

Garant für Herkunft

Ein tierliebender Fleischhauer. Was wie ein Widerspruch klingt, ist für Hermann Gruber völlig selbstverständlich. Er hält auch selbst Mangalitzaschweine, achtet genau darauf, wo er per Handschlag kauft, und bereichert die Speisekarte des Seehotels & Restaurants Schwan mit einmaligen, regionalen Qualitätsprodukten.



Eine Frage der Haltung: Hermann Gruber ist das Tierwohl wichtig. Auch bei den Mangalitzaschweinen, die er gemeinsam mit Gerhart Hinterwirth vom Gmundner Backhaus Hinterwirth selbst hält.

„Es gibt ein gutes Schwein, ein sehr gutes – und das Mangalitzaschwein“.

Anderswo mag Masse maßgebend sein, aber dazu züchtet Hermann Gruber nur mit den Achseln. Der Gmundner Fleischermeister denkt in anderen Größenordnungen. Wer mit ihm über seine Arbeit spricht, merkt gleich, dass für ihn die Qualität das Allergrößte ist. Darum ist bei ihm nicht immer alles in jeder Menge verfügbar. Weil für ihn Rind nicht gleich Rind ist, Schwein nicht gleich Schwein, und manchmal lässt Gruber das Fleisch auch extra lange abhängen, bis zu acht Wochen trocken reifen, ehe es vollends seinen Vorstellungen entspricht. Vorher verkauft er es nicht. Das ist er sich und seinen Kunden schuldig. Da kann er durchaus eigen sein: „Habe ich halt kurzfristig keines.“

Für einen gestandenen Mann seiner Zunft hat Gruber auch darüber hinaus unerwartete Ansichten. „Als richtiger Fleischhauer musst du ein tierliebender Mensch sein“, sagt er zum Beispiel. „Mit Ehrfurcht vor den Geschöpfen.“ Kurz lässt

er den letzten Satz wirken, dann fragt er: „Klingt das zu geschwollen?“ Nein, tut es nicht. Man glaubt es ihm. Gruber beweist das insofern, als dass für ihn regionale Herkunft und artgerechte Haltung das Um und Auf hinter seinem Tun sind. Er pflegt ein persönliches Naheverhältnis zu den Landwirten, wo er die Tiere für seine Produkte kauft. „Per Handschlag“, wie er betont.

Bei kleinen bäuerlichen Betrieben in der Umgebung des Traunsees. In Traunkirchen, Ebensee, aber auch in Steinbach am Attersee, Schwanenstadt oder Aurach am Hongar. Überall dort, wo es die Tiere Zeit ihres Bauernhoflebens nachweislich gut haben. So wie die Biohennen aus Püreth nahe Roitham, die auf Stroh gehaltenen Aurachkirchner Hausschweine, das Kärntner Blondvieh aus Ebensee, Illingbuch und Neukirchen, die Mangalitzaschweine, die Gruber zusammen mit dem Gmundner Backhaus Hinterwirth selbst züchtet. Das Fleisch, die Wurst, Prosciutto und Speck dieser alten, rustikalen Rasse gehören zu den Spezialitäten für die Gruber in der Traunseeregion bekannt ist. Das Hervorheben der besonderen Qualität des Mangalitzafleisches gerät bei ihm zum Schwärmen. Enthält es doch reichlich Omega3-Fettsäuren, und durch die feinen Fettablagerungen im Muskelgewebe ist es butterweich. „Es gibt ein gutes Schwein, ein sehr gutes – und das Mangalitzaschwein“, sagt Gruber. „Da ist es ganz leicht, dass man als Produzent dahintersteht.“





Aber Gruber winkt ab, scherzt stattdessen „San Sudetenplatz“, und erfindet so seine eigene Herkunftsbezeichnung.

Der Platz der Sudetendeutschen liegt abseits der Gmundner Stadtmitte. Dort hat Hermann Gruber senior 1960 den Betrieb gegründet. Im selben Jahr kam dann auch noch sein gleichnamiger Sohn auf die Welt. 16 Fleischhauer gab es damals in der Stadt.

Andere Zeiten waren das. Ohne Supermärkte. 1993, als Hermann Gruber junior den Betrieb vom Vater übernahm, waren es noch fünf. Heute gibt es in Gmunden nur mehr zwei Fleischhauer. Dass Gruber zwar einen Würstelstand am Rathausplatz betreibt, seine zwei Geschäfte in Gmunden und Altmünster außerhalb des Zentrums angesiedelt sind, hat sich als unerheblich erwiesen. Im Innviertel, wo er nach seiner Lehre ein paar Jahre Praxis sammelte, bekam er von einem alten Metzger einen Satz mit auf den Weg: „Wenn du eine gute Ware hast, finden sie dich überall.“ Damals habe er ihm das nicht abgenommen. „Aber so ist es wirklich“, sagt Gruber heute.

Und damit es nicht zu theoretisch wird, gibt es gleich einen Lardo vom Mangalitza zum Kosten. Wie es sich für diese weiße Speckart der italienischen Küche gehört, wird auch die Gmundner Variante sechs Monate lang in Trögen aus Carrara-Marmor eingelegt. Eigens dafür angeschafft, weil nur diese Marmorsorte die richtige Porosität zur perfekten Reifung hat. Salz, Kräuter. Mehr tut Gruber gar nicht dazu. Mehr braucht es aber auch nicht, um eine ehrliche Sache wie den Lardo herzustellen. Wie der Speck schmeckt? Herrlich.

Der Hauch Italien, der Gmunden per See um weht, man denke an die vielen herumbrausenden Vespa-Roller, oder die italienischen Baumeister der Renaissance, die das Stadtbild bis heute mit ihren Bauten prägen, hat auch eine geschmackliche Note. Dazu gehören neben dem Lardo diverse Prosciutto-Varianten und verschiedene Salami-Sorten. Grubers Calabrese hat das charakteristische grobe Schnittbild, schmeckt aber ausgesprochen fein.



Obwohl selbst dem Fenchel nicht zugeneigt, hat der Fleischer den Geschmack seiner eigenen Salame Finocchiona lieben gelernt. Sonst würde er sie ja nicht machen. Und beim Anblick der luftgetrockneten Schinken-Keulen im Reifraum denkt man ohnehin sofort: **San Daniele.**

„Wenn du eine gute Ware hast, finden sie dich überall.“

Die Belegschaft der Fleischhauerei Gruber hat den Anspruch, täglich feinste Qualität zu produzieren.



VOM OSTEN BIS ZUM WESTEN GRUBERS WÜRSTEN SIND DIE BESTEN

Ein Slogan mit Augenzwinkern. Wobei viele Hermann Gruber dabei recht geben.

„Hast du kein Tomahawk?“



Dass seine Geschäfte gut gehen, liegt auch daran, dass Kochen zum Trend wurde. Im Fernsehen laufen Kochsendungen, Männer haben neben dem Griller auch den Herd für sich entdeckt, und beim Einkaufen wird wieder mehr darauf geachtet, was in Topf, Pfanne und am Rost landet. „Es kommen verstärkt junge Leute ins Geschäft, die qualitätsbewusst kaufen und wissen wollen, wo das Fleisch herkommt.“ Da ist man bei Gruber natürlich genau richtig.

Entsprechend fachspezifisch sind mittlerweile die Verkaufsgespräche. Gruber wechselt dabei ganz selbstverständlich zwischen Metzgerdeutsch und -englisch, redet vom „dry agen“, wenn er die Trockenreifung von Edelteilen wie Beiried und Filet meint, oder von prime-rips und Tomahawks anstatt des Rostbratens. Tut er das nicht, gibt es Nachfragen: „Hast du kein Tomahawk?“

Doch, hat er.

Und Gmundner Schinken, Honigschinken, Salami, Schopf, Karree, Filet und Schnitzel hat er auch.

Nicht immer alles in jeder Menge. Aber stets alles in feinsten Qualität.

