

Crazy Butcher: Neues Fleischer-Duo in Wien Landstraße

Ein Traum ist in Erfüllung gegangen: Die Freunde Dejan und Denis eröffneten nun ihr Fleischfachgeschäft in Wien.



Dejan (li.) und Denis (re.) - zwei die wissen wie das Fleischerhandwerk geht. © Crazy Butcher

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Neuer Fleischer im 3-ten Wiener Gemeindebezirk**
 - **Augenmerk auf Herkunft und Regionalität**
- **Einweihungsparty mit Wiener Prominenz**

- **Fleischer-Handwerk vom Feinsten**
- **Hier gibt es mehr als Fleisch**
- **Große Pläne für die Zukunft**

Neuer Fleischer im 3-ten Wiener Gemeindebezirk

Seit Dezember 2022 gibt es in der Landstraße Hauptstraße Nummer 70 eine neue, moderne Metzgerei zu bestaunen. Unter dem eingängigen Namen „Crazy Butcher“ verwirklichten Denis Dobric und Dejan Ilic hier

einen langehegten Traum: die Gründung einer eigenen Fleischerei.

Brandneue Fleischerei in der Landstraßer Hauptstraße 70 in Wien. ©
Crazy Butcher

Augenmerk auf Herkunft und Regionalität

Den beiden Freunden liegt vor allem das Wohl der Tiere und die damit verbundene Qualität am Herzen. Und Regionalität ist ebenfalls ein wichtiges Kriterium – hier kennt man die meisten Lieferanten ganz persönlich und hat sich bereits im Vorfeld und das vor Ort, ein Bild von deren Produktionsbedingungen gemacht.

Einweihungsparty mit Wiener Prominenz

Zur Einweihungsparty wurde die Wiener Fußball-Prominenz geladen. Unter den Gästen waren u.a. **Ivo Vasti?**, Rapid-Legende Wolfgang Kienast, Josef „Pepi“ Degeorgi der von dem Angebot ganz begeistert war. Die Gratis-Tageszeitung heute war dort und hat diesen **Bericht und auch ein Video** davon gemacht.

Fleischer-Handwerk vom Feinsten

Das Fleischangebot beim „Crazy Butcher“ ist reichhaltig und unter dem großen Angebot findet man aber auch Besonderheiten und ausgefallene Spezialitäten. Eines der Gustostückerl ist unter anderem der einen Monat lang in einer 120 Jahre alten Räucherammer gereifte, **Emmerberger Rauchschenken**.

Besonders ist hier auch die Möglichkeit, sich die Teile eines Tieres direkt im Geschäft bestellen können. Die Bestellung wird dann direkt an einen nahen Bauern weitergegeben, der das gewünschte Fleischstück nach

Butcher“ ist für jeden Geschmack ein Gustostückerl dabei.

© Crazy Butcher

Hier gibt es mehr als Fleisch

Auf die Jause wurde beim „Crazy Butcher“ ebenfalls nicht vergessen: so gibt es Leberkäse und Pferdeleberkäse von der ausgezeichneten Traditionsfleischerei **Gumprecht** – aber auch eine vegane Variante wird in der allernächsten Zeit erwartet. Tägliche Mittagessen „To-go“ sind ebenfalls in Planung und hier wird es neben Fleischgerichten auch vegetarische und vegane Varianten zum Mitnehmen geben. Und so ganz nebenbei haben Dejan und Denis auch eine kleine, feine Auswahl an Käse, Aufstrichen und Wein zu bieten.

Große Pläne für die Zukunft

Die beiden jungen Geschäftspartner sind keineswegs Neulinge auf diesem Gebiet. Vor der Selbständigkeit haben beide lange Jahre beim Wiener Traditionsbetrieb **Radatz** viele Erfahrung sammeln können. Und mit dieser Erfahrung im Rücken planen die beiden für Sommer ganz besondere, bisher in Wien selten angebotene Fleischzuschnitte, alles fürs Grillen, Smoken und den Beefer und spezielles Angus-Beef aus der heimischen Freilandhaltung anzubieten.

Auf jeden Fall wird das Duo noch für einige Überraschungen sorgen – denn so ist das „crazy“ im Namen gemeint. Wir finden bisher alles ganz ausgezeichnet – sogar die „crazy“ weißen Kerzen aus Rindertalg, die es hier zu erstehen gibt und mit denen man dann die heimische Tafel ganz stilecht beleuchten kann.

Crazy Butcher

Landstraßer Hauptstraße 70

1030 Wien

Tel: +43-664-1002520

**Bestellungen und spezielle Wünsche per Mail an
crazybutcher70@gmail.com oder telefonisch.**

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at