

Fleischerei Knauer: Modern und doch bodenständig

Die Fleischerei Knauer im Tirolerischen Brixen im Thale ist ein handwerklicher Familienbetrieb im besten Sinne.



Das Team der Fleischerei Knauer im neu renovierten Geschäft. © Beigestellt

Wenn man die **Fleischerei Knauer** betritt, dann umweht den Gast sofort jenes sympathische Gefühl von herzlicher Tiroler Gastfreundschaft, wie man es sich vorstellt. Barbara und Fritz Knauer sowie der Juniorchef Matthias Knauer, der mit 22 Jahren auch schon mit Stolz den Meistertitel führt, betreiben ihr Metier mit Herzblut und Leidenschaft. Das spürt man und sieht es in jeder Ecke des Betriebs. Sei es im neuen, supermodernen und doch klassischen Fachgeschäft, sei es in der Wurstküche, in der

die Maschinen glänzen als wären sie alle neu, oder in der Vorbereitungsküche, in der die köstlichen Knauerschen Fertigenis oder die Wurstplatten mit viel Liebe zum Detail entstehen.

Fleischerei Knauer: In vierter Generation

Johann Knauer senior übernahm am 1. Februar 1958 von seinem Vater Fritz Knauer, dem Unternehmensgründer, die kleine Fleischerei im Gasthaus Brixnerwirt. Die wöchentliche Schlachtung betrug drei bis vier Schweine und ein Rind. Hergestellt wurden drei Wurst- und zwei Würstelsorten. Schnell wurde der Betrieb im Gasthaus zu klein und Johann Knauer begann 1963 mit dem Bau eines neuen Betriebs- gebäudes am heutigen Standort. Im Herbst 1965 übersiedelte die Fleischerei in den neuen Betrieb. Die wirtschaftliche Entwicklung ging steil bergauf, daher wurden in den nächsten Jahren ständig Umbauten und Betriebserweiterungen vorgenommen. Natürlich musste auch die maschinelle Einrichtung erweitert und modernisiert werden.

Sohn Fritz Knauer, heutiger Seniorchef, übernahm im Februar 1988 mit seiner Gattin Barbara den jetzigen Betrieb, in dem auch Matthias Knauer seine Lehre absolvierte und 2020 den Meistertitel errang.

Umfangreiches Sortiment in der Manufaktur

Von drei bis vier Wurstsorten und zwei verschiedenen Würsteln ist heute keine Rede mehr, rund 100 Produkte stellen die Knauers in ihrer Spezialitätenmanufaktur her. Das Rohmaterial dafür bezieht der Betrieb von Lieferanten in Salzburg und Oberösterreich, die passgenau das liefern, was die beiden Knauers zum Würsten und Speckproduzieren benötigen. Die Selbstschlachtung hat man 2016 eingestellt. Fritz Knauer sieht das ziemlich nüchtern: Dank der Klassifizierung erhalte ich stets die Qualität, die ich benötige. Bei Schweinen ist das die Klasse E1, also Tiere mit ordentlichem Speck, eingewachsenem

Fett und kompaktem Fleisch.

Flaggschiff des Hauses ist natürlich der Speck in Tiroler Qualität in den verschiedenen regionalen Spielarten: Schinken-, Karree-, Bauch- und Schopfspeck.

Weitere Highlights des Angebots sind die Landjäger, die kamin- und Knoblauchwurzeln, das umfangreiche Kochschinkenprogramm mit Honigkrusten-, Holzofen-, Rosmarin- oder Bauernschinken. An Würsteln sind die St. Johanner und die scharfe Brixnerin (eine Bratwurst mit Cheddar und Jalapenos) zu erwähnen. Bei der Dauerwurst sind die Tiroler, die Salvenberger-Hauswurst und die Wilder Kaiser (Dauerwurst mit großem Kaliber und mit Kaltrauch über Sagemehl schonend geräuchert) zu nennen. Ausgesprochen beeindruckend ist auch das Sortiment an Fertiggerichten, mit denen die Knauer ihre Kunden verwöhnen: Kalbsbeuschel, Gerstlsuppe, Chili con Carne oder Rindsgulasch, um nur einige zu nennen.

Das neue Geschäft des Familienbetriebs Knauer

Schon seit einigen Jahren hat man sich bei den Knauern mit dem Thema Geschäftsumbau beschäftigt. Der Ausbruch von Corona hat den eigentlich für 2020 vorgesehenen Start des Unterfangens noch einmal verzögert, letztes Jahr war es dann aber so weit, die Familie Knauer entschied sich trotz aller mit Corona verbundenen Herausforderungen, vor allem der komplette Wegfall des Wintertourismus in der Saison 2020/2021 traf die Fleischerei hart, den Neubau des 60 m² großen Fachgeschäfts umzusetzen. Als Partner für das ambitionierte Vorhaben suchte man sich den bayerischen **Ladenbauprofi Niederberger-Kramer** aus.

Nach umfangreichen Planungen und Klärung aller Details schlossen sich die Pforten des alten Ladens am sechsten April 2021 für drei Wochen. So viel Zeit war für den Umbau eingeplant. Der Verkauf lief während dieser Phase in einem

Verkaufsmobil im Innenhof des Unternehmens. Fritz Knauer ist noch heute angetan: Es hat alles sensationell gut funktioniert. Von der Bauabwicklung, Zeitplanung bis zur Organisation der Professionisten. Wir selber haben schon zu Ostern 2021 mit dem Abriss des alten Geschäfts begonnen, der Start des Umbaus fiel auf den Dienstag nach Ostern. Ein idealer Zeitpunkt, weil für uns mit dem Ende der Wintersaison für kurze Zeit eine Beruhigung eintritt.

Boden, Wände, Elektrik und Beleuchtung, alles wurde komplett neu eingerichtet, sodass sich die Fleischerei Knauer heute wie ein moderner, und gleichzeitig auch regional verhafteter, Genusstempel präsentiert. Das Geschäft ist wesentlich heller und freundlicher als vorher und ist klimatisiert, wodurch sich auch die MitarbeiterInnen wesentlich wohler fühlen. Auch die Abläufe wurden optimiert, um effizienter arbeiten zu können. Wie die Kunden darauf reagieren? Unseren Kunden gefällt es, die Frequenz ist deutlich gestiegen. Auch weil ich jetzt jeden Tag im Geschäft hinter der Fleischtheke stehen kann, weil mir Matthias den Rücken frei hält. Einen kleinen Wermutstropfen erwähnt Fritz Knauer: Leider konnten wir den Laden nicht vergrößern, dafür fehlte es an Platz.

Dry Ager und die Theke Primo Matthias Knauer tipfelt gerne

Der Hingucker im neuen Geschäft ist der Dry Ager. Sohn Matthias Knauer tipfelt gerne mit Fleisch und bietet ein absolutes Schmankerl an: Unser Ribeye in der Rosmarinbutter habe ich entwickelt. Die Butter wird nach meinem Rezept veredelt und das Fleisch darf vier Wochen im Buttermantel reifen.

Das Prinzip Form Follows Food (frei übersetzt: Die Thekenform richtet sich nach den Lebensmitteln, Anm. d. Red.) trifft wohl nirgends besser zu als bei der Primo von Niederberger-Kramer. Sie ist bis ins letzte Detail personalisierbar und wird individuell an ihren Verwendungszweck angepasst.

Unterschiedliche Glasaufsätze und Sonderlängen sind realisierbar und verschiedenste Designmöglichkeiten verleihen ihr Einzigartigkeit. Außerdem besteht die Option von versenkbaren Scheiben und integrierten Thekenwaagen. Die SB-Kphlung erlaubt einen schnellen Wechsel zwischen Bedienungs- und Selbstbedienungstheke. Sie ist extrem leistungs- stark und garantiert mehr Warenerhalt pber einen langen Zeitraum. Zudem ist die Theke besonders bedienerfreundlich sowie ergonomisch konstruiert.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at