

Fleischerei Schader: Meisterliches Handwerk trifft auf modernen Betrieb

Die Lungauer Fleischerei Schader hat sich wahrlich zukunftsfit gemacht: Vor acht Jahren erneuerte man das Hauptgescha?ft im Ortskern von Tamsweg, 2020 errichtete man einen vollkommen neuen Produktionsbetrieb am Ortsrand samt zweitem, 80 m² großem Fachgescha?ft mit repra?sentativem Imbissbereich.



Die Familie als Kern des Unternehmenserfolges (v. l.): Alfred Macheiner, Tochter Lisa und Claudia Kocher im neuen Gescha?ft am Ortsrand von Tamsweg. © HaRo

Alfred Macheiner ist schon aus einem ganz besonderen Stück Holz geschnitzt. Der gelernte Maurer, der mit seiner Lebensgefährtin **Claudia Kocher** die Fleischerei Schader in Tamsweg fu?hrt, entschied sich 2002 nach dem plötzlichen tragischen Tod der Eltern seiner Partnerin seinen angestammten Beruf von heute auf morgen aufzugeben und gemeinsam mit der HAK-Absolventin den Betrieb zu übernehmen.

Praktisch ohne fachliche Kenntnisse und auf das Know-how ihrer Produktionsmitarbeiter angewiesen, erhielten die beiden die für den Fortbestand der Fleischerei notwendige Nachsicht der Standesvertretung, weil Claudia Kocher schon seit Mitte der 80er-Jahre im elterlichen Betrieb tätig gewesen war und gelernte Fachkräfte im Unternehmen angestellt waren. Den Maurerberuf beherrscht Macheiner immer noch, aber als Fleischer ohne abgeschlossene Ausbildung macht er sich mindestens genauso gut. Nach 21 Jahren Praxis fehlt ihm schlicht und einfach die Zeit, um die Gesellen- bzw. Meisterprüfung nachzuholen. Unterschied bemerkt man keinen, die Spezialitäten der **Fleischerei Schader** genießen weit über den Lungau hinaus Anerkennung. Zahlreiche Auszeichnungen bei nationalen und internationalen Qualitätswettbewerben sind beredtes Zeugnis der hohen Handwerkskunst, die in Tamsweg ausgeübt wird.

Hell und freundlich mit Naturbaustoffen ausgestattet, so präsentiert sich das Geschäft der Schaders. © Michaela Begsteiger Der neue Betrieb samt neuem Fachgeschäft bietet viele Parkplätze, 30 Verzehrpätze und Sitzgelegenheiten im Freien. © HaRo

Meisterliches Handwerk bei Schader

In der Tat, wenn man die Produkte und Schmankerln aus dem Hause Schader verkostet, dann muss auch der kritischste Feinschmecker neidlos anerkennen, dass hier absolute Experten der Fleischerzunft am Werk sind. Die wohl bekannteste Kreation der Fleischerei ist die **Preberwurst**, benannt nach dem Hausberg von Tamsweg. Der 2.740 Meter hohe Preber zählt im Winter zu den beliebtesten Skitouren-Bergen in den Schladminger Tauern, er wird aber auch im Sommer sehr gerne besucht. Der Gipfel des Prebers befindet sich direkt an der Grenze zwischen Salzburg und der Steiermark. Am Fuß des Prebers befindet sich der Prebersee, dieser ist Ausgangspunkt für die meisten Bergtouren auf den Preber und durch das Preberseeschießen bekannt. Diese Preberwurst ist eine ganz besondere Dauerwurst. Besteht sie doch ausschließlich aus hochwertigem Rindfleisch und darf bis zu 40 Prozent an Feuchtigkeit verlieren.

Dem Kenner rinnt bei solchen Informationen bereits das Wasser im Mund zusammen. Egal, ob hauchdünn geschnitten oder als ordentliches Wurstradl für das Mundgefühl, die Preber begeistert durch ihr würzig-kraftiges Aroma mit ausgeprägtem harmonischem Rindfleischgeschmack. Doch auch die weiteren Produkte aus dem Familienbetrieb brauchen sich nicht zu verstecken. Der köstlich intensive Kräuterblock, die feine Hirschsalami oder die Z sammsetzen-Wurst , eine Rinder-Dauerwurst mit Walnusseinlage, um nur einige der geschmacklichen Höhepunkte aus dem Schader-Sortiment zu nennen. Erwähnt werden muss auch das breite Hauswurstel-Sortiment mit Sorten wie Chili-, Blumen-, Knoblauch- oder Pfeffer-Hauswurstel. Der Speck und andere Rohpokelklassiker dürfen in der gebirgigen Umgebung natürlich auch nicht fehlen: Schinken-, Karree- und Bauchspeck, Osso Collo und Bündner Fleisch lassen die Genießerherzen höherschlagen. Der Leberkäse als Imbiss-Klassiker ist in drei Sorten aus der heißen Theke ebenso wenig wegzudenken wie Kummelbraten, Bratwurstel und Fleischlaibchen. Für Fleischaficionados steht zudem ein **Dry Ager** gut befüllt mit edlen Teilen zur Verfügung.

Hin und wieder muss der Chef in der topmodernen Küche persönlich verkosten, damit die Hausmannskost für die Feinschmecker perfekt gelingt. © HaRo Hauswurstel in verschiedensten Variationen und unterschiedlichen Hüllen gehören zu den Spezialitäten der Fleischerei Schader. © HaRo

Neues Hauptgeschäft 2015 und neuer Betrieb samt Filiale 2020

Doch was nutzt das beste Sortiment, wenn das Ambiente nicht mehr passt? 2015, also nach mehr als 30 Jahren, war es daher an der Zeit, einen kompletten Umbau beim Hauptgeschäft am Postplatz in Tamsweg vorzunehmen. Aus alt mach neu war die Schadersche Devise. Das Ladenkonzept im alten Geschäft war zu dunkel, die Theke arbeitete nicht mehr effizient und die Ware war kaum einsehbar. Damit stand die Inhabersfamilie vor einer besonderen Herausforderung. Gemeinsam mit dem deutschen Ladenbauprofi **Aichinger** und dessen österreichischem Vertriebsleiter **Ernst Sommerauer** setzte man einen wahren Traumladen in Szene. Auf mehr als 7,5 Meter Thekenlänge ist nun genug Platz für die ausgewählten Kostlichkeiten. Ein perfekt integrierter Kühlschrank im Rückbereich der Thekenanlage bietet einen großzügigen Einblick auf die besten Stücke der Fleischerei. Hier findet man die

traditionell handwerklich hergestellten Fleisch- und Wurstwaren.

Warme Holztone

Um den urigen Eindruck des Gebäudes im Ladenkonzept mit aufzunehmen, setzten die Einrichte-Profis ganz auf warme Holztone. Die perfekt abgestimmte Ladenbeleuchtung generiert einen einzigartigen Wohlfühl-Charakter. Der großzügige Einsatz von Spiegeln lässt das Geschäft deutlich größer, wärmer, freundlicher und nochmals heller wirken. Absolutes Highlight des neuen Geschäfts ist aber ein holzernes Wasserrad, das als zusätzliches Warenpräsentationsdetail perfekt integriert wurde. Der Komplettumbau hat der Fleischerei Schader sichtlich gutgetan und den rund 100 Quadratmeter großen Laden zu einer kulinarischen Wohlfühl-Loase gemacht, die wirklich zum Verweilen verführt. Das gleiche Konzept verfolgte man 2020 bei der Filiale, die in den neu errichteten Produktionsbetrieb eingebettet wurde. Wiederum entschieden sich die Schaders für **Aichinger** als bereits bewährten Ladenbaupartner. Wiederum sind es die warmen Holztone, die dominieren, allerdings in einer wesentlich helleren Umgebung, bedingt durch die reine Glasfassade.

Auch das neue, rund 80 Quadratmeter große Fachgeschäft vermittelt den aus dem Hauptgeschäft bekannten Wohlfühlcharakter. Rund 30 Sitzplätze zeigen auch, dass man an diesem Standort sehr stark auf das Mittags- und Jausengeschäft setzt. Eine großzügig angelegte Küche sorgt für ein gutes Arbeitsklima und für ausreichend Platz für den Chefkoch und sein Team. Gilt es doch, nicht nur die hungrigen Mayler vor Ort zu stopfen, sondern auch viele Hausmannskostklassiker im Glas vorzubereiten, weil diese Fertigmensüs ebenso sehr gerne eingekauft werden.

Moderner Produktionsbetrieb

Der am Ortsrand in unmittelbarer Nachbarschaft zu einem großen Diskontmarkt errichtete neue Betrieb weist eine Produktionsfläche von rund 420 Quadratmetern auf. Besonders angenehm: Für die Kunden stehen Dutzende Parkplätze zur Verfügung, für dauernde Frequenz ist gesorgt. Und selbstverständlich hat Alfred Macheiner auch die Zukunft im Blick: Der Betrieb ist so angelegt, dass die Produktion durchaus noch gesteigert werden kann. Neu angeschafft haben die Schaders übrigens auch den 90-Liter-Kutter von **KG Wetter**, der von **Gramiller** installiert wurde. Alles in allem bietet die

Fleischerei Schader 25 Mitarbeitern einen sicheren Arbeitsplatz in einer tollen Teamatmosphäre unter modernsten Arbeitsbedingungen. Und ihren Stammkunden hervorragende Produkte

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at