

METZGEREI OBERHUEMER – LANDBISON



Die Metzgerei Oberhuemer besteht schon seit vielen Jahrzehnten. Im Jahr 2003 begannen Helga und Walter Oberhuemer Bisonfleisch anzubieten. Geschmacklich liegt Bisonfleisch zwischen Wild und Rind. Es zeichnet sich durch eine sehr hohe Konzentration an Nährstoffen und Spurenelementen wie Eisen, Zink und Selen aus. Der Fettgehalt ist mit ca. 3% äußerst niedrig. Somit ist Bisonfleisch eine der gesündesten Fleischsorten überhaupt.

Zusätzlich zum Bisonfleisch werden auch Produkte vom Mangalitzza-Schwein angeboten. Dieses wird wegen seiner lockigen Borsten auch Wollschwein genannt.

Beide Produkte sind Lebensmittel, die sich für ernährungsbewusste Menschen eignen, die auf natürliche Herkunft und sorgfältige Verarbeitung Wert legen.

Die Metzgerei Oberhuemer findet man wöchentlich auf drei Märkten in Salzburg und Wien. Ein Ladengeschäft wird nicht mehr betrieben. Herr Oberhuemer erklärt: „So sind wir mobil und können unsere Waren dort auf den Märkten anbieten wo wir die richtige Kundschaft treffen. Ein billiges Massenprodukt wird Bisonfleisch nicht werden. Wir bieten unsere Waren nur an ausgewählten Standorten an - lieber klein aber fein.“

Schließlich sollte ein neuer – zu den besonderen Waren passender – Verkaufsanhänger her. Ein umgebaut

ter „Airstream“ war im Gespräch. „Der amerikanische Stil hätte super zu unseren besonderen Waren gepasst“, sagt Herr Oberhuemer.

Während der Entscheidungsphase wurde er dann von zwei SEICO Kundenbetreuern auf dem Markt in Salzburg besucht.

Schließlich entschied sich Herr Oberhuemer für SEICO, weil, im Gegensatz zu den Umbauten, hier die Fahrzeuge komplett auf den Metzgerei-Verkauf abgestimmt sind. Besonders wichtig ist ihm die Kühlung: „In Wien sind 30-35°C im Sommer nichts Besonderes. Wir sind mit der SEICO-Kühlung vollauf zufrieden. Ich kann jedem empfehlen eine Klimaanlage einbauen zu lassen, damit tut sich die Kühlung leicht



ter und man ist selbst auch besser drauf.“ Auch die Fahrtkühlung hat entscheidende Bedeutung, da die Strecke zu den Märkten bis zu 300 km beträgt.

Der Verkaufsanhänger hat eine EUROTOP-Verkaufskühltheke mit zwei Bereichen, die für unterschiedliche Temperaturen getrennt steuerbar sind. Des Weiteren ist der Anhänger mit einer hydraulischen Absenkung und einem Mover ausgestattet, um das Handling noch leichter zu machen. Das Hygienepaket ist, von außen nicht einsehbar, im Bug des Anhängers untergebracht.

Zusammenfassend sagt Walter Oberhuemer: „Wir sind hellauf begeistert und voll von SEICO überzeugt. Ich find gar nix was nicht richtig gemacht worden ist.“