

Paul Santner junior: „Ich halte mehr von Qualität als von Zertifikaten“

Fleischerei und Gastronomie sind Partner. Der eine kann nicht ohne den anderen. Wie jede gute Beziehung sind Organisation und Vertrauen Grundpfeiler gelungener Partnerschaften. Kulinarik-Autor Marko Locatin hat sich für uns zehn Betriebe und deren Fleischereien genauer angesehen. Hier Teil zwei: das Santner in Salzburg.



Die Zukunft seines Handwerks sieht Paul Santner junior in der Spezialisierung. © Wildbild

Die Familie Santner ist breit aufgestellt in Wals bei Salzburg: Fleischerei, **Hotel Walswirt**, das dazugehörige Hotelrestaurant, das Steakrestaurant „**Paul's Steak Stub'n**“ und die kleine **Spezerei in Wals-Himmelreich**. Das Herz des Familienbetriebs schlägt jedoch in der **Fleischerei**, die seit elf Generationen besteht. Rund 25 Mitarbeiter sind am Standort

tätig. Paul Santner junior (39) setzt auf traditionelles Qualitätshandwerk – aber auch auf Innovation und Kooperation. Seine Mitarbeiter bildet Santner selbst aus, viele sind seit Jahrzehnten im Betrieb. Die Zukunft seines Handwerks sieht er in der Spezialisierung.

Die Fleischerei

Kurz zur Historie: Seit 1688 dreht sich am Standort in Wals alles ums „Goldene Kalb“, sprich Fleisch. Seit 1735 befindet sich die Fleischerei im Familienbesitz. Paul Santner junior leitet den Betrieb seit einigen Jahren. So geradlinig, wie es die Familientradition vermuten lässt, war sein Weg zum Geschäftsführer jedoch nicht. Zwar arbeitete er schon als kleiner Junge mit und absolvierte später seine Ausbildung zum Fleischermeister – übrigens an der **1. Bayerischen Fleischerschule Landshut**, die in der Branche einen ausgezeichneten Ruf genießt, wie er betont. Doch direkt nach der Matura zog es ihn in die weite Welt. Stationen: Sydney, London, Südafrika, wo er in der Gastronomie tätig war. Schließlich kehrte er zurück, arbeitete im Betrieb mit und übernahm schließlich die Geschäftsführung. Auch Vater Paul ist weiterhin aktiv, insbesondere in der Produktion. Mutter Margarete wiederum ist die gute Seele des benachbarten Hotels. Paul Santner junior, humorvoll als „Universalgenie“ bezeichnet, meint jedoch: „Ich bin nicht der typische Metzger, der viel mit Fleisch hantiert. Aber ich bin überall hier im Betrieb präsent.“

Uralte Geschäftsbeziehungen

Früher war alles bäuerlich, erzählt Paul. Die Bauern brachten das Vieh zu den Santners, die es schlachteten, verarbeiteten und dann entweder an die Bauern oder direkt an Kunden weitergaben. Überschüsse wurden nach Salzburg geliefert und dort verkauft. „Die Landwirtschaft ist bei uns leider mit den Jahren weniger geworden. Viele Bauern haben aufgegeben. Zu denen, die noch aktiv sind, halten wir den Kontakt und nehmen ihre Tiere ab.“ In Wals wird schon länger nicht mehr

geschlachtet, da die hohen Auflagen und baulichen Gegebenheiten für die benötigten Mengen nicht mehr ideal sind. Schweine beziehen die Santners heute beispielsweise von Partnerbetrieben im Inviertel, und auch in Bayern pflegt die Familie gute Beziehungen. Viele der Lieferanten – meist ebenfalls Familienbetriebe – kannte bereits Pauls Großvater und Urgroßvater. Die Tiere werden im Ganzen oder geviertelt angeliefert. Wo möglich, wird auch regional bezogen, etwa vom **Stieglgut in Wildshut**, das über eine eigene Landwirtschaft verfügt. Zum Sortiment gehört das Pinzgauer Rind, eine Salzburger Urrasse, die sowohl Fleisch als auch Milch liefert. Ein Teil der Milch wird für die regionale Käseproduktion verwendet.

Eigene Zucht und Zertifizierung

Die Santners betreiben auch eigene Zuchtprojekte. Pauls Onkel und Cousine experimentieren mit verschiedenen Rinderrassen. Neben den ursprünglich gehaltenen Pinzgauern haben sie in den letzten Jahren auch Angus und Charolais in die Herde aufgenommen. „Die Jungen experimentieren immer gern“, sagt Paul. Er selbst plant ebenfalls eine eigene Schweinezucht direkt in Wals. „Ich lege mehr Wert auf Qualität als auf Zertifizierungen“, betont Paul. „Natürlich sind wir dabei, weil es die Kundschaft erwartet. Wir verstehen das und bewerben unser Biosiegel entsprechend. Wir haben viele Stammkunden und legen Wert auf das Persönliche – das findet man so nicht im Supermarkt. Ich bin offen für meine Kundschaft: Wenn es gewünscht wird, besorge ich auch US-Prime-Beef.“



Im Paul's kann man bis zu acht Wochen gereifte Cuts bestellen, darunter auch Dry-Aged-Varianten. © Beigestellt

Spezerei und Steakrestaurant

Die Spezerei der Santners besteht seit den 1960er-Jahren und bietet ein charmantes Konzept: In dem kleinen Café können Gäste regionale Spezialitäten genießen. Neben der klassischen heißen Theke mit Schweinsbraten, Leberkäse und Schinken gibt es eine Auswahl an Gebäck vom regional verwurzelten **Bäcker Jobst**. Auch eine kleine Auswahl an Fleisch ist immer verfügbar, auf Vorbestellung das gesamte Sortiment. „Ein kleines Schmuckkästchen“, nennt Paul es liebevoll. Eine weitere Idee von Paul junior ist das Steakrestaurant, das in Salzburg eine Marktlücke füllt. Während die Stadt für ihre Gastronomie bekannt ist, fehlte es bisher an spezialisierten Steakrestaurants. „Im Paul's kann man bis zu acht Wochen gereifte Cuts bestellen, darunter auch Dry-Aged-Varianten“, erklärt er. Besonders beliebt sind Klassiker wie Filet und Rib-Eye (Rostbraten). Auf der Karte steht außerdem die vielfach ausgezeichnete Salzburger Bratwurst, die Paul für unter 10 Euro anbietet. Die Weißwurst, deren Rezept streng geheim ist, enthält feines Brät von Kalb und Schwein, mit Weißbrot in Milch angesetzt und verfeinert mit einer Mischung aus Salz, Pfeffer, Muskat und Zitrone. Mehr will

Paul nicht verraten.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at