

NAHRMITTEL- UND VERPACKUNGSTECHNIK

Besser präzise.



GRAMILLER

gramiller.at

Fleischerei-Maschinen

Schon

www.schoen-gmbh.at

TECH FORUM®
Service • Beratung • Leidenschaft

PERFEKT
VERARBEITET | GECLIPPT | VERPACKT

www.techforum.at

Starke Partner von:



Hof & Markt Fleisch & Markt

Die Zeitung für Fleischer und Direktvermarkter

Ausgabe 6-7/2026

LASKA
+43 (0)732/77 32 11
www.laska.co.at

100% KONTINUITÄT



Foto: H. Lehmann

FLEISCHER VERBAND ÖSTERREICH
SEIT 1935

Die Genuss-Handwerker

ONLINE: hausschlachter.at
Fleischerverband e. Gen. • Dr. Hans-Lechner-Straße 1 • 5071 Wals-Siezenheim

=ALCE=
Anlagentechnik Ges.m.b.H.

Ihr Partner für Planung, Herstellung und Montage von Schlachtanlagen für Schweine, Rinder und Schafe. Generalvertrieb für EFA Schlacht- und Zerlegesägen. Vertrieb von "sämtlichem" Zubehör für fleischverarbeitende Betriebe.

Tel. 07242/53903
office@alce.at
www.alce.at

Inhalt

..... Fleisch & Markt

Bosna, Beef und brillante Ideen S I

Frisch verpackt..... S IV

Sauber getrennt.....S VIII

Kochschinken: der Klassiker S XIV

..... Hof & Markt

Aktuelles..... S 3-6

Bauernhofeis aus dem Weinviertel S 11

Parasol: der Kalbfleischersatz S 12

Städtisches Fruchtgemüse S 13

..... Hof & Gast

Die PIWI Winzerin S 7

Heurigenjause neu gedacht S 10

Bosna, Beef und brillante Ideen

Wie Hans Walter in seiner Genuss-Fleischerei aus Tradition Zukunft macht.

Von Katrin Hammer

Wer in Salzburg „Bosna“ sagt, landet früher oder später bei Hans Walter. Das legendäre Salzburger Kultgericht hat die Genuss-Fleischerei Walter weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt gemacht. Doch wer glaubt, der Erfolg des Familienunternehmens basiere allein auf einem historischen Rezept, greift zu kurz. Hinter dem Namen Walter steht eine Fleischerei, die seit Generationen

beweist, dass Tradition nur dann Zukunft hat, wenn man bereit ist, sie laufend weiterzuentwickeln.

Der Weg zum Erfolg

Bereits in dritter Generation führt Hans Walter den Betrieb, der zu

den beliebtesten Fleischereien Österreichs zählt. Das Erfolgsrezept ist dabei überraschend einfach. „Für mich macht eine gute Fleischerei aus, dass sie sich immer wieder neu erfindet und ihre Produkte laufend verbessert – und dabei den Geschmack der Kunden trifft“, sagt Walter. Dieser Satz beschreibt nicht nur seine Philosophie, sondern auch den Weg, den das Unternehmen in

Lesen Sie weiter auf Seite II >



ab Seite 1

Retouren an Postfach 555, 1008 Wien

PENIAS
Lebensmitteltechnik GmbH
Gaismannslohen 15 • A-5261 Uttendorf
Telefon +43 (0) 7724 / 2864
office@penias.at • www.penias.at
Neu- und Gebrauchtmaschinen

NovaTaste

Wir sind Ihr Partner:
office@novataste.com
Phone: +43(0)662 6382 0
www.novataste.com

REX TECHNOLOGIE

Maschinen für Profis

www.rex-technologie.com

den vergangenen Jahrzehnten eingeschlagen hat. Wer den Metzgermeister nach Tradition fragt, bekommt keine romantische Antwort über „die gute alte Zeit“. Stattdessen spricht er über Frische und Qualität. „Das ist unantastbar. Das ist der einzige Weg zum Erfolg.“ Während viele Bereiche des Unternehmens ständig weiterentwickelt werden, gelten diese Grundsätze als unverrückbar. Das beginnt bei der Auswahl der Rohstoffe: Das Fleisch stammt ausschließlich von österreichischen Partnerbetrieben. Dazu zählen unter anderem Alpenrind Salzburg sowie langjährige Lieferanten aus Oberösterreich.

Regionalität ist für Walter dabei kein Marketingbegriff, sondern gelebte Praxis. Kurze Wege, nachvollziehbare Herkunft und persönliche Beziehungen zu den Lieferanten bilden die Grundlage für die Qualität, die Kunden erwarten.

Hype um die würzige Spezialität

Gleichzeitig sieht der Unternehmer keinen Widerspruch zwischen Tradition und Fortschritt. „Für Innovationen, Produktverbesserungen und Effizienz muss man alte Pfade verlassen.“ Dabei denkt er längst nicht nur an neue Produkte. Auch Themen wie Digitalisierung und Künstliche Intelligenz beschäftigen ihn intensiv. Wer als Handwerksbetrieb nicht den Anschluss verlieren wolle, müsse sich mit diesen Entwicklungen auseinandersetzen, ist Walter überzeugt. Trotz aller Innovationen führt kein Weg an jenem Produkt vorbei, das den Namen Walter untrennbar mit Salzburg verbindet: der Original Bosna. Seit Jahrzehnten pilgern Einheimische und Touristen gleichermaßen zum Bosnastand. Der Hype um die würzige Spezialität scheint ungebrochen. „Mich wundert es immer wieder, dass dieser Hype bis heute anhält“, sagt der Unternehmer. Dabei sei die Bosna eigentlich ein erstaunlich einfaches Produkt. Genau darin liegt möglicherweise ihr Erfolgsgeheimnis. Die Grundlage bilden rohe Bosnawürstel, frisch geschnittene Zwiebeln und Petersilie, täglich frische Bosnastangerl vom Bäcker sowie eine Gewürzmischung, die seit 1950 verwendet wird. Das Rezept wird nur wenige Male pro Jahr aus dem Tresor geholt und vom Chef persönlich zusammengemischt. Noch wichtiger als jede Gewürzkomponente



Foto: H. Lehmann

ist für Walter jedoch ein anderer Faktor: Frische. „Frische ist durch nichts zu ersetzen.“ Ein Satz, der sich wie ein roter Faden durch das gesamte Unternehmen zieht.

Von Dry Aged bis Schaufelgriller

Wer die Theke der Genuss-Fleischerei Walter betrachtet, merkt schnell, dass hier nicht nur Tradition gepflegt wird. Das Sortiment reicht von klassischen Fleisch- und Wurstspezialitäten bis hin zu modernen Premiumprodukten. Besonders in der Grillsaison setzt Walter auf Qualität statt Effekthascherei. Für ihn gehört ein gut gereiftes Dry Aged Rib-Eye-Steak von der Kalbin mittlerweile zu den absoluten Höhepunkten am Grill. Durch die kontrollierte Reifung entwickelt das Fleisch intensive Aromen und jene zarte Struktur, die Fleischliebhaber schätzen. Gleichzeitig macht Walter gerne auf Produkte aufmerksam, die oft unterschätzt werden. Ein Beispiel dafür ist der sogenannte Schaufelgriller. Dabei handelt es sich um das Schulterblattstück der Schweineschulter, das quer mit der Bandsäge geschnitten wird. Optisch erinnert der Knochen an ein T-Bone-Steak. „Super saftig und trotzdem mager“, beschreibt der Salzburger die Spezialität. Es sind genau solche Produkte, die zeigen, wie viel Potenzial auch in weniger bekannten Zuschnitten steckt. Wenn die Temperaturen steigen, wird Hans Walter regelmäßig um Rat gefragt. Die häufigsten Fehler vieler Hobbygriller sieht er dabei immer wieder. An erster Stelle steht die Temperatur des Fleisches. Wer sein Steak direkt aus dem Kühlschrank auf den Grill legt, verschenkt Qualität. Das Fleisch sollte mindestens eine halbe Stunde vorher temperiert werden.

Ebenso problematisch ist zu wenig Hitze. Wird die notwendige Grilltemperatur nicht erreicht, beginnt das Fleisch zu „köcheln“, anstatt zu grillen. Der Fleischsaft tritt aus und das Ergebnis bleibt oft trocken. Der dritte Fehler

betrifft das ständige Wenden. Viele Grillfans drehen ihr Fleisch im Sekundentakt. Für Walter ist Geduld die bessere Strategie. Erst wenn sich das Fleisch leicht vom Rost löst, sollte es gedreht werden. So entstehen nicht nur die gewünschten Grillstreifen, sondern auch optimale Röstaromen. Es sind solche Details, die zeigen, dass gutes Fleischerhandwerk weit über die Auswahl der Rohstoffe hinausgeht.

Immer in Bewegung

Stillstand scheint für Hans Walter keine Option zu sein. Mit dem Selbstbedienungsshop und Konzepten wie „Hans im Glas“ (Slow-Food-Convenience-Produkte) hat er in den vergangenen Jahren immer wieder neue Wege beschritten und gezeigt, wie moderne Direktvermarktung funktionieren kann. Ob bereits die nächste Idee in der Schublade liegt? Der Genuss-tüftler lächelt. „Bei mir kommt immer etwas, mit dem keiner gerechnet hat.“ Ganz konkret denkt er über neue Vertriebsmöglichkeiten nach. Gleichzeitig liegt der Fokus derzeit darauf, bestehende Produkte und Dienstleistungen weiter zu verfeinern. Denn Innovation bedeutet für ihn nicht zwangsläufig, ständig etwas völlig Neues zu erfinden. Oft geht es darum, Bestehendes noch besser zu machen. Vielleicht ist genau das der Grund, warum die Genuss-Fleischerei Walter seit Jahrzehnten erfolgreich ist: Weil hier nicht zwischen Tradition und Innovation entschieden wird. Stattdessen werden beide konsequent miteinander verbunden. Oder wie Hans Walter es selbst formulieren würde: Frische und Qualität bleiben. Alles andere darf sich verändern.

INFO

Walter Genuss.Fleischerei Hans Walter

Langmoosweg 1
A-5023 Salzburg-Sam
Tel.: +43 662 661835
info@hanswalter.at
www.hanswalter.at