

Im Handumdrehen

Heutzutage muss es in der Küche oft schnell gehen. Der Hunger ist groß, die Zeit ist knapp – da greifen findige Genießer gerne zu fertigen Produkten, wie den Sutterlüty's Suppeneinlagen – frisch aus der Metzgerei von Roland Schmuck. Denn dort sind nicht nur die Leberknödel eine runde Sache.





Hausgemacht heißt handgemacht – Flädle für Flädle



„Ich koche selber leidenschaftlich gern und probiere in kulinarischer Hinsicht alles aus. Vor allem bin ich irrsinnig selbstkritisch dabei“, verrät Roland Schmuck gleich zu Beginn eines seiner wichtigsten Erfolgsgeheimnisse. „Wenn ich von einem Produkt überzeugt bin, dann springt der Funke quasi über die Theke und es verkauft sich wie von selbst.“ Ein Rezept, das bei den Schmucks in Sulzberg nun schon in dritter Generation in Folge aufgeht und offensichtlich auch bei Rolands Sohn Cyril gute Dienste leistet: Der ist nämlich höchst erfolgreich mit einem eigenen Feinkostgeschäft vertreten und greift für nicht wenige seiner Spezialitäten auf Grundprodukte aus der väterlichen Metzgerei zurück.

Aus Überzeugung

Fast 50 Jahre ist der Seniorchef nun schon in Sachen Genuss unterwegs. „Der Metzger-Lehrberuf ist mir ja praktisch in die Wiege gelegt worden, und ich bereue meine Entscheidung kein bisschen“, erinnert sich der 65-Jährige an seine Anfänge und die Meisterprüfung, die er in Linz abgelegt hat. Und auch, dass seine Metzgerei nach wie vor in Sulzberg beheimatet ist, verwundert nicht – handelt es sich dabei doch um die Gemeinde mit dem zweithöchsten Viehanteil im Ländle!

Gemeinsam mit Reinhold Schuler, seinem angestellten Metzger, sowie Ingrid Angerer und Erika Läufer, die in der Produktion und im Verkauf tätig sind, läuft der Laden ab sechs Uhr früh auf Hochtour. Nicht zuletzt, weil die Metzgerei Schmuck seit geraumer Zeit auch in großem Stil für Sutterlüty's tätig ist.

B'sundrige Partnerschaft

„Begonnen hat alles mit meiner Schwester, die im Ländlemarkt in Götzis gearbeitet hat“, erzählt Herr Schmuck. „Sie hat mich auf die Idee gebracht, unsere hausgemachten Suppeneinlagen bei Sutterlüty vorzustellen. Und dort ist man dann schnell auf den Geschmack gekommen.“ So landeten die Leberknödel, Brätspätzle, Flädle & Co. im weltweit größten Sortiment an regionalen Produkten. In der gleichen, topfrischen Qualität wie in Schmucks Metzgerei in Sulzberg, nur eben im Beutel. „Mit der Zeit hat sich dann herausgestellt, dass die sogenannten Convenience-Produkte, also fix-fertig Gekochtes, stark im Kommen sind. Da haben wir in Absprache mit Sutterlüty dann auf größere Mengen und die Schalenverpackung umgestellt. Und mit der Zeit ist aus unseren Produkten dann sogar eine Eigenmarke geworden. Eben Sutterlüty's.“

Suppenfertig

Heute umfasst das Sutterlüty's Sortiment aus dem Hause Schmuck gleich sechs unterschiedliche Produkte, die nicht einmal den standhaftesten Suppenkaspar kalt lassen können. „Leberknödel, Leberspätzle, Brätknödel, Brätspätzle, Milzschnitten und Flädle“, zählt Roland Schmuck auf. „Und alle werden bei uns in der Metzgerei nach speziellen Hausrezepten von Hand hergestellt. Eine Ausnahme sind die Milzschnitten, die von Rudis Metz in Lauterach zu Schmuck nach Sulzberg kommen, wo wir sie eiligst verpacken. Alle Sorten zusammengezählt werden's schon einige hundert Schalen pro Woche sein.“ Wobei sich mit der Zeit und durch die Zusammenarbeit mit Sutterlüty die eine oder andere Änderung in der Rezeptur ergeben hat. „Seit einiger Zeit sind E-Nummern stark in Verruf geraten“, bestätigt Herr Schmuck. „Sutterlüty hat uns damals gebeten, in Zukunft zur Gänze auf derlei Zusätze zu verzichten. Durch die Entwicklung einer eigenen Gewürzmischung, die ich selbst komponiert habe, ist uns das auch ohne Geschmacksverlust gelungen.“

Reine Handarbeit

Apropos gelungen: Jede einzelne der sechs Suppeneinlagen-Spezialitäten aus Schmucks Metzgerei sieht aus, als wäre »

sie in liebevoller Arbeit am heimischen Herd entstanden. Und das kommt nicht von ungefähr. Roland Schmuck: „Ein gutes Beispiel für die Mühe, die wir uns unseren Kunden und dem guten Geschmack zuliebe machen, sind die Flädle. Die werden nämlich bei uns in der Metzgerei von Hand knusprig braun gebacken. Unsere Frau Angerer hantiert dafür parallel mit vier Pfannen am Gasherd. Das muss ihr erst einmal einer nachmachen!“ 50 bis 60 Kilo Flädle entstehen auf diese Weise – pro Woche! – und werden teils händisch teils mit einem sehr engmaschigen Schnetzler in die ideale Form gebracht. „Schließlich soll man den Suppengenuss ja nicht am Hemd ablesen können“, lächelt der Metzgermeister verschmitzt.

Knödelakrobatik

Was für die Flädle gilt, gilt nicht minder für die anderen fünf Köstlichkeiten, die die Sutterlüty's Palette um ebenso zeitgemäße wie regionale Produkte bereichern. „Einem maschinge-

Bei Schmucks Suppeneinlagen wird selbst Kaspar schwach

Beste Quellen

Die Basisprodukte für die Sutterlüty's Suppeneinlagen kommen natürlich, wie könnte es anders sein, direkt von Züchtern aus der Region oder gleich über der deutschen Grenze. „Wir im Ländle sind stark beim Rind- und beim Kalbfleisch. Aber der Schweinebestand reicht bei Weitem nicht aus, um unseren Bedarf zu decken. In der Schweinezucht besteht heutzutage nur noch der, der die Getreidekammer praktisch vor der Türe hat“, lässt uns der erfahrene Metzger hinter die Kulissen blicken. „Oberösterreich zum Beispiel, wo ich damals den Meister gemacht habe, ist ein typisches Agrarland – die beste Basis für



formten Leberknödel sieht man seine Herkunft ganz einfach an“, besteht Roland Schmuck auf dem feinen Unterschied. „Bei uns in der Metzgerei werden die Knödel ganz traditionell mit einem Löffel und der Hand geformt und ziehen dann 20 Minuten lang im 75° C heißen, leicht gesalzenen Brühwasser.“ Danach landen die Knödelkreationen schnell im Kühlwasser, um ein Angrauen zu verhindern, und werden schließlich noch eine Nacht gut durchgekühlt, bevor sie ihren Weg in die Ländle-märkte und auf den Tisch der qualitätsbewussten Genießer antreten.

hochqualitatives Schweinefleisch.“ Weil Schmuck aber den regionalen Gedanken lebt, importiert er aus Deutschland. „Im Umkreis von 100 Kilometer haben wir alles, was wir brauchen. Da stimmen sowohl die Qualität als auch die Länge der Transportwege.“

B'sundrige Sutterlüty's Suppeneinlagen:

- hand- und hausgemacht in der Metzgerei Schmuck in Sulzberg
- mit besten Zutaten aus der Region
- natürlich ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe



Guter Rhythmus

Zwei- bis dreimal pro Woche erhält die Metzgerei Schmuck frisches Fleisch für die Sutterlüty's Produkte. Früher wurde noch im eigenen Betrieb geschlachtet und zerlegt, aber das rentiert sich heute kaum noch für einen Familienbetrieb wie dem in Sulzberg. „Über die Jahre haben wir einen guten Rhythmus und eine ideale Bestellmenge gefunden“, ist Herr Schmuck stolz auf die reibungslosen Abläufe in seiner Metzgerei, die nicht zuletzt durch seine Frau Christine, die die gesamte Belegschaft täglich mit einem frisch gekochten Mittagessen verwöhnt, mitgestaltet werden. Doch reibungslos allein genügt nicht. „Ein guter Produzent muss vor allem eines sein: heikel!“, bekennt sich Roland Schmuck zu seinem absoluten Qualitätsanspruch. „Ich reise viel, koste mich durch und je mehr und je länger ich das mache desto selektiver werde ich.“ Eine Leidenschaft, die Schmucks Kunden in Sulzberg und den Genießern in den Ländlemärkten nur recht sein kann. >>



50 Jahre Liebe zum Handwerk: Roland Schmuck

Reine Geschmackssache

Nach seiner ganz persönlichen Lieblingssuppeneinlage gefragt, will sich der Metzgermeister allerdings nicht festlegen. „Das kommt ganz auf die Menüabstimmung an“, überlegt er laut. „Ein ganz banales Beispiel: Wenn Sie heute einen Kalbsbraten als Hauptspeise servieren, werden Sie vorher keine Brätspätzlesuppe anbieten. Wahrscheinlich auch keine Leberknödel. Da passen am besten Flädle. Die Einlage in einer Suppe muss immer eine perfekte Ergänzung darstellen.“ Eine perfekte Ergänzung – genau wie Roland Schmucks hausgemachte Feinschmeckerprodukte für die schnelle Küche im Sutterlüty's Sortiment! Nicht nur, wenn es einmal schnell gehen muss ...

Vier Leute für ein Genussversprechen:
das Team der Metzgerei Schmuck



Für Abwechslung im Teller

- Sutterlüty's Flädle aus frischen Eiern, Mehl und Milch, in feinem Rapsöl ausgebacken
- Sutterlüty's Kalbsbrätspätzle aus bestem heimischen Kalbsbrät
- Sutterlüty's Kalbsbrätknödel, die runde Variante der Brätspätzle
- Sutterlüty's Milzschnitten nach einem alten Hausrezept
- Sutterlüty's Leberspätzle, herzhaft durch feinste Rindsleber
- Sutterlüty's Leberknödel mit bestem Fleisch vom Rind und Kalb

Metzgerei Roland Schmuck

Dorf 239 · 6934 Sulzberg · T +43 (0) 5516 / 2215