

Die Urkraft des Mani

Delikatessen unter dem Schuttschirm des
Urviechs Mammut



Frisch
vom Markt

DORIS MAIER

Unter dem Künstlernamen „Mammut Mani“ wandern zurzeit allerlei Spezialitäten auf die Griller Salzburgr: Wurst und Fleisch aus dem oberösterreichischen Familienbetrieb von Manfred Sieberer in Pfaffstätt. Fleischermeister Sieberer: „Meine Marke Mani steht für ursprüngliche Qualität und regionale Produktion im Einklang mit der Natur. Wir leben diese Philosophie auch als kleiner Handwerksbetrieb, und Mammut ist mein Krafttier.“

Dem Fleischermeister liegt auch die Wertschätzung seiner Produkte am Herzen: „Aktionen wie 5 + 1 gibt's bei mir nicht. Unsere Lebensmittel sind ehrlich und ohnehin leistbar für jedermann.“ Sie-

berers Metzgerei ist ein Kleinstbetrieb, „ohne Geschäftslokal, nur auf Märkten, und dieser Erfolg reicht mir“. Jeden Donnerstag parkt Sieberers Marktwagen auf der Salzburger Schranne an der linken Flanke der Andräkirche.

Zurzeit stehen natürlich Grillspezialitäten hoch im Kurs. Zum Beispiel Kräuterkäsewürstel, Käsebratwürstel und Kalbsbratwürstel, auch „Gschwollene“ genannt. Doch nicht nur Fleischtiger kommen hier auf ihre Kosten. Auch Käsebratkrapferl und Kartoffelwurst (in Scheiben geschnitten) eignen sich zum Grillen an heißen Tagen wie diesen. Oder Rib-Eye-Steaks vom Angus. Sieberer: „Diese Rinder leben frei wie Wildtiere und werden bei uns stressfrei geschlachtet.“

Die Autorin ist Kulinarik-Journalistin und Buchautorin.



Metzgermeister
Manfred Sieberer
mit Mammut
Mani. Bild: SN/D. MAIER