

Metzgerei Maischberger



Christian Maischberger

Region:	86807 Buchloe/Bayerisch-Schwaben
Gründungsjahr:	1966
Produkte:	Fleisch- und Wurstwaren
Spezialität des Hauses:	Allgäuer Kaminwürzn

„Tradition und Regionalität sind für meine Arbeit entscheidend. Wir kaufen regional ein und produzieren in kleinen Mengen. Wir wollen aber auch einen fairen Preis für unsere handwerklich hergestellten Spezialitäten bekommen. Der Verbraucher sollte sich selbst die Frage stellen, ob es mit rechten Dingen zugeht, wenn Tierfutter mehr kostet als Hackfleisch...“

Das Zitat ist gelebte Philosophie des Metzgermeisters. 1966 übernahm Helmut Maischberger gemeinsam mit Ehefrau Helga seinen ehemaligen Lehrbetrieb, die Metzgerei Blum in der Buchloer Angerstraße. 25 Jahre später legte sein Sohn Christian die Meisterprüfung an der Fleischer- schule in Augsburg ab, nach seiner Gesellenzeit in verschiedenen Kollegenbetrieben und einem Auslandsaufenthalt, der ihn in eine Großmetzgerei im schweizerischen Bern führte. Anschließend absolvierte er 1992 noch die „Akademie des Handwerks“ und kehrte sodann als Betriebswirt des Handwerks in den elterlichen Betrieb zurück.

Heute führt der Metzgermeister den Handwerksbetrieb mit insgesamt 29 Angestellten, darunter sechs Auszubildende. Bei den Quali-

tätsprüfungen der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) erhielt die Metzgerei im Jahr 2010 zum 23. Mal den Preis der „Besten in Gold“. Nur knapp 200 Betrieben in Europa wurde dieser höchste Betriebspreis verliehen. „Tradition und Regionalität sind für meine Arbeit entscheidend“, sagt Christian Maischberger auf die Frage nach seinem Erfolgsrezept. „Nur von unseren Kunden gewünschte Spezialitäten, die aufgrund ihrer Herkunft geschützt sind, kaufen wir zu, wie original italienische Salami, Parma- oder Schwarzwälder Schinken.“ Rohwürste und naturgereifte Schinken werden in der Metzgerei überwiegend nach überlieferten Rezepturen hergestellt und in hauseigenen Klimakammern nach Handwerkstradition naturgereift. Es bleibt aber auch Platz für Abwandlungen traditioneller Produkte. So wurde vom klassischen „Maischberger Leberkäse“ eine Variante mit zwei Dritteln weniger Fett entwickelt, die bei den Kunden sehr beliebt ist.

Geschichten

In bäuerlichen Familienbetrieben in der Umgebung von Buchloe wird das „Allgäuer Wohlfühlrind“ geboren. In der Aufzuchtphase wird es mit Eigenmilch gefüttert und danach mit einer Mischung aus Gras-Silage, Mais und Getreidefutter stattlich gemästet. Stundenlange Transporte, Schlachtstress durch Massenauftrieb oder ungelernete Schlachthilfskräfte bleiben dem „Wohlfühlrind“ erspart. Die Zerlegung erfolgt durch ausgebildete Fachkräfte, die ein „Händchen“ für den richtigen Umgang mit den Tieren haben und wissen, wie respektvoll man im Hause Maischberger mit dem „kostbaren Rohstoff Fleisch“ umgeht.

Herstellung

Die Metzgerei Maischberger bezieht ihre Schlachttiere aus einem Umkreis von etwa 20 Kilometern. Im Betrieb wird handwerklich geschlachtet, zerlegt und das Fleisch mit hoher Achtung vor dem Naturprodukt verarbeitet. „Es ist in Ordnung, dass der Mensch Tiere züchtet und tötet. Aber ein Kilo Gulasch für zwei Euro? Da stimmt 'was nicht! Daher lauten meine Fleischregeln: grundsätzlich kein Fleisch aus Massentierhaltung, immer auf Spitzenqualität achten und lieber nur einmal die Woche ein gutes Steak als täglich irgendein Fleisch, das weder besonders gut schmeckt noch ökologisch sinnvoll ist“, schrieb der Chefredakteur des Magazins „Beef“ dazu. Der Renner im Laden ist – neben dem preisgekrönten Leberkäs – die Allgäuer Kaminwürzn, die bereits der Vater von Christian Maischberger von Anfang an herstellte. Sie wird aus frischem Schweine- und Rindfleisch hergestellt, geräuchert und mit Kräutern und Gewürzen wie Pfeffer, Kardamom, Paprika und einem Hauch Knoblauch verfeinert. Die Allgäuer Kaminwürzn der Metzgerei Maischberger wurden 2008 mit dem Goldenen Preis der DLG ausgezeichnet und erhielten beim f-Qualitätsprüfzeichen, dem „Wurst-Grand-Prix“ für handwerkliche Fleischereien, die Höchstpunktzahl. Aus Freude im Umgang mit dem Naturprodukt Fleisch wurde der „Buchloer Landschinken“, eine nur mit Meersalz gepökelte und neun Monate in hauseigenen Klimakammern gereifte Schinkenspezialität entwickelt. Und 2004 kreierte der Meister die „Buchloer Stadtwürstel“, ein mageres und würziges Würstel mit grober Schinkeneinlage, das heiß oder kalt schmeckt, aus der Pfanne oder vom Grill.





Schmankerltipp

Das Rezept für den luftgetrockneten Buchloer Landschinken, der nach einem aufwendigen Verfahren gepökelt und gereift ist, hat Christian Maischberger von seinem Arbeitsaufenthalt in der Schweiz mitgebracht. Grundlage für die „Königsklasse“ der Schinkenherstellung ist der sogenannte Spaltschinken von schweren Schweinen aus eigener

Schlachtung. Was diese Spezialität ausschließlich benötigt, ist Meersalz und Zeit. Nach neun Monaten in den hauseigenen Reifekammern schmeckt der vielfach ausgezeichnete naturbelassene Schinken mild und würzig.



Wussten Sie schon,

- ... dass in der Metzgerei Maischberger das Rindfleisch zum großen Teil traditionell trocken gereift ist und für einen Teil der edlen Kurzbratstücke sogar ein extra Fleischreife-Kühlschrank vorhanden ist?
- ... dass der Name „Kaminwurst“ noch aus der Zeit stammt, als in vielen Bauernhäusern die Würste zum Räuchern in den Kaminabzug im Dachstuhl gehängt wurden?



Allgäuer Kaminwurz

Die Kaminwurst stammt ursprünglich aus Tirol, ist aber seit jeher auch ein unkomplizierter, da gut haltbarer Proviant und ein Energiespender für die hart arbeitenden Hirten und Bauern auf den Allgäuer Bergwiesen. Die Kaminwurst wird kräftig geräuchert und ist daher auch ungekühlt lange haltbar. Den Namen hat sie von den früheren Räucherammern im Dachstuhl und von ihrem knorrigen Aussehen.

Besonderheit

Die Allgäuer Kaminwurst wird seit 1966 in Buchloe hergestellt. Die aus Schweine- und Rindfleisch gefertigte Wurst hat eine dunkle, essbare Hülle und im Anschnitt eine dunkelrote Farbe. Die frische Wurst ist mittelfest im Biss, die abgehangene knackig fest. Ihre angenehme Gewürznote mit einem Hauch Knoblauch macht sie sowohl jung, frisch und weich als auch abgehangen und hart zu einer beliebten Brotzeitspezialität.

Verzehrtipp

Am besten schmeckt die Allgäuer Kaminwurst aus der Hand. Dazu passen ein frisches helles Allgäuer Bier oder ein kräftiger fränkischer Rotwein und eine Brezn.

Lagerung

Die Allgäuer Kaminwurst ist gekühlt bei 10° C mindestens sechs Wochen, luftgetrocknet fast unbegrenzt haltbar.

Bezugsquellen

Die Spezialitäten der Metzgerei bekommt man direkt im Fachgeschäft in Buchloe oder im Webshop – www.maischberger.net