



HANDWERK TRIFFT INNOVATIONSGEIST

Roman Schober setzt in seiner Bio-Fleischerei auf alte Nutztierassen und ein innovatives Verkaufskonzept. Er wurde bei den Tastemaker Awards mit dem BIORAMA-Innovationspreis ausgezeichnet.

Zeit ist ein wichtiger Faktor im Berufsleben von Roman Schober: Schon in der siebten Generation betreibt er eine Fleischerei in Gars am Kamp. Er empfindet seinen Beruf als Berufung. Zeit brauchen auch seine Produkte, um zu reifen und jene Qualität zu erreichen, die Schober seinen Kunden bieten möchte. Und Zeit gibt der Fleischermeister auch den Tieren, die er vermarktet. Die Waldviertler Blondvieh-Rinder und Turopolje-Schweine brauchen für ihre Entwicklung länger als konventionelle Turbo-Rassen. Dafür sind aber auch die Fleisch- und Fettqualität ganz besonders. Bei der Schlachtung ist Ruhe oberstes Gebot. Die Rinder und Schweine werden am Vortag angeliefert und im Einzeleintrieb geschlachtet. Die Betäubung erfolgt so rasch wie möglich. Für Schober wirken die Faktoren der Rasse, der Haltung und Fütterung sowie die der Schlachtung zusammen. Nur die Berücksichtigung all dieser Aspekte führt zu einem guten Produkt, ist der Waldviertler überzeugt.

FLEISCHER MIT PRINZIPIEN

Roman Schober war eine Zeit lang in der industriellen Fleischerzeugung tätig und hat bald erkannt, dass das nicht das Richtige für ihn ist. Der Zeitdruck, unter dem alle Beteiligten stehen, und der Umgang mit den Tieren auf den großen Schlachthöfen waren für ihn ausschlaggebend dafür, dass er in die Familien-Fleischerei zurückkehrt ist und den Betrieb auch bio-zertifizieren hat lassen. Die Herstellung von Fleisch- und Wurstprodukten im großen Stil sieht er kritisch, genauso wie das Konsumverhalten vieler Menschen. Viel zu viel Fleisch aus konventioneller Erzeugung kommt da auf den Tisch, die Konsumenten haben sich zu sehr an die Billigangebote der Supermärkte gewöhnt. Aber diese Tendenz zum kleinsten Preis »zerstört sehr viel, was man nicht gleich ganz offensichtlich erkennt«, so Schober. Was Großbetriebe seiner Meinung nach als Nonsense betrachten würden, kommt bei den Kunden sehr gut an. Da gibt es Bio-T-Bone-Steaks vom Waldviertler Blondvieh und Spare Ribs vom Turopolje-Schwein zu kaufen. Ganz besondere Produkte sind jene, die im Felsenkeller der Burgruine Gars reifen. Über zehn Monate hinweg gereifter Schinken sowie Salami und Paprikaspeck erwarten qualitätsbewusste Konsumenten. Vermarktet werden die Fleischerzeugnisse über den Online-Shop Porcella in Kooperation mit Le Foodink und einer Reihe von Bio-Landwirten im Waldviertel.



Was Roman Schober produziert, wird u. a. über den Online-Shop Porcella vertrieben: WWW.PORCELLA.AT

INNOVATIONSPREIS BEI DEN TASTEMAKER AWARDS

Die Tastemaker Awards werden von der von Nina Mohimi und Dani Terbu initiierten Online-Plattform Taste Austria vergeben. Taste Austria versammelt kulinarische Kleinbetriebe in Österreich, die einen strengen Kriterienkatalog erfüllen – dazu zählen unter anderem regionale Produktion und schonender Umgang mit Ressourcen. Roman Schober wurde gleich zweifach ausgezeichnet: Er erhielt den dritten Preis im allgemeinen Wettbewerb und gewann auch den BIORAMA-Innovationspreis. Es brauchte eigentlich nicht viel, aber eben das Besondere, um die BIORAMA-Jury zu überzeugen. Fleischermeister Roman Schober hat das geschafft, weil er mit seiner Profession eine Überzeugung lebt, die den Tieren und der Arbeit an sich eine große Wertschätzung entgegenbringt, und weil er Menschen, die auf Fleischqualität und Herkunft achten, mit Projekten und Kooperationen wie Porcella ein Service bietet, das moderne Vertriebswege mit traditioneller Qualitätsarbeit verbindet.