

Wussten Sie, dass es in Alling ...

... interessante Unternehmen und Gewerbebetriebe gibt, die oftmals nicht für alle Bürger/-innen präsent oder sichtbar sind, oder für die sich nicht erschließt, was sie eigentlich tun? Heute stellen wir die **Hofmetzgerei und Landwirtschaft Braumiller am Mitterfeld in Biburg** vor. Wir haben mit Rudolf und Christine Braumiller gesprochen. Alle Interviews über unser Gewerbe in Alling können Sie **auf unserer Homepage** unter „Aktuelles aus Wirtschaft & Gewerbe“ nachlesen. Unser Gewerbe in Alling ist vielfältig! Haben Sie eine Idee, welches Unternehmen einmal vorgestellt werden sollte, oder möchten Sie Ihr eigenes besonderes Unternehmen vorstellen? Dann lassen Sie es uns bitte gerne wissen (Infos an Andrea Binder, Tel. 888654, E-Mail: binder@alling.de).

*Hans Friedl,
Mittelstands- und Gewerbereferent*

1. Wie heißt Ihr Unternehmen? Wer führt es und wie ist die Unternehmensform?

Rudolf und Christine Braumiller Hofmetzgerei GbR und Rudolf Braumiller Land- und Forstwirtschaft. Wir sind ein Familienbetrieb. Die beiden großen unserer vier Kinder arbeiten bereits mit: unsere 16-jährige Tochter möchte eine Ausbildung zur Metzgerin machen, unser 17-jähriger Sohn macht eine Ausbildung zum Landwirt.

2. Wie ist die Geschichte des Unternehmens?

Die Ursprünge unseres Braumiller-Hofs gehen zurück bis ca. 1600. Unser Betrieb ist aus der Landwirtschaft mit Rinderhaltung entstanden. In den 80er Jahren haben wir – damals noch mit meinem Bruder Werner Braumiller, Inhaber des Gasthofes Oberer Wirt in Biburg – mit dem Fleischverkauf ab Hof begonnen. Damals sind wir auf die weißen Charolais-Rinder umgestiegen. 1997 haben wir unser Ladengeschäft, die Hofmetzgerei eröffnet. Seitdem halten wir auch Schwäbisch-Hällische Landschweine, Gockerl und Gänse. Wegen der hohen Nachfrage und des wachsenden Kundstammes konnten wir unser Sortiment ständig vergrößern und die Ladenöffnungszeiten erweitern.



Am gekühlten Wurstautomat können die Kunden jederzeit frisch abgepackte Fleisch- und Wurstwaren holen – ein neuer Service der Braumillers.



Die Braumillers beraten ihre Kunden am liebsten persönlich in der Metzgerei.

3. Was ist die Haupttätigkeit/Geschäftsfeld Ihres Unternehmens?

Die Aufzucht unserer Tiere, die Produktion und der Verkauf von Fleisch und Wurstwaren ab Hof, in unserer eigenen Hofmetzgerei. Die Grundidee ist, alles was wir selbst am Hof erzeugen, zu verwerten und zu veredeln und unsere Produkte selbst zu vermarkten. Wir bauen unser Futtergetreide selbst an, halten unsere Tiere artgerecht und die Rinder in Muttertierhaltung. In unserem Ladengeschäft legen wir großen Wert auf die persönliche Beratung unserer Kunden: Nach dem Motto „Es muss nicht immer Filet sein“ zeigen wir gerne, wie vielfältig verschiedene Fleischteile zubereiten sind. Um den Bedarf unserer Kunden oder die „Vergesserlis“ außerhalb unserer Öffnungszeiten abzudecken, bieten wir neuerdings frisch abgepackte Wurst- und Fleischwaren in unserem „Wurstautomaten“ am Hof an.

4. Wer und wo sind Ihre Kunden?

Es sind fast ausschließlich Privatkunden aus dem Gemeindegebiet, aus den Landkreisen Fürstentum und Starnberg und vom Münchner Umland.

5. Wie viele Mitarbeiter beschäftigt Ihr Unternehmen?

In der Metzgerei und im Ladengeschäft arbeiten wir mit 4 Festangestellten und zusätzlich 5 bis 6 Aushilfen.

6. Bieten Sie Ausbildungsstellen oder Praktikantenstellen an?

Ja, wir bieten Ausbildungsplätze oder Praktikumsplätze in unserer Metzgerei an. Wer interessiert ist, kann uns gerne anrufen oder einfach vorbeikommen.

7. Was gefällt Ihnen/gefällt Ihnen nicht am Standort Alling?

Das Leben auf dem Land mitten in der Natur einerseits, dabei doch die gute Erreichbarkeit der Stadt – das schätzen wir an unserem Hof im Mitterfeld. Insbesondere für unsere Kinder, aber auch für die Ausflügler in unserer schönen Gegend würden wir uns die Fortführung des Radweges bis Fürstentum wünschen.

Das Interview führte Andrea Binder