

„Ganz oder gar nicht“

Wenn eine Salami oder ein Schinken eine Goldmedaille bekommen können, dann ist die Ideenkraft von Manfred Obermaier jun. ungebremst. Der Junior-Chef hält die Tradition, nur erstklassige Fleisch- und Wurstwaren herzustellen, der Vorzeige-Metzgerei aus Pliening hoch und führt so die Tradition seines Vaters: einer der besten Metzger Deutschlands zu sein - fort.



Sie sind mit 17 Jahren in den damals elterlichen Betrieb als Metzgerlehrling eingestiegen. War dies ihr Berufswunsch?

Die Frage hat sich mir eigentlich nie gestellt, denn es war von Anfang an klar. Für mich gilt bei allem was ich mache der Grundsatz „ganz oder gar“ nicht. Deshalb war für mich auch selbstverständlich, dass ich den Betrieb irgendwann weiterführe, was ich nun schon seit 10 Jahren mache.

Der „Isenthaler“ made in Bayern! Ein ähnliches Produkt soll nach einer großen italienischen Stadt zwischen Mailand und Bologna hergestellt werden und sogar nach dieser Stadt benannt sein.

Ihr Vater hat Ihnen ein anspruchsvolles Erbe hinterlassen. Nämlich zu den besten Metzgereibetrieben in Deutschland zu gehören - mehrfach ausgezeichnet.

Natürlich ist das anspruchsvoll, aber es motiviert mich eher dort weiter zu machen, wo mein Vater damals aufgehört hat und genauso gut zu sein. Der Reiz für mich als Unternehmer besteht darin, dieses hohe Niveau weiterhin zu halten, was mir bisher auch immer gelungen ist. Die jährliche Bewerbung um die Preise des Bundesministeriums für Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) sowie der Deutschen Landwirtschafts-gesellschaft (DLG) sind gute Anreize.

Wie schaffen Sie das? Die Erwartung von aussen ist ähnlich hoch wie beim FC Bayern, der ohne den jährlichen Meistertitel in Erklärungsnot gerät.

Der Vergleich passt. Auf der einen Seite sind das von meinem Vater übermittelte Wissen und die besonderen Rezepturen eine gute Ausgangsbasis. Das Bewährte möchte ich deshalb auch weiterhin pflegen. Dennoch traue ich mich auch an neue Rezepte und Produkte heran wie z.B. unseren Isarthaler Schinken, den italienische Markenanwälte /-schützer nicht gerne mögen. Bei uns wird alles selbst gemacht. Während viele Metzgereien z.B. Salami als Endprodukt nur zukaufen, werden alle unserer Salamis im eigenen Haus gefertigt.

Dutzende Urkunden und Medaillen des Bundesministeriums für Landwirtschaft und Verbraucherschutz sowie das bekannte Siegel der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft schmücken den Familienbetrieb in Pliening.



Die Tiere werden von umliegenden Bauern geliefert, die dem Vertrauen und dem Qualitätsanspruch der Metzgerei Obermaier entsprechen. Die Tiere werden stressfrei im eigenen Haus geschlachtet, so entsteht z.B. auch die mehrfach ausgezeichnete Salami.

100
Jahre
VIelfalt

Manfred Obermaier jr., 38 Jahre
Metzger & Innovator

