



Impressionen von den Aktivitäten der Tremmel Genuss & Event GmbH: In der Mitte die „Köpfe“ des Unternehmens, Mariella von Bremen und Alexander Tremmel, dessen Großvater einst die Metzgerei in Ast gründete. Links drei Bilder von der Schlossinsel Altfraunhofen, dann drei Bilder von „Sophie's Alm“ und ganz rechts das „Casino“

Metzger mit Leidenschaft für Gastronomie

Nahrung und Genuss | Die Tremmel Genuss & Event GmbH macht vor, wie man das Metzgerhandwerk und Gastronomie kreativ verknüpfen kann. Ergebnis sind eine ungewöhnliche Qualität von Fleisch- und Wurstwaren sowie originelle Angebote im Bereich Gastronomie und Catering. „Sophie's Alm“ im Alten Schlachthof ist auf dem Weg zur Kult-Location. Alexander Tremmel erzählt, was ihn umtreibt und warum der selbst schlachtende Metzger eine seltene Spezies ist.

Herr Tremmel, auf Ihrer Homepage findet sich ein Zitat von Mahatma Gandhi, das man auf einer Metzgerseite nicht erwarten würde: „Der Wert einer Kultur bemisst sich daran, wie sie sich gegenüber Tieren verhält.“

Uns liegt schon daran, wie es den Tieren bis zu Schlachtung geht. Das wissen wir, weil wir sie von Bauern aus der nahen Umgebung kaufen, die wir gut kennen. Die Tiere sind nicht lange unterwegs, und Stress vor dem Töten ist kaum gegeben. **Am Töten führt trotzdem kein Weg vorbei.**

Wenn wir Fleisch essen wollen ...

Kann es sein, dass Sie lieber Gastronom als Metzger sind?

Ich war Anfang 20, als ich die Metzgerei übernehmen musste, weil mein Vater gestorben ist ...

Seitdem haben Sie zusammen mit ihrer Partnerin Mariella von Bremen Einiges im Bereich Catering und (Event-) Gastronomie auf die Beine gestellt.

Ja, der Zug fährt in diese Richtung. **Das gibt natürlich auch Ihrem Stammgeschäft kräftige Impulse.**

Stimmt. Wir realisieren so eine sinnvolle

Wertschöpfungskette. Im Geschäftsbereich Gastro servieren wir hauptsächlich Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Herstellung.

Ihr Unternehmen schlachtet noch selbst, heutzutage eine Besonderheit.

Das stimmt. Im ganzen Landkreis gibt es vielleicht noch eine Handvoll Metzger, die das tun, die anderen versorgen sich im Großeinkauf. Und das ist nun mal wirtschaftlich sinnvoller.

Selber schlachten rechnet sich nicht?

Nein, das kannst du nicht so durchrationalisieren, wie eine Großschlächterei. Und die

behördlichen Auflagen verleiden es zusätzlich. Allein die Fleischbeschau bei einem Schwein z. B. macht rund zehn Prozent vom Einkaufspreis aus. Im Schlachthof ist der Preis für ein Tier nur ein Bruchteil davon.

Ihr neuester Clou ist „Sophie's“ Alm. Eine „Berghütte“ im Alten Schlachthof. Wie läuft's?

Das war wirklich spannend. Eine Idee, an die mancher nicht geglaubt hat. Meine Geschäftspartnerin Mariella von Bremen und ich schon. Heute kann ich sagen: Es hat eingeschlagen.

Also eine Dauereinrichtung?

Jein. Die Genehmigung im Alten Schlachthof wird wohl bis März 2016 gehen. Für den Sommer suchen wir noch einen geeigneten Standort. Der Alte Schlachthof ist ein guter Platz für den Winter, für den Sommer stellen wir uns was anderes vor.

Die Hütte ist sozusagen mobil?

So ist es. Sie wird wandern.

Aktiv sind sie auch als Volksfestveranstalter ...

Ja, die Hallberger Wiesen machen wir als Komplettveranstalter, dieses Jahr war zum dritten mal.

Sie organisieren alles? Vom Schaulsteller bis zum Bierzeltprogramm?

Alles, das macht richtig Spaß. Und der Erfolg gibt uns recht. Wir haben kräftige Besucherzuwächse. Dieses Jahr 30 %

Kommt als Nächstes die Landshuter Dult?

Beworben haben wir uns. Unser Konzept würde frischen Wind in die Dultgastronomie bringen.

Freizeit?

Was war das gleich noch mal (lacht)? Nein, manchmal unterscheide ich da nicht. Ich mag Herausforderungen. ■

Ursprung der Tremmel Genuss & Event GmbH ist die Metzgerei in Ast, später kommen zwei Filialen dazu (Tiefenbach und Altdorf) Heute hat das Unternehmen zusätzlich mehrere Standbeine:

- Catering bei privaten und Firmenevents aller Art, auch für Schulen und Kitas, mit einem Schwerpunkt auf Hochzeiten,
- das Restaurant Schlossinsel in Altfraunhofen, wo regelmäßig Hochzeiten gefeiert werden und ein schön gelegener Biergarten lockt,
- das „Casino“ im Gebäude der Landwirtschaftlichen Berufsgenossenschaft an der Niedermayerstraße Landshut,
- die Eventlocation „Sophie's Alm“, derzeit im Alten Schlachthof,
- Komplettveranstalter der Hallberger Wiesen in Hallbergmoos,
- „Tremmels Hütte“ im Biergarten Haag.

Mit der ESKARA Sport- und Kulturarena zeigt der Markt Essenbach, wie man erfolgreich solche Veranstaltungshallen managt

Veranstaltungen | Die ESKARA Sport- und Kulturarena im Markt Essenbach hat sich erfolgreich mit attraktiven (Konzert-) Events etabliert, ist aber auch beliebtes Ambiente für stilvolle Bankette und ein exklusives Arbeitsumfeld für Tagungen, Seminare, Workshops oder Messen und Ausstellungen.

Herzstück der ESKARA ist die große Arena mit einem Fassungsvermögen von über 2.000 Sitzplätzen in Reihe bestuhlt. Je nach Anlass und Personenzahl können durch die mögliche Abtrennung der Halle nahezu alle Wünsche zur Bestuhlung erfüllt werden. Die ESKARA überzeugt mit modernen Tagungsräumen und einladenden Außenterrassen. Im Sockelgeschoss erlaubt der großzügig dimensionierte Tagungsbereich mit lichtdurchfluteten Vortrags- und Seminarräumen vielfältige Nutzungsmöglichkeiten sowohl für kleine Gruppenschulungen als auch für Vorträge vor größerem Publikum.

Ausstellungen, Empfänge und andere Festivitäten finden im gläsernen Foyer ein stimmiges und exklusives Ambiente.

Ansonsten empfiehlt sich die Location vor den Toren Landshuts mit einer architektonisch innovativen Kombination aus Holz, Glas und Stahl und einem außergewöhnlichen Arrangement mit Wintergarten und Koiteich.

Seit der Eröffnung im Jahr 2003 fanden zahlreiche interessante Kultur- und Tagungsveranstaltungen in der renommierten Eventlocation mit der sprichwörtlichen „Wohnzimmeratmosphäre“ statt, zu denen mittlerweile über 700.000 Besucher aus

nah und fern strömten.

In 2016 freut sich die ESKARA besonders auf die Jungs von voXXclub, die seit ihrem Durchbruch mit dem Wiesen-Hit „Rock Mi“ in 2013 alle Altersklassen begeistern. Auch die wahrscheinlich schönste Ü30-Party Bayerns startet wieder in die nächste Runde. Und wer schon einmal dabei war, der weiß, dass die vier Mal jährlich veranstalteten ESKARA Ü30-Partys ihresgleichen suchen, denn nirgendwo wird auf sieben Musik-Areas so gefeiert wie dort.

Weitere Informationen zu aktuellen Veranstaltungen und zu den Räumen unter www.eskara.de ■

Beeindruckende Architektur, beliebte Location Von li. nach re.: ESKARA bei Nacht, Arena mit Abtrennung, Arena mit Reihenbestuhlung, Tagungsraum von außen, Live-Musik im Wintergarten. Bei den rauschenden Ü30-Partys geht die Post in sieben Areas ab



Textiler Mietservice von Urzinger – einfach ausgezeichnet.

Als mehrfach ausgezeichnete Best-Practise Betrieb sind wir nicht nur top-fit in Sachen Textilmanagement und Miet-Berufskleidung. Neben perfekter Wäschepflege sind wir Vorreiter im Umwelt-, Qualitäts- und Personalmanagement. Wir stehen für Innovation, höchste Standards und den Hightech-Standort Bayern. **Urzinger – Erfahrung. Innovation. Erfolg.**



JOSEF URZINGER GMBH TEXTILMANAGEMENT • LANDSHUT • 0871-97315-0 • WWW.URZINGER.DE

Fotos: Strellson