



**GENUSSREGION
NIEDERBAYERN**
schon immer. einfach anders.

Simon Pleintinger

Jahrgang 1990
Metzgermeister in dritter Generation
 kreativer Bratwurstfan
schätzt den persönlichen Kontakt zu Bauern und Kunden
frisch gebackener Familienvater

Es lernen grad nicht viele Junge das Metzgerhandwerk. Dabei sind die scheinbaren Nachteile für Simon Pleintinger eindeutige Vorteile. „Die Arbeitszeiten sind super, ich fange gerne um 5 Uhr an, dann hab ich nachmittags schon frei“, sagt der 31-Jährige, der vor kurzem zum ersten Mal Vater geworden ist. Die Metzgerei in Schönberg hat er im Jahr 2020 offiziell übernommen, er ist nun in dritter Generation im Familienbetrieb.

Redet man mit ihm über sein Handwerk, merkt man schnell, warum für Simon nichts anderes in Frage kam. „Ich kann mich unwahrscheinlich kreativ ausleben und immer wieder was Neues probieren.“ Bratwurst mit Whisky oder Tomate-Mozzarella-Geschmack kam dabei schon raus – und ständig hat er neue Ideen. Das schätzt auch Köchin Vroni Hafner an ihm. „Letztens kam er frisch von einem Schinkenseminar zurück und als er mir davon erzählte, hat er den Schinken so liebevoll angeschaut – einfach herrlich. Er hat schon recht viel Hingabe für seinen Beruf.“ Die beiden haben auch einen besonderen Deal vereinbart. Vroni ist flexibel in ihrer Speisekartengestaltung und wenn Simon mal bei einem Produkt Überschuss hat, dann kann sie schnell reagieren. „Ich mag es auch, mal ein Lüngerl anders auszuprobieren oder Lamm mit Kokosmilch und Chilli zuzubereiten.“ Durch diese Vereinbarung gelingt es ihnen, das ganze Tier zu verarbeiten und es braucht nichts unnötig weggeworfen werden.

Für Simon, der als einer der wenigen Metzger, noch selbst schlachtet, ist das sehr wichtig. Schließlich kauft er nur beste Qualität ein. „Bei Rind ist der Bezug aus der näheren Umgebung mit Weidehaltung gut, beim Schwein muss man länger suchen.“ Er hat nun einen Bauern aus Fürstenzell gefunden – den Stockinger Thomas. „Der ist auch gerademal Ende 20 und steht voll hinter seinem Beruf. Er baut extra uralte Maissorten an, auch wenn die nicht so ertragreich sind.“

Das Ergebnis ist „eine schöne Sau“, sagt Simon und schwärmt bereits von all den guten Gerichten, die sich daraus zubereiten lassen.

Auch in der Metzgerei selbst wird ein Mittagstisch angeboten, Simons Vater kocht, während die Mama und die Schwester im Verkauf arbeiten. In der Metzgerei wird Simon von drei weiteren Metzgern unterstützt, um das Betriebswirtschaftliche kümmert er sich nach getaner Arbeit. „Das ist tatsächlich nicht leicht, die Bürokratie, all die Anforderungen und der Dokumentationsaufwand steigen laufend. Und preislich kann man als kleiner Betrieb wie unserer natürlich nicht mit den Supermärkten konkurrieren.“ Das ist aber auch nicht der Weg der Zukunft, wie ihn Simon sich vorstellt. Denn letztlich wollen die Kunden immer mehr Qualität und Regionalität, auch wenn es lange dauert, bis sich die Menschen umstellen. „Heute haben wir zum Beispiel schon mehrere Hotels als Kunden, weil deren Gäste offenbar regionales Fleisch nachfragen und auch bereit sind, den Preis zu zahlen. Vor einigen Jahren war daran noch gar nicht zu denken.“ Simon ist es deshalb wichtig, sowohl mit seinen Zulieferern als auch seinen Kunden

offene Gespräche zu führen, was man leisten kann und zu welchem Preis. „Schließlich muss jeder Betrieb am Ende des Monats seine Rechnungen zahlen.“

Dieses Miteinander im Suchen von Lösungen, im Reden über die jeweiligen Bedürfnisse und dann das gemeinsame Arbeiten ist es, was Simon für den besten Weg hält. „Oft ist man gar nicht weit voneinander weg und durch kurze Transportwege kann ich auch preislich das ein oder andere im Vergleich zum Großhandel ausgleichen.“ Außerdem überzeugt er durch seine Qualität und kann wegen der Biozertifizierung des Betriebs auch Bio-Fleisch und Bio-Wurst anbieten. „Das größte Kompliment für mich ist es, wenn ein Wirtshaus oder Hotel dann in seine Karte reinschreibt, wer wir sind und warum wir gute Ware liefern.“

Das macht ihm Hoffnung, dass die regionalen Lieferketten allmählich wieder auferstehen und damit auch Betriebe wie seiner erhalten bleiben können. Auch für den Bayerischen Wald insgesamt sei das wichtig. Schließlich wollen nicht nur immer mehr Einheimische hochwertiges, heimisches Fleisch essen, sondern auch Touristen. „Noch gibt es das und darauf sollten wir stolz sein.“ Dieser Stolz wäre auch für das Handwerk insgesamt förderlich, damit sich wieder mehr junge Menschen entscheiden, Metzger zu werden.