

Die KAILerei: Das sind die Details, die den Unterschied machen

Unmittelbar neben dem historischen Hauptplatz in Murau zeigt „Die KAILerei“ von Fleischermeister Josef Kail auf, wie man Geschmack, Regionalität, Nachhaltigkeit und schickes Ladenbau-Design perfekt miteinander verbinden kann.



Die Bedientheke Sirius 3 von Aichinger hat 4,3 m Länge. Die Bereiche Fleisch, Wurst, Käse und Feinkost werden mit einem eigenen Kälteaggregat versorgt. © Aichinger

Fleischermeister Josef Kail versteht sein Handwerk nicht nur mit Schneidemesser und Hackbeil, sondern auch in der Sprache. Das Fachgeschäft, das er mit seiner Frau Bianca seit 2019 in Murau betreibt, heißt **Die KAILerei** und seit dem Umbau im November 2022 steht auf der Rückwand: Hauptsache Fleisch, der Rest ist Wurst. Wurst, wer sich um den Umbau des in die Jahre gekommenen Ladens kümmern sollte, war es ihm aber nicht. **Ernst Sommerauer**, Landsmann aus der Steiermark und Vertriebsleiter von **Aichinger** sollte es sein. Die

Herausforderung: Den Laden mit nur 40 Quadratmetern Fläche in nur 14 Tagen umzubauen und ein neues Raumerlebnis zu schaffen.

Wichtige Details im Geschäft von Fleischermeister Kail

Aller Anfang war schwer, nicht nur nach der Eröffnung im Februar 2019, sondern auch beim Umbau. Der Betonsockel der alten Theke konnte erst mit einem Minibagger mit Meiael abgebrochen werden. Josef Kail ist aus hartem Holz geschnitzt, weiß widrigen Umständen zu trotzen. Mit einem exakten Bauzeitenplan, einer straffen Bauleitung von Ernst Sommerauer und örtlichen Handwerkern, auf die Verlass war, haben es Bianca und Josef Kail geschafft. Für beide war der Umbau auch gelebte Solidarität in Murau.

Drohnenaufnahme von Murau

Selbstverständlich, dass er eigens für den Laden von einem örtlichen Fotografen eine Drohnenaufnahme der Bezirkshauptstadt erstellen ließ. Diese schmückt nicht nur die Wand, sondern ist für die Menschen vor und hinter der Theke gleichermaßen identitätsstiftend. Das Herz Muraus schlägt in den engen Gassen der mittelalterlichen Altstadt und vor allem auf dem Hauptplatz. Die KAILerei liegt gewissermaßen an der Hauptschlagader. Die Murauer wissen es zu schätzen und beweisen es mit ihren Einkäufen, dass Bianca und Josef Kail in den Ort mit 3500 Einwohnern investiert haben, damit die Infrastruktur der Holzhauptstadt Österreichs und Bierstadt nicht ausblutet. Die Einwohnerzahl hat sich wieder stabilisiert, dennoch sind Salzburg und Klagenfurt für die Murauer gut zum Einkaufen zu erreichen.

Gastro-Bereich blieb erhalten

Das mittelalterliche Gemauer, das Die KAILerei umgibt, ließ nur

wenige Veränderungen im Laden zu. Die Gaststube mit 30 Sitzplätzen für den Mittagstisch blieb nahezu unverändert. Zwischen 30 und 40 Gäste kommen täglich, gekocht wird in der 2021 umgebauten Küche. Für Gäste, für die der Treppenabsatz zu beschwerlich ist, wurde im Laden noch ein Tisch platziert. Neben dem Eingang befindet sich ein Regal mit regionalen Produkten, daneben ein Tiefkühlschrank und ein Kühlschrank für Getränke – mehr Platz ist nicht.

Heiße Theke

Dass eine attraktive Präsentation nicht immer mehr Platz benötigt, zeigt die Heiße Theke in der Kailerei. Die Produkte werden in Bratpfannen auf der Platte 64 präsentiert. Das Wärmesystem ermöglicht die ansprechende und verkaufsfördernde Präsentation warmer Speisen in Theken zur Selbstbedienung oder in Bedienung. Die Speisen können in Topfen, Kasserollen und Schüsseln aus Metall und Keramik präsentiert werden. Alternativ wird auch ein Aufsatz für die gängigen GN-Schalen angeboten. Die Platten werden einzeln und genau bis 150 °C eingestellt und können auch für die Präsentation von kalten Speisen genutzt werden. Die kurze Aufwärmzeit und die zuschaltbare Oberhitze durch Infrarot-Wärmestrahler ermöglichen es, das Wärmehaltesystem schnell in Betriebsbereitschaft zu bringen. Gegenüber herkömmlichen Wärmesystemen wird zudem deutlich weniger Energie verbraucht.

Sirius – der Thekenklassiker

Josef Kail legt großen Wert auf die perfekte Präsentation der Produkte, deshalb werden in der **Bedientheke Sirius 3** mit 4,3 Laufmetern Länge die Bereiche Fleisch, Wurst, Käse und Feinkost mit einem eigenen Kälteaggregat versorgt. Begeistert ist der Fleischermeister von **AI-amLight**. Dieses Lichtsystem ist nahezu unsichtbar in die Kühltheke integriert. Mit dem an der Rückseite der Theke angebrachten Bedienpanel werden segmentweise (30 cm) Farbe, Intensität und Helligkeit der LEDs

individuell eingestellt. Die von Lichtexperten vorgenommenen Grundeinstellungen für Fisch, Fleisch- und Wurstwaren, Käse und Backwaren erleichtern die individuelle Anpassung. Die LED-Beleuchtung emittiert wenig IR- und UV-Strahlung, zudem entsteht an der Lichtaustrittsquelle keine Wärme. Dies vermeidet die unerwünschte Austrocknung der Oberflächen der Produkte und die Gefahr von Verkeimung. Beides reduziert den Food Waste. Die LEDs arbeiten in der kühlen Umgebung zudem besonders energieeffizient und sind sehr langlebig. Aichinger hat nicht nur optimale Bedingungen für die Warenpräsentation geschaffen, sondern auch für die Arbeitsbedingungen, damit es rund läuft wie Josef Kail sagt. Sein Schneidebrett ist wegen der Körpergröße eine Spezialanfertigung und auf der Rückseite ist nun ein Fleischkühlschrank integriert, der ihm die frühere Lauferei in den rückwärtigen Kühlraum erspart. Details, die die Arbeit erleichtern und den Unterschied ausmachen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at