

Erfolgsgeschichten

#schaffenwir



© Visual Kings (www.visualkings.at)

Regionalität

Wo ein Schnitzel was wert ist

Christian Derntl, Fleischermeister Derntl

Fleischermeister Derntl lebt seine Leidenschaft für regionale Qualität bereits in dritter Generation.

Schon als kleiner Bub wollte ich Fleischhauer werden. Als Schüler habe ich in den Ferien im Betrieb meines Vaters mitgeholfen, den mein Großvater 1953 gegründet hat. Ich bin ins Gymnasium gegangen, wollte aber nach den Pflichtschuljahren eine Lehre beginnen. 2015 war ich dann Österreichs jüngster Fleischermeister, habe den Meister-Fleischsommelier gemacht und 2016 das Geschäft vom Vater übernommen. Schon der Vater hat mir immer gepredigt: Qualität, Qualität, Qualität. Unser Motto war auch schon immer: „Qualität ohne Kompromisse“ und das leben wir mit Leidenschaft. Ich bin natürlich auch Geschäftsmann, aber der Gewinn steht in unserem Familienbetrieb nicht im Vordergrund.

"Fleisch ist kein Massenprodukt, sondern es stammt von einem Lebewesen, das etwas wert ist. Es hat gelebt, und das sollte man respektieren."

Wie es schon beim Großvater war, schlachten wir selbst, produzieren selbst und verkaufen selbst. Wir wissen genau, wo unsere Tiere herkommen – ich kenne jeden Bauern persönlich. Die Schweine kommen beispielsweise vom Bauernhof der Verwandtschaft unseres Gesellen, 15 Minuten von unserem Betrieb entfernt. Trotz des kurzen Weges erholen sich die Tiere vor der Schlachtung ein paar Stunden vom Transport. Dafür haben wir einen eigenen Stall. Weil wir so niedrige Stückzahlen – acht bis 14 Schweine pro Woche – haben, können wir uns auch bei der Schlachtung Zeit lassen und jedes Tier mit Respekt behandeln. Diese Zeit kann ein Großbetrieb, wo's um große Stückzahlen geht, nicht investieren. In der Qualität des Fleisches merkt man es aber.

Auch unsere Rinderbauern kenne ich persönlich und besuche sie manchmal bei meinen Radtouren durchs Mühlviertel. Der größte Bauer hat 40 Rinder. Je kleiner ein Betrieb ist, desto stärker ist er mit der Natur verbunden und kann jedem Tier mehr Zuwendung geben. Unsere Bauern geben den Tieren keine Präventiv-Medikamente und setzen für den Anbau ihrer Futtermittel keine Spritzmittel ein. Das würde sich für sie gar nicht rentieren.

Derzeit läuft die Stimmung der Kunden sehr in unsere Richtung: Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit sind wieder gefragt, und die Kunden sind auch bereit, für gutes Handwerk etwas mehr auszugeben als für Massenware. Bei uns stehen alle Mitarbeiter hinter unseren Qualitätsansprüchen. Da gehören auch mein Vater und mein Onkel, beide Fleischermeister, und meine Mutter dazu. Alleine kann man das auch gar nicht schaffen, denn bis eine Wurst oder ein Stück Fleisch in der Vitrine liegt, sind viele Arbeitsschritte nötig. 95 Prozent unserer Fleisch- und Wurstspezialitäten stammen aus unserer Erzeugung. Die Arbeit ist anstrengend, aber ich mache sie gern.

Wir bieten auch Mittagsmenüs an. Abgesehen von den zusätzlichen Einnahmen, hilft mir das vor allem, die Fleischverarbeitung zu steuern. Bei uns wird nichts weggeworfen, denn das wird dem Lebewesen, das das Fleisch einmal war, nicht gerecht. Um das Bewusstsein unserer Kunden für Qualität und Fleischkultur zu wecken, biete ich auch Führungen durch den Betrieb an. Da zerlege ich unter anderem ein halbes Schwein, damit die Leute sehen, wie das funktioniert. Dadurch bekommen sie ein Gespür dafür, dass Fleisch von Lebewesen stammt, dass das was wert ist und dass man überlegen muss, wo man das kauft.

Wir kaufen bewusst ein – und regional. So kommt das Gemüse für unsere Mittagsmenüs vom Leondinger Bauern. Wir fühlen uns regional verankert und der Gemeinschaft verpflichtet. Ich bin auch Mitglied bei der Freiwilligen Feuerwehr Leonding. Solange mein Vater noch im Geschäft ist, kann ich jederzeit zu den Einsätzen ausrücken. Vereine, die bei uns Stammkunden sind, unterstützen wir auch immer wieder bei ihren Veranstaltungen. Und wir nehmen Rücksicht auf unsere Nachbarn: Unser Stammhaus liegt seit 1956 neben der Leondinger Schule und einem Kindergarten. Wir schlachten daher immer im Morgengrauen, damit um 7 Uhr, wenn die Stadt erwacht, alles schon vorbei ist.

www.fleischerei-derntl.at