

Alle heißen Stefan

Beim Speckproduzenten Stefan Von Pföstl empfängt der heutige Besitzer die Kunden höchstpersönlich im Laden. Den Namen Stefan Von Pföstl gibt es nun schon in der vierten Generation. Der Sohn, der mit dem Vater den Betrieb führt, heißt ebenfalls Stephan. Der gleiche Vorname hat zwar Tradition, ist aber auch recht unpraktisch.

Am Telefon kann man den Vater und den Sohn schlecht auseinander halten.

Schon damals als der Sohn zur Welt kam, war der Name ein Streitpunkt. Man wollte ihn Stefan nennen. Das Gesetz besagte aber, dass Vater und Sohn nicht denselben Namen haben können. Ein Geistesblitz verlieh Abhilfe: der Vater hieß Stefan mit F, und so nannte man den Junior Stephan mit PH.

Für die jüngste Generation hingegen, haben sich Stephan und seine Frau Silvia für einen anderen Namen entschieden. Wer weiß, ob ab jetzt die weiteren Söhne Ivan heißen.

Die Geschichte des Betriebes

Den Metzger-Betrieb der Familie gründete der Großvater. Er stammte aus einem alten Adels Geschlecht des Burggrafenamtes. 1908 kaufte der Großvater in Algund einen Bauernhof und eine Gaststube, den sogenannten Sonnenwirt, an den eine Metzgerei angegliedert war.

Zu jener Zeit wurde im Sonnenwirt nur Fleisch verkauft und Speck produziert.

Der Betrieb wurde von seinem Sohn übernommen und erneuert. In den 50er Jahren begann man langsam auch mit der Wurstproduktion. Als der heutige Besitzer den Betrieb 1978 übernahm, arbeitete er bereits 15 Jahre bei seinem Vater. Es entstand ein Neubau direkt neben dem Vaterhaus mit einer modernen Metzgerei, die den hygienischen Standards entsprach und dem Platzmangel abhalf. Die Tradition der Gaststube wurde beibehalten. Auch am neuen Standort gibt es noch die Gaststube Von Pföstl.

Metzger Beruf früher und heute

Auf die Frage, wie Stefan Von Pföstl zum Metzgerei-Beruf kam, berichtet er, seine Eltern hätten ihm und seinem Bruder immer freie Wahl gelassen. Doch für beide war aber von Anfang an klar: sie möchten mit dabei sein und so haben beide Metzger gelernt. Früher jedoch, so erzählt Stefan, war die Führung des Metzgereibetriebes anders. Damals hat man noch selbst geschlachtet.

Die Zeit des Schlachtens begann zu Allerheiligen und dauerte den ganzen Winter lang.

Man zog von Bauer zu Bauer. Am Vormittag wurde jede Stunde ein Schwein geschlachtet.

Am Nachmittag hat man das Fleisch zerteilt und entbeint. Alles geschah damals beim Bauern selbst. In einem solchen Winter schlachtete die Familie bis zu 350 Schweine.

Während man den ganzen Winter über beim Bauern verbrachte, war im Geschäft wenig los. Die Bauern waren alle Selbstversorger. Mieter und Arbeiter gab es in Algund sehr wenige.

So galt der Winter den Bauern und ihren Schweinen.

Die Fleischverarbeitung selbst übernahm dann der Bauer. Für das Einsalzen und das Räuchern hatte jeder sein eigenes Rezept. Einige Bauern waren darin bereits wahre Meister. So hat sich der junge Metzger damals auch das Eine oder Andere anschauen können.

Als dann der Generationswechsel kam und die Jüngerer die Bauernbetriebe übernahmen, spezialisierten sie sich. Sie konnten daher nicht mehr alle Arbeitsgänge selbst realisieren und ließen so zunehmend das Fleisch beim Zerlegebetrieb verarbeiten. In der Übergangszeit entwickelte sich die Tradition, dass die Bauern selbst zum Metzger kamen und ihre Würste nach eigenem Rezept machten. Auch das wurde im Laufe der Jahre immer weniger. Heute sind es nur noch circa 20 Kunden, die diese Tradition weiterführen. Sie bringen ihr Fleisch und ihre Gewürze und lassen Sie dann vom Betrieb verarbeiten. Der Metzger-Beruf hat sich also grundlegend verändert. Auch die heutzutage benötigte Technik verlangt mehr Fachkenntnisse und höhere Investitionen, als das damals der Fall war.

Der Rohstoff

Verändert haben sich jedoch nicht nur die Rahmenbedingungen. Auch die Herstellung des Specks veränderte sich. Damals war es Ziel eines jeden Bauern das größte Schwein zu haben. Es musste schön dick und fett sein. Das hat sich grundlegend geändert. Heute wird mageres Fleisch, das eine gute Konsistenz aufweist, bevorzugt. Das Futter ist dafür ausschlaggebend. Die Fütterung mit Speiseresten ist tabu. Früher gab es viele kleinere Bauern, die für die Fütterung wenig Geld ausgeben wollten. Solche Schweine wurden bei der Familie Von Pföstl nicht verwendet. Schnell wusste man zu wem man gehen konnte und wo es schöne, artgerecht gefütterte Schweine gab.

Was die Schweine essen ist den Von Pföstls auch heute noch sehr wichtig. Sie beziehen ihren Rohstoff von einem Schlachthof in Bayern. Bei den Höfen in Bayern ist garantiert, dass die Bauern 90% Eigenfutter verwenden.

Also Futter von hoher Qualität. Stefan Von Pföstl war dort selbst oft zu Besuch und hat sich davon überzeugt. Der eingetroffene Rohstoff wird trotzdem vorher noch einmal überprüft.

Nicht jedes Stück darf ein Südtiroler Speck werden.

Der Kontakt zu den Kunden

Stefan Von Pföstl hat oft auch nach dem Kauf noch Kontakt zu seinen Kunden. Die Südtiroler sind meist Stammgäste, die immer wieder ins Geschäft kommen. Aber auch die Touristen lassen es sich nicht nehmen von zu Hause aus zu schreiben, wie gut ihnen der Speck schmeckt. So wissen die Von Pföstls, dass sich die Kunden manchmal das Stück Speck aufsparen, um noch lange zu Hause davon zu zehren und in Erinnerungen an den schönen Urlaub zu schwelgen. Feedback trifft auch aufgrund der Qualität ein. Heutzutage sind Probleme, wie Allergien sehr häufig. Konservierungsstoffe können bei empfindlich reagierenden Personen zu Hautproblemen führen. Die Kunden der Metzgerei Stefan Von Pföstl haben damit jedenfalls keine Probleme. Hier wird Speck ohne Konservierungsstoffe hergestellt. Außer Speisesalz und Gewürze wird dem Speck also nichts hinzugefügt.

Qualität und Experimentierfreudigkeit

Von seinem Onkel lernte Stefan Von Pföstl schon in jungen Jahren man müsse den Anderen immer ein kleines Stück voraus sein. Das hat er sich zu Herzen genommen. Als dann ein Vertreter von technischen Maschinen aus dem Veronese vor über 20 Jahren über den Südtiroler Speck und deren Qualität schimpfte, war das für ihn noch einmal ein Ansporn, seine Qualität zu verbessern. So versuchte er Speck ohne Konservierungsstoffe herzustellen. Es musste viel

experimentiert und ausprobiert werden, damit am Ende alles passte. So wurde auch die Menge an Gewürzen und Salz immer wieder nachreguliert. Die Familie holte sich Tipps von allen Seiten. Das Schicksal wollte es, dass genau jener, der über den Südtiroler Speck geschimpft hatte, am Ende genau die Tipps gab, die den Durchbruch brachten. Ab nun ging alles glatt und man konnte einwandfreien Speck mit der richtigen Technik, dem optimalen Rohstoff und ohne Chemie herstellen. Falls dann die eine oder andere Hamme doch noch einen kleinen Schönheitsfehler aufweist, wird diese aussortiert und kommt nicht in den Verkauf.

Die Mutter und die Butterrosen

So gab es damals wie heute Leute, die etwas weitergeben können und andere, die die Dinge für sich behalten. Stefan Von Pföstl berichtet, dass seine Mutter zum Beispiel wunderschöne Dekorationen aus Butter für die Aufschnittplatten des Betriebes kreierte. Sie wusste schon vor 40 Jahren Butterrosen herzustellen. Damals gab es noch keine Hilfsgeräte. Alles wurde von Hand gezaubert. Sie war die erste Metzgerfrau in Südtirol, die eine solche Fertigkeit beherrschte. Selbst ihre Kinder versuchten vergebens zu erfahren, wie sie das machte. Doch ihre Tricks behielt sie für sich. Das war ihr großes Geheimnis. Die Leute hingegen zog es magisch an. Sie staunten über die schönen Butterrosen.

Vorlieben der Kunden: Speck und Ästhetik

Auch heute noch ist Ästhetik beim Lebensmittelkauf ganz wichtig. Das merken die Von Pföstls jeden Tag im Geschäft. Natürlich muss das Produkt auch gesund und gut sein, aber in erster Linie wird nach einem „schianen“, einem schönen Stück Speck verlangt. Der Preis ist ebenfalls ein Thema. Wenn die Kunden aber erst einmal im Laden sind, dann fragen sie, warum bestimmte Produkte teurer als andere sind. Nachdem sie sich informiert haben, wählen sie fast immer das qualitativ hochwertigere Produkt, trotz höherem Preis. Die persönliche Beratung schätzen die Kunden. Besonders die jungen Frauen holen sich viele Kochtipps. Ein Service, den die Supermarkt-Kühltruhe nicht bieten kann. Dabei ist es wichtig nicht immer das Teuerste, sondern genau das zu verkaufen, was die Leute suchen. Eine gute Beratung ist im Laden also das A und O. Der Speck muss außerdem schön rot und weiß sein. Die Kunden möchten ihn nicht zu fett. Viele wissen jedoch nicht, dass Fett, wenn in Maßen genossen, ein wertvolles Nahrungsmittel ist. Das Fett im Speck, so Stefan Von Pföstl, wandle sich bei korrekter Lagerung des Specks nach einiger Zeit zunehmend in wertvolle Omega3 Fettsäure um. Auch die Räucherung ist heutzutage milder. Früher wurde der Speck den ganzen Winter geräuchert. Heute hingegen möchte man mehr von dem Aroma des Fleisches schmecken. So wird der Speck auch luftgetrocknet und nur leicht geräuchert.

Speck zu Hause

Zu Hause essen die Von Pföstls gern Speck. Bei der Familie kommt er regelmäßig auf den Tisch. Den kann man immer essen, sagt Silvia, die Schwiegertochter. Das ist ganz anders als mit einem Rohschinken, berichtet Stefan Von Pföstl, den hat man nach einer Weile satt. So zum Beispiel die typisch italienische Vorspeise „Prosciutto e Melone“, die man gern mal an heißen Sommertagen verspeist, aber eben nur manchmal. Den Speck hingegen kann man vielseitiger verwenden. Alle möglichen Varianten der Zubereitung in der Küche sind denkbar. So kann man den Speck mit Spiegelei zum Frühstück verspeisen, aber auch in der Pasta oder mit Kartoffeln mundet er vorzüglich. Für die warmen Tage im Jahr kann man mit ihm verschiedene Salatvariationen kreieren. Was das anbelangt, sprühen die Von Pföstls nur so vor Ideen.

Haltbarkeit des Specks

Praktisch ist dabei auch, dass so ein Stück Speck lang haltbar ist und immer wieder davon genascht werden kann. Stefan Von Pföstl kann dazu eine passende Urlaubsgeschichte erzählen. Die Familie fuhr einmal für 14 Tage nach Sizilien in den Urlaub. So eine lange Zeit konnte man schlecht ganz ohne Speck verbringen und so wurde ein schönes Stück Speck eingepackt. Bei der Ankunft in Sizilien war das gute Stück jedoch nirgends aufzufinden. Wieder zu Hause angelangt, war die Überraschung beim Auspacken groß. Der Speck kam unter dem Autositz zum Vorschein. Das Stück hatte nun 14 heiße Tage im Auto verbracht und so war die allgemeine Meinung, dass man ihn nun doch wegschmeißen müsse. Doch der Speck lehrte eines Besseren. Er war immer noch genießbar und in hervorragendem Zustand.

Richtig gelagert, kann der Speck also lange überdauern.

Die Zukunft des Betriebes

Und was bringt die Zukunft für den Betrieb? Da lässt man sich überraschen. Doch bei einem sind sich die Von Pföstls einig: Den Schwerpunkt legen sie auch in Zukunft nicht auf Quantität, sondern weiterhin auf Qualität. Der Sohn möchte den Betrieb nicht weiter vergrößern. Mit einer größeren Produktionsmenge wäre es schwierig, die selbst auferlegten Qualitätsmerkmale zu erhalten. Auch die Kunden wissen mittlerweile: Wenn sie es billiger haben möchten, gehen sie in die Kaufhalle, ansonsten kommen sie in die Metzgerei.