

Mobiler Direktvermarkter: Der Demlhof bringt Fleisch auf Rädern

Tirol. Manuel Peer ist für Der Demlhof im Verkaufswagen unterwegs und bringt Fleisch direkt von seinem Hof in die Umlandgemeinden von Ampass.



Galerie öffnen

6

Alle anzeigen

Manuel Peer ist Metzgermeister, 24 Jahre alt und seit Ende Februar 2019 mit einem Verkaufswagen unterwegs. Die Ware, die er liefert: frisches Fleisch, Würste, Speck, aber auch Bauernbrot und Freilandeier. Das Besondere daran: Alle Produkte

stellt der junge Ampasser selbst her und zwar aus eigener Landwirtschaft. Nur die Eier kommen von einem Freund.

Neues Logo & neuer Slogan

Fleisch, wie es sein soll heißt sein neuer Slogan. Schon sein Vater war mit dem Transporter in den Gemeinden unterwegs, musste das Geschäft aber gesundheitsbedingt vor 1,5 Jahren einstellen. Manuel hat sich jetzt dazu entschlossen, die Geschäfte des Vaters allerdings im neuem Gewand weiterzuführen. Nicht nur der eigene Slogan prangt jetzt auf dem Verkaufswagen, auch die **Webseite** ist neu und das Logo für den Direktvermarkter. Neu ist auch, dass es andere und mehr Produkte gibt als früher. Schinkenspeck, Kaminwürzn, Schweinsbraten, Grillwürste aller Art, Mein Beruf ist vielfältig. Ich kann produzieren, was mir schmeckt, erklärt Peer. Geschlacht wird dort, wo die Tiere aufwachsen in Ampass, am Kirchweg. Hier ist Peer Herr über 25 Ochsen und 120 Schweine der Stall befindet sich direkt vor der Haustür. Im Sommer kommt das Vieh dann auf die Weide. Wir können qualitativ mit jedem Biofleisch mithalten. Bei uns bekommen die Tiere keine Antibiotika, erklärt der Meister. Unsere Besonderheit ist, dass nichts zugekauft werden muss. Sogar das Futter produzieren wir selber.

Fleisch & Co hat den jungen Metzgermeister zum Kurz-Interview gebeten:

Sind Sie Metzgermeister?

Ja, ich habe meinen Meister im April 2018 in Tirol gemacht.

Was ist das Für ein Wagen, Besonderheiten?

Das Auto ist eine Pritsche von Renault und der Aufbau ist eine Sonderanfertigung den haben wir so konzipiert. Dieser Aufbau

ist eigentlich wie in ein normales Geschäft, mit Waschbecken, Kühlvitrine, Beleuchtungen, Kühltüren und normale Schränke – alles natürlich absicherungsfähig fürs Fahren. Der Vorteil an diesem Wagen ist, ich räume es zu Hause ein und kann vor Ort die Klappe öffnen und mit dem Verkauf beginnen, ohne viel noch her zu richten.

Wo fahren Sie?

Ich bin zur Zeit in Ampass, Hall, Kolsass und Strass im Zillertal unterwegs. Werde aber meine Gebiet noch ein bisschen verändern und noch ein paar Ortschaften hinzunehmen.

Was bieten Sie alles an?

Es gibt Frischfleisch (Rind und Schwein), Grillfleisch, Speck, Dauerwürste, Frischwürste, Kochwürste, Streichwürste, Blut-/Leberwürste, Sulze, Grillwürste, Schinken, Fleischkäse, Verhackertes und Grammelschmalz. Zudem gibt es auch Bergkäse, Tilsiter, Bauernbrot und Freilandeier. Zusätzlich wir bieten auch ein paar Fertiggerichte, z. B. Schweinsbraten, Fleischlaibchen und Milzschnitten.

Woher haben Sie das Fleisch?

Alles vom eigenen Hof – ob frisch oder weiter verarbeitet. Es wird nichts zugekauft, sondern nur das eigene Tier verarbeitet. Daher auch nur Rind und Schwein.

Besondere Produkte?

An sich habe ich kein Produkt, das nicht andere auch hätten. Es ist ja immer möglich das gleiche Produkt herzustellen. Meine Besonderheit ist, dass mein Fleisch keine Wege hinter sich hat und ich jedem Kunden zeigen kann, wie das Tier, das später verarbeitet wird, aufwächst. Und das finde ich ist eben DAS Besondere bei uns.

Wie sind sie auf die Idee gekommen?

Mein Vater war früher schon mit einem Verkaufsauto unterwegs. Leider musste er es gesundheitlich lassen. Daher hab ich beschlossen, seine Idee nach eineinhalb Jahren wieder aufzugreifen und wieder mit dem Verkaufsauto zu fahren. Allerdings mit neuem Look, neuem Slogan und verändertem Sortiment.

Wie ist die erste Woche gelaufen?

Es war für den Anfang eine sehr gute Woche. Die Leute haben es gut angenommen und sind froh so sagen alle bei einem regionalen Produzenten, der auch regionales verarbeitet, bequem einkaufen zu können.

Marktzeiten des Demlhofes Jeden Freitag: 15:30 – 17:00, Café Sandra (Hall/Schöneegg), 17:30 – 19:00, Römerwirt (Ampass)
Jeden Samstag: 10:00 – 11:30, Kolsass, 12:30 – 14:00, Strass im Zillertal.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at