– Anzeige –

Familie Palmberger hat ein gutes Gespür dafür, welche Ansprüche Verbraucher an Fleisch und Wurstwaren haben.

Rosenheim – „Es gibt kein besseres Gewürz als die Frische." Metzgermeister Andreas Palmberger, Geschäftsführer der gleichnamigen Rosenheimer Traditions-Metzgerei, bringt das Anliegen seiner Familie auf den Punkt: Frisch verarbeitetes Fleisch von bester Qualität kommt mit wenigen, aber dafür umso natürlicheren Zutaten aus und braucht fast keine Zusatzstoffe, um noch appetitlicher auszusehen.

Es ist eigentlich erstaunlich wenig, was so in eine Wurst gehört, die von Metzgershand gemacht wird: „Mageres Fleisch, Speck, Trinkwasser, etwas Salz und ausgewählte Gewürze", zählt Palmberger auf.

Verzicht auf unnötige Zusatzstoffe

So schreibt es auch der Gesetzgeber vor, der für jede Wurstsorte einen eigenen Leitsatz an die Metzger ausgibt und dessen Einhaltung durch Probeentnahmen überprüft. Wichtig ist für Palmberger, der mit seinen Eltern Renate und Ernst Palmberger den vom Großvater gegründeten Betrieb mit 140 Mitarbeitern im Griff hat: Wenn ein paar ehrliche und natürliche Ingredienzen zur Herstellung einer geschmackvollen Wurst reichen, kann man getrost auf Zusätze wie Phosphat, Glutamat, Laktose, Gluten oder Soja verzichten. Glutamat würde die Geschmacksnerven kitzeln (mit der Folge, dass man regelrecht süchtig nach dem so genannten Geschmacksverstärker werden kann) – ohne dass tatsächlich mehr Geschmack vorhanden ist. Gluten oder Soja ersetzten bei weniger qualitätsvollen Wurstprodukten zum großen Teil das eiweißreiche, aber teurere Magerfleisch, erklärt Palmberger.

Dass in den Palmberger-Würsten und anderen Wurstwaren diese Zusatzstoffe tatsächlich nicht zu finden sind, wird bei den regelmäßigen Kontrollen der Lebensmittelaufsicht bestätigt.

Übrigens: Familie Palmberger ist ein echter Vorreiter, wenn es um die Naturbelassenheit der Waren geht und um Verbraucherschutz und -transparenz. Schon lange bevor gluten-, laktose-, phospat- oder glutamatfreie Lebensmittel im Trend waren, befasste man sich in der Metzgerei damit. Auch auf Allergiker nimmt man hier Rücksicht: „Wir bestellen bei unserem Gewürzlieferanten Gewürze, die frei von den gängigsten Allergenen sind."

Was drauf steht, ist auch drin

Wurstwaren, bei denen traditionellerweise Allergene in die Rezeptur gehören, wie der Senf in die Bierwurst oder die Pistazie in der Jagdwurst, sind extra gekennzeichnet.

Das Fleisch, das in der hauseigenen Produktion ab dem frühen Morgen verarbeitet wird, lässt Palmberger täglich frisch anliefern. Schwein und Rind kommen aus Bayern von Betrieben, mit denen die Palmbergers seit Jahrzehnten zusammenarbeiten. Dort haben sie sich auch selbst öfter von der Haltung, den kurzen Transportwegen und von der schonenden Schlachtung überzeugt. Kalb- und Pute kommen ebenfalls bevorzugt aus Bayern, ansonsten aber „auf jeden Fall aus Deutschland". Apropos Pute: Wo bei Palmberger Pute draufsteht, ist auch garantiert „rein Pute" drin. Das heißt, bei Putenwurst wird nicht aus Kostengründen Schweinespeck oder Pflanzenfett zugefügt. „Alles andere wäre unehrlich den Kunden gegenüber", so Renate Palmberger, die dabei nicht nur an figurbewusste Esser, sondern auch an solche mit religiös motivierter Ernährungsweise denkt.

Dass hier im Sinne des Verbrauchers gedacht wird, der für sein Geld anständig produzierte Lebensmittel erwartet, zeigt sich auch daran, dass Palmbeger Trends nicht hinterherläuft, sondern selbst welche setzt. Stichwort „Premium-Steakfleisch": Palmberger hat seine eigene Version von lange gereiftem Steakfleisch wie zum Beispiel Filetsteaks, Roastbeef, Entrecôte- und Ribeyesteaks entwickelt. Die Reifung erfolgt schonend im Vakuum bei konstanter Kühltemperatur über einen Zeitraum von vier bis sechs Wochen. Das Ergebnis: butterweiche, geschmacksintensive Premium-Steaks vom Jungbullen aus deutscher Herkunft.

Der Erfolg ihrer Produkte gibt der Philosophie der Metzgerei recht: Jährlich reicht sie fünf ausgewählte Wurstsorten zur Prüfung bei der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) ein und regelmäßig gibt es eine Prämierung in Gold. Allein 2015 konnte man sich wieder über fünf Goldmedaillen für Debretziner, Paprikawürste, Schweinswürstel, Bauernschinken und Bauernsalami freuen. Und nicht nur die Produkte sind prämiert. Auch als Rosenheimer Familienunternehmen wurde die Metzgerei Palmberger ausgezeichnet: Im Februar diesen Jahres erhielt der Betrieb den Wirtschaftspreis der Stadt.

Goldprämie für die Wurst

Die Palmbergers ruhen sich auf solchen Erfolgen nicht aus, schon gar nicht ändert die beeindruckende Zahl der bisherigen Auszeichnungen ihre Bodenständigkeit: Andreas Palmberger erzählt leidenschaftlich vom handwerklichen Prozess, der trotz der heutigen Betriebsgröße von 140 Mitarbeitern und den vielen Kunden aus Lebensmitteleinzelhandel, Großhandel, Hotellerie, Gastronomie sowie Kantinen und Heimküchen immer noch im Vordergrund stünde. Mutter Renate weiß, wie man eine ordentliche Fleischbrühe zubereitet und auch darüber sprechen die Palmbergers mit einer Hingabe, dass man gleich Appetit auf mehr bekommt. Hinter all der Herzlichkeit stecken harte Arbeit und kontinuierliche Investitionen: Zum Beispiel war Palmberger unter den ersten Produktionsbetrieben, die sich Mitte der 1990er Jahre EU-zertifizieren ließen. Heute trägt der Betrieb das so genannte IFS-Siegel für höchste, international anerkannte Hygienestandards in der Lebensmittelbranche. „Im Landkreis Rosenheim sind wir damit die einzige Metzgerei", so Andreas Palmberger. Palmbergers Fleisch- und Wurstwaren sind in Rosenheim außer am Hauptsitz in der Schmucken noch am Esbaum erhältlich. Auch im „Räucherkammerl" gibt´s Palmberger-Würstl. Außerdem ist man noch in Altenbeuern, Obing und zwei Mal in Siegsdorf vertreten. Dann wäre da noch der Münchener Vertrieb. Und wer etwas weiter reist und dabei auf der Autobahn unterwegs ist, kann sich an vielen „Tank-&Rast"-Stationen in einer Semmel mit Original Palmberger Leberkäse den Rosenheimer Genuss mitnehmen.

lr

Kontakt

Metzgerei Palmberger GmbH & Co. KG
In der Schmucken 12
83022 Rosenheim

Tel. 08031/37087

www.metzgerei-palmberger.de

Ob Steak oder Weißwurst: Bei Familie Palmberger steckt trotz der beachtlichen Betriebsgröße noch echtes Metzgers-Handwerk dahinter. Mitte: Andreas, Renate und Ernst Palmberger (v.l.n.r.).