

Erfolgreiche Genuss-Allianz: Feinkost Plangger und die Metzgerei Kro?sbacher im Hofladen

Erfolgreiche Allianz: Feinkost und Metzgerhandwerk im Hofladen. In Grän im Tiroler Außerfern und in Sölden im Ötztal verwirklichten Feinkost Plangger und die Metzgerei Kro?sbacher das gemeinsame Hofladen-Projekt. Weitere Standorte sollen folgen ...



Zwei Fleischermeister - eine Leidenschaft: Helmut Kro?sbacher (l.) und Rudolf Plangger setzen auf regionale Spezialitäten. © Beigestellt

Es ist eine starke regionale Kooperation, die die **Feinkost Plangger** und die **Metzgerei Krosbacher** pflegen. Schon seit Langerem gehen die beiden Tiroler Traditionsbetriebe gemeinsame Wege, ergänzen sich gegenseitig mit jahrelangem Know-how hinsichtlich regionaler Feinkost, Delikatessen und Fleischerhandwerk. Kennengelernt haben sich **Rudolf Plangger** und Helmut Krosbacher vor etwa zehn Jahren in Wien bei einer Veranstaltung der österreichischen **Bonus-Fleischer**. Rudolf Plangger präsentierte damals sein Geschäftsmodell Feinkost

Delikatessen Vinothek Bistro . Bei diesem Meeting waren auch einige Tiroler Fleischerkollegen anwesend, unter anderem auch Helmut Krosbacher, der sich sehr angeregt an der anschließenden Diskussion beteiligt hat. Das war der Start zu einer langfristigen und erfolgreichen Zusammenarbeit , erinnert sich Rudolf Plangger. Tatsächlich fühlte ich mich angesprochen. Mir hat gefallen, dass Rudolf Plangger stets auf der Suche nach kleinen regionalen Betrieben ist, die Spezialitäten herstellen , so Helmut Krosbacher heute. Die Metzgerei Krosbacher wurde im Laufe der Jahre schließlich mit Salami, Speck, Schinken und Snackwürsten zum Hauptlieferanten für das Plangger'sche Feinkost-Imperium. Gemeinsam entwickeln wir auch neue Produkte, die Helmut Krosbacher mit großem Know-how umsetzt , so Rudolf Plangger. Das sind etwa Spezialitäten wie die Wasabi-Kurbissalami, Rehsalami mit Steinpilzen, Blutensalami, Hochlandrindsalami oder das Steinpilzfilet.

Eroffnung im Dezember 2023

Im Herbst 2023 haben Plangger und Krosbacher ihre Zusammenarbeit nun intensiviert, eine gemeinsame Gesellschaft gegründet und das **Hofladen -Konzept** entwickelt und alles mit Neueröffnungen in Sölden im Tiroler Otztal und Gran im Tannheimertal umgesetzt. Die Eröffnung des Hofladens in Gran im Außerfern war gleichzeitig auch der Rettungsanker für die berühmte **Bergkaserei Biedermann**, die aufgrund Nachfolgemangels zusperren musste. Die **Plangger & Tumlner/Krosbacher Genuss Gesellschaft** hat die Kaserei übernommen und den ehemaligen Verkaufsladen in einen ansprechenden Hofladen verwandelt.

Das Konzept der Hofladen gründet auf regionalen Spezialitäten, das ist die Leidenschaft von Rudolf Plangger. Er gilt als Doyen der regionalen Feinkost in Tirol, die Liebe zu regionalen Spezialitäten liegt ihm im Blut. Schon Großvater Johann Plangger gründete den Betrieb 1915 als Gemischt-, Kolonial- und Spezereiwarenhandel in Pfunds im Oberen Gericht des Tiroler Innerts lieferte im Dreiländereck zwischen Österreich,

Deutschland und Schweiz, auf uralten Übergängen und Handelswegen seine Waren mit seinem Pferdefuhrwerk nach Südtirol, ins Engadin und nach Samnaun.

Plangger und Krosbacher präsentieren regionale Delikatessen

Fleischermeister Rudolf Plangger, der das Feinkostunternehmen seit 1979 führt, hat das Konzept der Spezerei erfolgreich in die neue Zeit umgesetzt und gemeinsam mit Mitgesellschafter Reinhard Tumler (seit 2002 an Bord) die Marke Plangger Delikat[essen] und Standorte in den besten Urlaubsregionen geschaffen. Die Plangger Bistros, Delikatessen und Vinotheken präsentieren sich in Pfunds, Ischgl, Sölden, Samnaun, Serfaus, St. Anton am Arlberg, Lech am Arlberg und Otz. Gäste können in gemutlicher Atmosphäre im alpinen Stil regionale Delikatessen, Wurstspezialitäten, Weine, Schnapse, Wild- und Tiroler-Grauvieh-Produkte, Trüffeln aller Art, delikate Saucen, Essige, Öle, handgeschöpfte Schokoladen und herzhafteste Käseauswahlen verkosten und natürlich kaufen. Seit Ende 2023 sind das **Plangger Bistro in Velden am Worthersee** sowie eben die Plangger-Krosbacher Hof laden in Sölden und Gran. An allen Plangger-Standorten sowie den gemeinsamen Hof laden spielt die **Metzgerei Krosbacher** eine tragende Rolle. Krosbacher liefert das gesamte Sortiment aus seiner Fleischerei und wir decken den Bereich Feinkost, Weine und Spirituosen ab, bringt Rudolf Plangger das perfekte Zusammenspiel auf den Punkt.

Wir sind immer für neue Wege und Produkte offen. Dazu haben wir mit Plangger Delikatessen einen idealen Partner an der Seite, ist Helmut Krosbacher happy mit der Kooperation.

Zwei erfolgreiche Fleischermeister

Helmut Krosbacher ist natürlich ebenso wie Rudolf Plangger **Fleischermeister** und zählt zudem zu den ersten **Fleischsommeliers** in Österreich. Die 1905 gegründete

Metzgerei Krosbacher in Fulpmes im Tiroler Stubaital ist eine klassische Dorfmetzgerei mit vielfaltigem Angebot, vom Imbiss, der abends bis 22.00 Uhr geoffnet ist, uber Grillschule bis zum Top-Catering und Onlineshop. Unsere Starke ist, alteingesessene Produkte neu zu interpretieren und zu prasentieren. Wir lieben und leben es, innovativ zu sein. Gemeinsam mit Plangger Delikatessen konnen wir damit Genussmenschen ansprechen, die Qualitat und Regionalitat schatzen.

Einen weiteren Vorteil sieht Krossbacher darin, dass neue Produkte schnell kreiert werden konnen und durch die Verkostung und den Verkauf in den Plangger Bistros direktes und unmittelbares Feedback moglich ist.

Die Metzgerei Krosbacher zahlt zu den besten Fleischereien Osterreichs. Beim **Internationalen Fachwettbewerb fur Fleisch- und Wurstwaren** 2023 in Klagenfurt konnte Helmut Krosbacher mit seinen Produkten 24 Goldmedaillen und funf Silbermedaillen erringen und ist damit die beste Metzgerei Tirols und zweitbeste in Osterreich.

Die Zukunftsplane

2024 bekommt das gemeinsame Projekt Zuwachs. Wenige Kilometer entfernt von der Metzgerei Krosbacher in Fulpmes ist in Neustift im Stubaital die Eroffnung eines weiteren Hofladens bereits fixiert. Wahrend im Hofladen in Gran der Kase im Vordergrund steht, soll im Hofladen in Neustift, das Steak in all seinen Facetten und somit das Steckenpferd von Helmut Krosbacher, die Hauptrolle spielen. Man darf also auf den neuen Hofladen gespannt sein, wo man alles uber Steakarten, Cuts, Reifung, Marmorierung und von extra rare bis well done erfahren wird.

IFFW 2023

Die Metzgerei Krobach konnte beim **Internationalen Fachwettbewerb fur Fleisch- und Wurstwaren** insgesamt 24 Gold-Medaillen erreichen.

Bergsalami
Pfeffersalami
Kaminwurze
Truffelbeiaer
Truffelsalami
Hirschsalami
Hirschsalami mit Alpenkrautern Wildschweinsalami
Hirschwurze
Rehsalami mit Steinpilzen
Schweinefilet mit Alpenkrautern Tiroler
Schinkenspeck g.g.A.
Tiroler Karreespeck g.g.A.
Bauernsalami mit Blüten
Bauernsalami mit Alpenkrautern Walnuss-Salami
Pepperoncino-Salami
Steinpilz-Salami
Wasabi-Kurbiskern-Salami
Zirbenwurze
Zirbensalami
Krauter-Bergwurze
Wasabi-Kurbiskern-Kaminwurze Edle Bauernsalami

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at