen Start von null auf hundert und haben viele neue Kunden dazugewonnen“, erklärt das Duo mit Stolz. 2016 wurde ein weiterer Trixl & Straif-Shop-in-Shop im MRPEIS in Reith bei Kitzbühel eröffnet. Hier ist der Shop etwas kleiner, die Linie aber etwas edler. Wer die Gegend rund um Kitzbühel kennt, weiß auch warum. Allein die Gemeinde Reith bei Kitzbühel verfügt über mehr Zweitwohnsitze denn Hotelbetten. Die Klientel kommt aus dem Raum München und ist es gewohnt, für hochwertige Qualität Geld auszugeben. „Da brauchst mit einer Kuh gar nicht kommen. Das sollte schon sehr edles Kalb- oder Lammfleisch sein, und es muss perfekt sein.“

## Individuelle Kundenwünsche bei MPREIS

Die Kundschaft steht bei den beiden immer im Mittelpunkt. „Darauf konzentrieren wir uns. Auf das, was der Endverbraucher benötigt. Auf die individuelle Erfüllung von Kundenwünschen.“ Man sei deshalb auch nicht für die Gastronomie tätig, denn es zählt mittlerweile auch ein gelernter Koch zur Mannschaft. „Das Catering läuft sehr gut, wir kochen mit mobiler Küche vor Ort, und da braucht es eine zwischen fünfköpfige Team hart. Der Einsatz ist insbesondere für die Chefs hoch. Bis zu 80-Stunden-Wochen sind normal, von Juni bis Oktober geht es mehr oder weniger im Nonstop durch. Zu Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung und Veredelung für den Verkauf kommen das Ausbilden eines Lehrlings, das Befüllen des Grillomaten, der mobile Piaggio APE Smoker und nicht zuletzt Cateringaufträge hinzu. Etwa für den **Ellmauer Musikherbst** mit 7.000 Gästen, das Sommernachtsfest mit 6.000 Gästen oder Events mit Bergdoktor Hans Sigl sowie Vereinsfeste und Geburtstage. Versorgt werden die Gäste mit den Standards wie Schnitzel und Würstel, aber auch mit Extravagantem wie gesmoke Burger und Pulled Pork im US-Style. „Damit wir auch was für die jungen

Leute haben. Wir versuchen, dass wir alle Altersgruppen ansprechen.“ Insgesamt liege der Fokus aber auf der guten Qualität. Auch beim Preis wolle man „leistbar bleiben“. „Wir wollen nicht übertrieben teuer sein. Es sollte für jede Kundschaft etwas sein.“ Die Metzgerei Trixl & Straif führt bei MPREIS in Ellmau und Reith einen Shop-in-Shop. Verkauft werden Frischfleisch aus eigener Schlachtung, Wurstprodukte & Grill-

## **Tierwohl als Ausbildungsziel**

Die Geschäfte laufen also gut. Stellt sich die Frage, wie es mit der Branche und vor allem dem Nachwuchs bestellt ist. Trixl & Straif hatten mit ihrem Lehrling – ein sehr engagierter Bauernbub der Nachbarsfamilie – Glück: Er hat eben das zweite Lehrjahr mit dem Goldenen Leistungsabzeichen abgeschlossen. „Im ersten Lehrjahr hatten wir noch nicht so viel von unserem Lehrling, denn da hat er Erfahrungen auf dem Hof in Reith gesammelt. Was bedeutet Tierwohl? Wie wird das Tier gefüttert? Wie wächst es auf. Wie wird es geschlachtet und zerlegt? Das sind alles Fragen, die ein Metzger seinen Kunden gut erklären und beantworten können muss.“ Aber auch selbst bilden sich die jungen Chefleute weiter. Etwa mit Foodtrend-Seminaren bei **Kröswang** oder **Raps Gewürze**. Die nächsten Pläne schauen so aus: jeden Tag dazulernen, laufend an Angebot und Qualität schrauben, auf sich selbst achten. Eine dritte Filiale liegt im Bereich des Möglichen.

*Autorin: Barbara Egger*

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**