



## Einen Schritt voraus

Leistungsstark, leise und langlebig -  
Unsere Kutter, Mischer, Wölfe und  
Feinstzerkleinerer erfüllen bereits heute  
die Anforderungen von morgen.



Unsere Vertretung  
Strasser Ges.m.b.H. & Co.KG  
Weitwörth 6  
AT-5110 Oberndorf bei Salzburg  
Tel.: 0 6272/6184-0 • Fax: 0 6272/6184-20  
office@strasser.co.at • www.strasser.co.at

Seydelmann 1843

In den Händen der Besten

## Kutter · Mischer · Wölfe · Feinstzerkleinerer

Maschinenfabrik Seydelmann KG · Hölderlinstr. 9 · DE-70174 Stuttgart  
Tel. +49-(0)711-4 900 90-0 · Fax +49-(0)711-4 900 90-0 · sales@seydelmann.com · www.seydelmann.com

# Schlaraffenland in Serfaus

Ob Trüffelöl, Safranblüten, herrliches Bündnerfleisch oder fein gewürzte Hirschwurst – bei Feinkost Plangger in Serfaus bleiben keine Wünsche offen

Den ganzen Herbst über habe man diskutiert. Trifft die Finanzkrise den Feinkosthändler? „Ich war da eher pessimistisch. Mein Geschäftspartner Reinhard Tumler ist optimistisch geblieben und hat bisher Recht behalten. Die Kunden kaufen nach wie vor ein. Noch gibt es keine Einbußen. Jetzt heißt es aber abwarten, wie es 2009 weitergeht“, meint Rudolf Plangger. Schauplatz dieser Diskussion ist Feinkost Plangger in Serfaus.

Von Barbara Egger

Das Geschäft wurde im Dezember 2007 eröffnet und bietet, wie in den Plangger-Filialen in Ischgl und Samnaun, feinste Delikatessen. Die Region Serfaus-Fiss-Ladis gilt im Winter und mittlerweile auch im Sommer als eine der wichtigsten Familiendestinationen Europas. Dementsprechend hat Feinkost Plangger in Serfaus auch beinahe das ganze Jahr über geöffnet. Die 70 Quadratmeter große „Schatzkiste“ wartet mit Spezialitäten auf, die zum Teil exklusiv für Feinkost Plangger produziert werden oder für die der jeweils beste Lieferant aufgespürt wird.

### Exklusivsortiment

Ein Auszug aus dem Sortiment liest sich wie eine Verkostung im Gourmet-Schlaraffenland: 1 Gramm pannonische Safranfäden (für die Produktion eines Kilo Safrans werden 200.000 Safrankrokusblüten benötigt) für 34,90 Euro. Ein Kilo würde demnach 34.000 Euro kosten. Ein 100 Jahre alter Balsamico „Il Grande Vecchio“ im Flacon für 300 Euro. Lieferant ist der mehrfach ausgezeichnete italienische Hersteller Lediglich 20 Fläschchen gibt es davon weltweit pro Jahr. Feinkost Plangger hat für den Mussini-Balsamico den Generalvertrieb in Österreich übernommen. Die Fläschchen werden in hochwertigen Geschenkboxen, ähnlich wie für einen Parfüm-Flacon, angeboten. Neben diesem Balsamico-Highlight gibt es zig weitere, wie hochwertiges Balsamico-Glace mit Ingwer- oder Feigengeschmack.

Eng arbeitet Feinkost Plangger mit dem Galtürer Hotelier, Landwirt und Initiator der Galtürer Käseolympiade, Hermann Huber, zusammen. „Wir haben heuer ein außergewöhnliches Projekt gestartet und einen Safran-Käse entwickelt. Er schmeckt phantastisch“, schwärmt Reinhard Tumler. Auch der bei Feinkost Plangger angebotene Galtürer Alm- und Bergkäse sowie der in Asche gerollte „Paznauner Aschenputtel“ und der Champagnerkäse kommen direkt aus der Galtürer Landwirtschaft. Ein besonderer Gaumenkitzel ist Käse getunkt in Cremonese mit Marille und Safran. Das Honiggläschen gibt es selbstverständlich bei Plangger.



Hochalpiner Feinkost-Tempel: Das Geschäft von Rudolf Plangger in Serfaus

### Tradition seit 1915

Das Plangger'sche Feinkostimperium zieht sich über die Zentrale in Pfunds im Tiroler Oberland, über die Filialen in Samnaun und Ischgl bis hin zur jüngsten Filiale in Serfaus. Ca. 30 Mitarbeiter sind insgesamt in den Plangger-Betrieben im Einsatz, regelmäßig werden zwei bis drei Lehrlinge ausgebildet. Insgesamt setzt die gesamte Firmengruppe acht Euro jährlich um. Firmengründer Rudolf Plangger gründete 1979 das erste Feinkostgeschäft in Pfunds. 1915 hat dort Großvater Johann Plangger bereits einen Kolonial- und Spezialwarenhandel betrieben. 1925 wurde der Betrieb um eine Fleischhauerei erweitert. 1987 kommt es zur Gründung der Plangger Fleischwaren AG für Gross- und Einzelhandel in der Schweiz. Der ebenfalls aus Pfunds stammende Reinhard Tumler, 31, tritt 2004 als Geschäftspartner in das Unternehmen ein. Über die Plangger/Tumler OEG werden die Feinkost Filialen in Ischgl und Serfaus betrieben. Zur Plangger Fleischwaren AG zählt die Feinkost-Filiale in Samnaun, die Zentrale in Pfunds zählt neben einem Restaurant zur Einzelfirma Rudolf Plangger Delikatessen. Gemeinsam mit Johann Friembichler als Gesellschafter betreibt Rudolf

Plangger auch mehrere Tee- und Kaffeeengeschäfte unter der Bezeichnung „House of Tea & Coffee“, die zum Teil selbst geführt werden bzw. als Franchisebetriebe weitergegeben wurden. Daneben werden über einen Großhandel von Mötzt in Tirol Gastronomie, Bäckereien, Konditoreien und Fachgeschäfte in Tirol und Graubünden beliefert.

### Import von Angus und Wagyu Beef

Die Plangger Fleischwaren AG mit Sitz in der Schweiz kümmert sich in erster Linie um den Import (Südamerika, Neuseeland, Südafrika, USA) von hochwertigen Fleischspezialitäten in die Zollfreiezone Samnaun. Diese Edelteile wie Angus Beef und Wagyu Beef werden an die Gastronomie verkauft und sind auch bei Delikatessen Plangger in Samnaun erhältlich. Daneben zählen das Bündnerfleisch, verschiedene Bündner Salsis zu den Verkaufsschwerpunkten. Jährlich werden über das Geschäft in Samnaun und die Gastronomie ca. zehn Tonnen dieser Spezialität verkauft. Anlässlich der „Tour de Swiss“ wird jeweils ein fünf Meter hoher Bündnerfleisch-Verkaufsbereich aufgebaut, der großes mediales Echo hervorruft.



Plangger Delikatessen (im Bild das Geschäft in Serfaus) können direkt im Geschäft verkostet werden



Rudolf Plangger und Reinhard Tumler in der Feinkost-Filiale in Serfaus: Highlights im Sortiment sind ein Faberge-Ei mit Wodka-Flasche und Gläsern, verziert mit 24 Karat Blattgold, ein 100-jähriger Mussini-Balsamico oder das Döschen mit echten Safranblüten aus dem Burgenland

Fotos: Egger

### Spannendes Sortiment

Ca. 350 Lieferanten sorgen in den Plangger Feinkost-Geschäften für ein spannendes Sortiment. Aufstrich, Chutneys, Safran- oder Orangensenf, Balsamico Fragola oder Balsamico Pera, Salami mit weissem Trüffel aus der Toskana sind nur ein kleiner Ausschnitt daraus. Auch bei Wein- und Spirituosen sollte man bei Plangger nicht unbedingt den Groschen zählen. Ein erstmals in Österreich gebrannter 12 Jahre alter Whisky wird ebenso angeboten wie der Reisetbauer Elsbeer Schnaps – das Fläschchen um 200 Euro. Trüfflexperte Rudolf Plangger verfügt

über ausgezeichnete Kontakte zu italienischen Lieferanten. Messebesuche stehen jährlich auf dem Programm ebenso wie die ständige Suche nach neuen, herausragenden Lebensmitteln über persönliche Kontakte, Empfehlungen oder Angebote direkt von den Lieferanten.

„Darin liegt für uns die Herausforderung, in der ständigen Suche nach Neuem. Wir punkten mit Freundlichkeit und Kompetenz. Denn wichtig ist auch, dem Kunden die Spezialitäten zu erklären, deren Exklusivität zu vermitteln, und natürlich laden wir unsere Kunden auch immer wieder zu Verkostungen ein“, so Reinhard Tumler.

## Mauthners Silvesterideen

Die Fleischerei Rupert Mauthner im weststeirischen Schwanberg ist nicht nur für ihre Spitzenqualität im Wurstbereich und für ihr exklusives Fachgeschäft bekannt, sondern auch für ihren Ideenreichtum. Zu Silvester hat sich Fleischereimeistersgattin Ulrike Mauthner zwei wunderschöne Geschenkideen im Sektglas und im kleinen Sektkübel einfallen lassen. Basis ist in beiden Fällen die köstlich Sulz, die mit passenden Accessoires versehen wurde.



Silvesterideen aus dem Hause Mauthner in Schwanberg

Foto: Rottensteiner