



seit
1876

NEMETZ



FLEISCH



Genuß
&
Tradition

1900

2000

2020

- ... 1850 der 20jährige Habsburger Franz Joseph ist bereits Kaiser von Österreich, in dieser Zeit wird Johann Nemetz I. in Wien geboren
- ... 1876 die Familie Nemetz betreibt einen Verkaufstand am Schwendermarkt - Wien
- ... 1913 eine Immobilie in der Dadlergasse - Wien kann erworben werden, bevor die Kriegsjahre vieles zerstören
- ... 1930 Umzug nach Eichgraben - Niederösterreich
- ... 1954 Eröffnung der ersten Filiale in der Wasagasse - Wien
- ... 1978 Johann Nemetz V. übernimmt als jüngster Fleischermeister Österreichs den Betrieb
- ... 1997 die Spezialisierung auf den Großhandel führt zur Schließung der Einzelfilialen
- ... 2000 Baubeginn am Standort Böheimkirchen
- ... 2003 Zubau des Bürogebäudes
- ... 2004 der gesamte 1. Stock des Betriebsgebäudes wird adaptiert und ausgebaut
- ... 2006 Zubau des ersten großen Tiefkühlhauses
- ... 2007 der erste NEMETZ-MARKT wird eröffnet (bis 2019 sind es 9 Filialstandorte)
- ... 2014 Kauf des NEMETZ-WERK-2 und dessen große Erweiterung
- ... 2015 die Wursterei wird mit einem Zubau um 500m² erweitert
- ... 2017 das Bauprojekt NEMETZ-WERK-3 beginnt mit dem neuen MARKT, dem RESTAURANT und dem MOTEL
- ... 2018 Expeditneubau auf zusätzlichen 1100 m²
- ... 2020 betriebliche Umbautätigkeiten während COVID-19
- ... 2021 Kauf eines weiteren Gewerbegrundstückes
Pläne für NEMETZ-WERK-4 bestehen bereits
- ... 2022 die Dächer aller Betriebsgebäude
werden mit einer Photovoltaikanlage ausgestattet
- ... 2025 wir starten in das Jubiläumsjahr:

150 Jahre NEMETZ

Johann Nemetz I. geb. ~1850
Johann Nemetz II. geb. 1875



Johann Nemetz III. geb. 1895
Johann Nemetz IV. geb. 1920
Johann Nemetz V. geb. 1960



~ 1920



~ 1925



~ 1930

1876

Die Anfänge von Nemetz-Fleisch gehen bis in das Jahr 1876 zurück. Damals hatte die Familie einen Verkaufsstand am Schwendermarkt in Wien-Rudolfsheim. Ein Pferdehandel, eine Pferdefleischerei und ein kleines Café wurden betrieben.

Eine aufstrebende Zeit - ein paar Jahre zuvor eröffnete Kaiser Franz Joseph I. die Ringstraße - Wien entwickelte sich zur Weltstadt.

1913

Familie Nemetz erwarb das Geschäftsgebäude in der Dadlergasse 18 in Wien-Rudolfsheim. Die Geschäfte wurden nun vom Schwendermarkt in die Dadlergasse übersiedelt. Das Restaurant „zum lustigen Rudolfsheimer“ sowie das Fleischergeschäft Nemetz wurden betrieben. Der beginnende Krieg veränderte viel. Johann Nemetz III. verstarb früh. Seine Witwe Anna heiratete später den Fleischermeister Gustav Ehler. Das Geschäft wurde vorübergehend auf Ehler umbenannt.

1930

Übersiedlung nach Eichgraben - NÖ. Anna und Gustav Ehler übersiedelten mit dem 10jährigen Johann Nemetz IV. nach Eichgraben. Weil der Platz in Wien bereits damals viel zu eng war, wurde die Liegenschaft in Eichgraben ausgebaut und zugleich für Schlachtung, Zerlegung, Verarbeitung, Verkauf und Wohnen genutzt.

1938 - 1945

Der Zweite Weltkrieg hinterließ auch bei Nemetz große Narben. Die Männer waren im Krieg, Frau Anna hat nach bestem Wissen die Geschäfte mit den weiblichen Kindern fortgeführt. Harte Arbeit und große Entbehrungen prägten den Alltag.

1950er

In der Zeit der russischen Besatzung kam Johann Nemetz IV. schwer gezeichnet vom Krieg nach Hause. Mit seiner Mutter Anna und der 1953 geheirateten Frau Gertrud wurde der Betrieb in Eichgraben wieder aufgebaut und erweitert.



1954

1954

Bereits ein Jahr nach der Hochzeit von Johann Nemetz IV. und Gertrud Bauer wurde die erste Fleischerfiliale in der Wasagasse 3 (wieder in Wien) eröffnet. Später wurde ein weiteres Geschäft in der Lichtensteinstraße gegründet. Die Filialen in Wien profitierten von den hungrigen Bauarbeitern der Großbaustellen in der Zeit des Wiederaufbaus.



~1950

1950er

Der Fuhrpark wurde stetig erweitert, um die täglichen Lieferungen nach Wien sicherzustellen. Zahlreiche Nemetz-LKW's blockierten laufend die Hauptstraße am Firmenstandort in Eichgraben.

1960/70er

Die Geschäfte liefen gut! Die Männer produzierten in Eichgraben am laufenden Band und die Frauen verkauften die Ware in den Filialen. Die Produktion wurde angefeuert von Getrud Nemetz, die nach einem erfolgreichen Verkaufstag in den Wiener Filialen mit den Worten: „Morgen müsst's uns mehr Leberkäse mitgeben, wir haben alles verkauft!“ nach Hause kam.

Der Fleiß der Familie Nemetz wurde belohnt: sie gewann viele Großkunden und erfreute sich großer Beliebtheit in den Filialen. Der Betrieb in Eichgraben wurde laufend erweitert: neue Maschinen wurden angeschafft und mehr Mitarbeiter eingestellt.

Um den Anforderungen des Großhandels gerecht zu werden, wurde schon sehr früh großer Wert auf das Markenbranding gelegt. Bereits in den 1970er Jahren zierte jede Verpackung sowie die Arbeitskleidung das Nemetz-Logo.



1978

1978

Parallel zum Geschäftserfolg wurde die Betriebsübergabe vorbereitet: Johann Nemetz IV. war schwer von Krankheiten gezeichnet und übergab seine Agenden an seine Frau und seinen Sohn. Johann Nemetz V. übernahm 1978 als jüngster Fleischermeister Österreichs den elterlichen Betrieb.

~1980



2000



1980er

Nemetz-Fleisch entwickelte sich im Zeichen der jugendlichen Dynamik von Johann Nemetz V. stetig weiter: neben Wurstbrät wurde auch Beton angemischt, um einen weiteren Produktions- und Kühlraum zu schaffen. Gesundes Wachstum in kleinen Schritten lag schon immer im Fokus der Firma Nemetz. Ein wichtiges Standbein war der Bereich des Großhandels. Dieser wurde stark ausgebaut. Zusätzlich wurde in Neustift-Innermanzing, NÖ eine weitere Filiale eröffnet, um auch dort die treuen Privatkunden zu bedienen.

1990er

Der Erfolg der Firma Nemetz hielt an - so erwarb man einen Fleischerbetrieb mit Hotel und Restaurant in Varazdin, Kroatien. Leider wurde dieser Betrieb im Zuge des Jugoslawienkrieges enteignet. Nicht nur in Kroatien, sondern auch in der ehemaligen Tschechoslowakei wurde Handel betrieben: in Brunn unterhielt man eine Sommersaison lang den Warenverkauf.

1995

Der Beitritt zur EU brachte große Veränderungen in der Unternehmensstruktur. Der Betrieb konzentrierte sich auf die Verarbeitung von Fleischwaren, die Schlachtung überließ man ab dann den spezialisierten Schlachthöfen. Beim örtlichen Faschingsumzug parodierte Firma Nemetz den neuen „bürokratischen Wahnsinn“ mit der Aufschrift „WIR ZERLEGEN ALLES“ am Faschingswagen. Denn neben Fleiß und Fachwissen zählt auch Humor zu den Kompetenzen der Familie Nemetz.

1997

Die zunehmende Spezialisierung auf den Großhandel führte zu Schließungen der Einzelhandelsfilialen.

2000/2001

Am 17. Juli 2000 erfolgte der Spatenstich für den neuen Zentralstandort in Böheimkirchen, NÖ, im Beisein dreier Nemetz-Generationen. Nach nur einem halben Jahr Bauzeit übersiedelte der Betrieb am 4. Jänner 2001 von Eichgraben nach Böheimkirchen.



2000

Zum Zeitpunkt des Neubaus wirkte das große Gebäude noch etwas verloren. Nicht mal die Straße war fertig. Blicken wir rund 20 Jahre nach vorne: die Firmenzentrale in Böheimkirchen wurde um mehr als das 10fache erweitert!

Weihnachten 2000

Von Weihnachtsfrieden war 2000 keine Spur. Es wurden Maschinen angeliefert und die ersten Waren verarbeitet. Am 4. Jänner 2001 war es dann soweit - der gesamte Betrieb übersiedelte von Eichgraben nach Böheimkirchen. Der Innenraum fühlte sich leer an. Damals wünschte sich Johann Nemetz V.: „Lass’ einmal diese großen Produktionshallen voll werden...“. Diese Sorge stellte sich bereits drei Jahre später als unnötig heraus, da startete der erste Zubau.



2003 Zubau des Bürogebäudes

2004

Das Obergeschoß der Zentrale wurde adaptiert: Mieter aus der Lebensmittelbranche ziehen bei der Firma Nemetz ein. Sie profitierten von der guten Infrastruktur und nutzten Synergien.

2006

Nur sechs Jahre nach dem ersten Spatenstich in Böheimkirchen gab es den nächsten Zubau: Das erste große Tiefkühlhaus entstand und brachte 5000m² neue Betriebsfläche. Dadurch nahm ein neuer Geschäftszweig, die Vermietung von Kühl- und Tiefkühlflächen, volle Fahrt auf.

Technische Erweiterungen

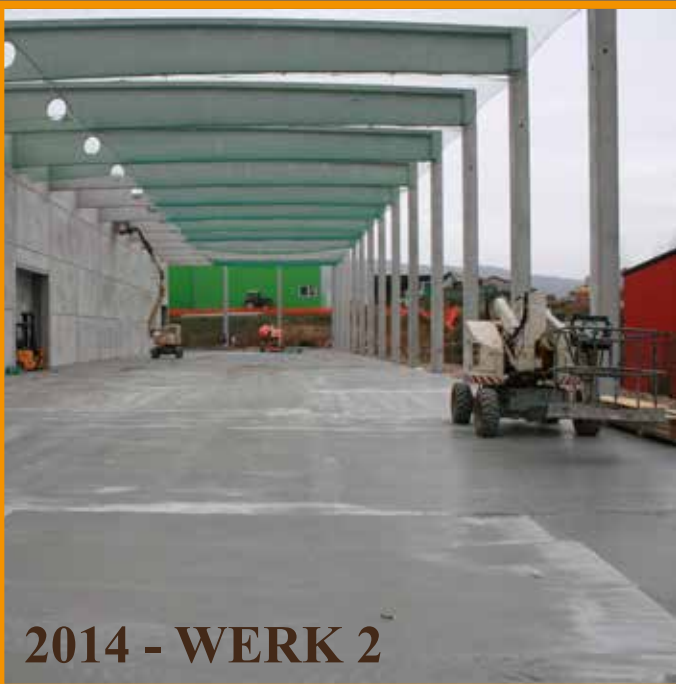
Die Branche entwickelte sich rasant - und auch bei Nemetz ging die Entwicklung flott weiter. Es wurde in neue Maschinen investiert, Verpackungsanlagen wurden adaptiert und erweitert. Neben der Produktion wurde auch die Betriebsorganisation vor Herausforderungen gestellt: Lebensmittelkennzeichnungspflichten stellten eine große Umstellung dar. Ein Blick in die Gegenwart zeigt, dass sich die Mühen gelohnt haben. EDV-basierte Abläufe und lasergesteuerte Anlagen erleichtern heute den Arbeitsalltag.



2007



NEMETZ  **MARKT**



2014 - WERK 2



2007

Der erste NEMETZ-MARKT eröffnete in Böheimkirchen. Der Verkauf begann auf ca. 100 m² Geschäftsfläche, stetig wachsend. In dieser Zeit startete die junge Generation Hans und Simona Nemetz im Unternehmen, sowie Monika Nemetz-Roither im Markt-Team. Im selben Jahr ging der zweite NEMETZ-MARKT am Standort Vösendorf in Betrieb.

2008 - 2017

Diese Jahre wurden geprägt von NEMETZ-MARKT Eröffnungen - 8 Filialen bis dahin. Die 9. Filiale kam 2019 in Oberwart, Burgenland, dazu. Die NEMETZ-MARKT Standorte und der Online-Shop bieten Ware zum Großhandelspreis für ALLE: in Amstetten, Krems, Böheimkirchen, 3x in Wien, Vösendorf, Wr. Neustadt und Oberwart.

2014

Firma Nemetz kaufte und adaptierte die benachbarte Liegenschaft (Planche-Maschinenbau). So wurde das neue NEMETZ-WERK-2 um ein Tiefkühlager mit 5000 Palettenplätzen erweitert. Die bestehende Halle wurde auf ein modernes Kühlager umgebaut und das Bürogebäude auf 500m² neu eingerichtet.

2015

Neue Maschinen wurden angeschafft, ältere Teile aus dem Betrieb laufend saniert, erneuert und die Wursterei um weitere 500 m² erweitert.

Im **Herbst 2015** fand die große Feier zum 140jährigen Bestehen am neuen Gelände des NEMETZ-WERK-2 statt.



2017



2017

Im Sommer 2017 begann der Neubau von NEMETZ-WERK-3. Auf einer Betriebsfläche von 4000m² entstand völlig neu:

NEMETZ-MARKT + Vinothek
NEMETZ-RESTAURANT
NEMETZ-MOTEL + Seminarraum

Bereits am 8. Dezember desselben Jahres wurde die Eröffnung groß gefeiert!

Der Tiergarten stellt von Anfang an ein Highlight für unsere Gäste dar:

Die Känguru-Eltern Romeo und Julia begeistern Groß und Klein.

Ein Platz zum Shoppen, Spielen, Verweilen & Genießen - mitten im Betriebsgebiet!

Im Laufe der Zeit ergänzten wir unser Angebot zusätzlich durch die mietbare **Grillhütte**, den rund um die Uhr zugänglichen **Wäsche-Kiosk** und den **Spielplatz**.





2020



Wildschwein Spare Ribs



2020



2020

Die Füße der Firma Nemetz standen während der Pandemie nicht still und so wurde die Filiale in Krems umgebaut.

Nahezu gleichzeitig wurde der Außenbereich renoviert und der Innenbereich neu gestaltet. Durch den neuen Boden, die neuen Regalsysteme und das neue Bistrokonzept erstrahlt die 600m² große Verkaufsfläche in neuem Glanz.

Im selben Jahr eröffnete in der Zentrale die Wildannahmestelle. Bestes Wildfleisch, direkt von den örtlichen Jägern angeliefert, gelangt nun in die Produktion.

In der neuen Zentralküche werden von nun an traditionelle Gerichte wie zB Rindsgulasch, Kalbsbeuschel,... in Großmengen gekocht. Individuelle Rezepturen können in Absprache mit dem Kunden umgesetzt werden.

Mannschafts-Appartement

Die Zeit der Lockdowns wurde für einen Umbau im WERK-2 genutzt. Das Mannschafts-Appartement mit 9 Zimmern und gesamt 16 Betten, sowie einem großen Gemeinschaftsraum entsteht.

Während der Coronazeit hat kein Mitarbeiter/in den Job verloren. Mit **Speisen-zum-Abholen** und den raschen Umstrukturierungen in der Kundenstruktur, von Gastro auf Groß- und Einzelhandel, konnte der Betrieb gesund und aufrecht erhalten werden.

Ein weiterer Vorteil: Nemetz-Fleisch ist sehr breit aufgestellt - das hilft in wirtschaftlich turbulenten Zeiten!



Mannschafts-Appartement

2021



2022



2020-2022

In dieser Zeit wurde der gesamte Maschinenpark in der Produktion erneuert. Auch die Kühlanlagen wurden auf die neueste Technik umgestellt.

2021

Kauf eines der letzten Gewerbegrundstücke im Betriebsgebiet, ~ 8.500m² warten auf die Umsetzung der bereits grob geplanten Projekte. Ein Logistik-Kompetenzzentrum mit Lagermöglichkeiten im Frische- und Tiefkühlbereich soll entstehen.

2021-2022

Eine Notstromversorgung für das gesamte Nemetz-Areal wurde errichtet. Im Falle eines Blackouts kann der Betrieb für **9 Tage** aufrecht erhalten werden.

Die 1400 kW Photovoltaikanlage nahm die Arbeit auf und versorgt im Zuge der Energiegemeinschaft nicht nur den Standort Böheimkirchen, sondern auch die 9 NEMETZ-MARKT Filialstandorte.

2024

Der gesamte PKW-Fuhrpark ist auf reinen Elektroantrieb umgestellt.

2025

Wir starten gut gerüstet und voller Energie in das **JUBILÄUMSJAHR**

DANKE an alle Kunden, Lieferanten, Geschäftspartner und **DANKE** an jene Menschen, die uns bei NEMETZ immer wieder zu Höchstleistungen motivieren.

DANKE an alle Mitarbeiter/innen! Ohne einem großen und engagierten Team wäre diese Entwicklung - damals wie heute - nicht möglich.

Danke für 150 Jahre
NEMETZ - FLEISCH

NEMETZ - ein starker Partner für ...

... SCHNITZEL ALLER ART

Für unsere Großkunden schneiden wir Schnitzel aller Art, und zwar gewichtsgenau, gewürzt, plättiert und nach Wunscheinheit verpackt. Genau wie es für Ihre individuellen Anforderungen passt - sprechen Sie uns an, gerne werden wir auch für Sie tätig.

... EVENTS & GROßVERBRAUCHER

Vom Sacherwürstel bis zum Zwiebelrostbraten, vom klassischen Beuschel bis zur Schweinsstetze, vom Rapsöl bis zu den beliebten Pommes. Wir sind ein starker Partner für Ihr Event. Egal ob Rohware oder fertig gekochte Speisen - nutzen Sie das umfangreiche Nemetz-Sortiment. Wir kochen Gerichte auch ganz nach Ihrer individuellen Rezeptur - sprechen Sie uns an, gerne werden wir auch für Sie tätig.

... IFS zertifiziert / HALAL - Produkte

Seit vielen Jahren sind wir IFS zertifiziert, die Qualitätsstandards und verschiedene Produktzertifizierungen sind bei uns gelebte Routine. Nutzen Sie unser Know-how durch unsere Erfahrungen am internationalen Markt.



... LAGER & LOGISTIK

Lagermöglichkeiten gibt es vielleicht viele, aber an einem zertifizierten Ort die Lagermöglichkeiten von TROCKEN über GEKÜHLT bis hin zu TIEFGEKÜHLT, das zeichnet unser Lager & Logistik-Programm aus. Kompetente Ansprechpersonen sowie eine hohe Flexibilität stehen bei uns an der Tagesordnung.

... VERSORGUNGSSICHERHEIT

Sollte mal der schwärzeste Tag eintreffen (Blackout), so sind wir bei Nemetz gut gerüstet. Eine Notstromversorgung kann den gesamten Betrieb für 9 Tage aufrecht erhalten. Ein gewaltiger Schritt für die Versorgungssicherheit, denn der Großvater hat schon gesagt:

*„Wir tun was wir können,
und wir können, was wir tun!“*



NEMETZ



Fleisch MARKT



DIE VORTEILE

Sie bekommen mehr für Ihr Geld!

Im Nemetz-Markt kaufen Sie zum Großhandelspreis ein, egal ob Sie Privatperson oder Wirtschaftstreibender sind (keine Firmenkarte erforderlich).

Hygienisch & Sicher

Die Fleisch- und Wurstwaren werden in der Zentrale in Böheimkirchen unter Einhaltung aller gesetzlichen Vorgaben (IFS zertifiziert) verarbeitet und verpackt. Ihr Produkt ist somit perfekt gegen jede Berührung oder sonstige Einflüsse geschützt. Auch die Kühltette ist bei Nemetz sehr wichtig - so kauft man im Nemetz-Markt nicht aus dem Kühlregal, sondern direkt aus dem Kühlhaus - dem Produkt zuliebe!

Regionale Wertschöpfung

die enge und langjährige Zusammenarbeit mit Bauern und Schlachthöfen aus der Region spiegelt sich in der Qualität wider. Die Verarbeitung am Zentralstandort Böheimkirchen sichert Arbeitsplätze und Zukunftsvisionen.

Großartiges Frischesortiment

profitieren Sie von der umfangreichen Produktvielfalt an Fleisch- und Wurstwaren, feinste Selchwaren, Schinken & Speck, Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse & Kartoffelprodukte, Knödel, Mehlspeisen, Delikatessgläser & Sauergemüse, Gewürze, Kochbücher, Geschenksartikel, Wein, Bier, Tiernahrung und vieles mehr...

9 x in Österreich OST Stand April 2025

1170 Wien, Hernalser Hauptstr. 195
1210 Wien, Brünnerstrasse 330
1220 Wien, Dassanovskyweg 2 / Rautenweg
2331 Vösendorf, Marktstrasse 19
2700 Wr. Neustadt, Wiener Strasse 111
7400 Oberwart, Steinamangererstr. 177
3500 Krems, Bertschingerstr. 4
3300 Amstetten/Greinsfurth, Waidhofnerstr. 44
3071 Böheimkirchen, Betriebsstrasse 10

Fleisch-Preise, die Appetit machen!

NEMETZ-TIERFUTTER



QUALITÄT AUS ÖSTERREICH

Die Produkte aus dem Nemetz-Tierfutter-Sortiment werden vom österreichischen Fleischermeister produziert. Auch hier zählt die Erfahrung, um dem Tier eine natürliche und ausgewogene Ernährung bieten zu können. In Absprache mit Veterinärmedizinerinnen werden BARF-Produkte sowie fertig gegarte Menüs direkt bei uns hergestellt.

OHNE ZUSATZSTOFFE

Das Fleisch-Nassfutter wird gänzlich OHNE Zusatzstoffe erzeugt, das ist durch eine sterile Verpackung und die tiefkühlfrische Lagerung möglich.

XL SORTIMENT

Vom grob faschierten Rindfleisch über gekochten Kutteln, vom zerkleinerten Geflügelfleisch bis Kalbsknochen, von den beliebten Schweinsohren, über Fleckstangerl bis hin zu Kaninchenohren ... das Tierfuttersortiment ist riesig. Da ist für jede Fellnase das passende dabei.

- BARF Produkte von
Rind, Pferd, Kalb, Wild, Fisch, ...
- fertig gekochte Menü's
- getreidefreie Varianten
- schmackhafte Leckerlies
- Kau-Snacks & Kau-Knochen

ONLINE-SHOP

Müheloses Einkaufen direkt bei uns im Online-Shop. Die Produkte werden gut gekühlt nach Hause geliefert. Das XL-Sortiment kann aber auch direkt aus dem NEMETZ-MARKT mitgenommen werden. Und natürlich gilt auch hier der Leitsatz:

Meister-Qualität zu Top-Preisen



Wissenswertes zum Thema Wurst & Würstl

Bereits in der Steinzeit wurde das Fleisch von (Nutz-)Tieren für die Ernährung zubereitet. Durch die spätere Gewinnung von Salz wurde die Wurstwarenherstellung ermöglicht. Zerkleinertes Fleisch wurde mit Salz vermischt und zum Trocknen aufgehängt - so wurde die Haltbarkeit bereits in der Antike gewährleistet. Im Laufe der Zeit entwickelten sich größere Städte und der Berufsstand der Fleischer bekam eine immer größere Bedeutung. Der klassische Fleischer war für die Schlachtung zuständig, der Fleck-Sieder bearbeitete in der Zeit der Monarchie die Eingeweide und Gedärme. Der Wurster und Fleischselcher war für die Erzeugung von Wurst- und Selchwaren zuständig. Waren dies in früherer Zeit noch unterschiedliche Berufsgruppen, so fällt alles heutzutage in den Stand der Fleischer/Fleischhauer. Ob nun Metzger, Fleischer, Fleischhacker oder Fleischverarbeiter verwendet wird, liegt wohl am ehesten daran, in welcher Region man lebt. Alle Begriffe definieren heute dieselbe Berufsgruppe.



Wie kommt der *Leberkäse* zu seinem Namen?

Die Leberkäse-Semmel zählt in Österreich zu den beliebtesten Jausen-Artikel - ein österreichisches Fast Food! Aber ursprünglich kam weder Leber noch Käse in die Rezeptur - woher also dieser Name?

Die beiden altdeutschen Wörter „Laib“ (=runde Form) und „Käs“ (=kompakte Masse) sind hier die Namensgeber. Im Laufe der Zeit wurde es einfacher und auch wirtschaftlicher den Laib in eine Kastenform zu geben, so entsteht der bekannte Ziegel Leberkäse. Später wurden dann auch Varianten mit Käse erzeugt. Heutzutage sind der Geschmacksvielfalt keine Grenzen gesetzt: mit Chili, mit Paprika, mit Trüffel, mit Pinienkerne, mit Champignons, undzählige Varianten werden angeboten. Aber stets in einer knusprigen Semmel, manchmal auch mit Senf und Gurkerl.



Frankfurter oder *Wiener Würstl*?

In Deutschland sind die Frankfurter Würstchen bereits seit dem 13. Jahrhundert bekannt, sie wurden ursprünglich nur mit Schweinefleisch hergestellt. Ein oberfränkischer Fleischer, der nach Wien gezogen ist, hat diese Rezeptur mitgenommen und in seiner neuen Heimat die *Wiener Frankfurter Würste* hergestellt. Damals noch mit einer Mischung aus Schweine- und Rindfleisch. Diese Würste waren nicht nur am Wiener Hof beliebt, sondern erfreuten sich bald in ganz Europa an größter Beliebtheit, dank der neuen, verfeinerten Rezeptur. Überall heißen die Würstl anders: in Deutschland sind es die *Wiener Würstl*, in Österreich sind es die *Frankfurter Würstl*, in der Schweiz die *Wienerli* und in Nordamerika wird das Hot-Dog Würstchen als *frank* oder *weenie* bezeichnet. Eine Erfolgsgeschichte, die die Welt erobert hat!



Bratwurst damals & heute

Handbuch
von
Fritz Schwarz
Wien, 1948

Die Wurstproduktion erlangte zur Zeit der Monarchie ein absolutes Hoch. Fachlich engagierte Fleischer und Wurster kreierten viele neue Rezepturen und buhlten um die Gunst der Kunden. In dem Handbuch WURSTREZEPTE sind viele traditionelle Rezepte angeführt, viele von ihnen werden bis heute so zubereitet. Lediglich die Technik in der Wurstverarbeitung hat sich geändert. Manche Rezepturen wurden an die heutige Zeit angepasst und der Magerfleischanteil erhöht, die traditionelle Zubereitung wird aber bis heute fortgeführt.

Im Vorwort dieses Handbuches schreibt der Autor (im Jahr 1948) „Wenn auch zur Zeit der Wursterzeugung infolge des unheilvollen Krieges und seiner Folgezeit noch die nötigen Fleischsorten und das dazu notwendige Gewürz fehlen, so wird doch wieder einmal die Zeit kommen, in der sämtliche Rohmaterialien zur Erzeugung guter und feiner Würste zur Verfügung stehen...“.

Schätzen und genießen wir die Vielfalt, die uns heute zur Verfügung steht - hier ein paar Rezepte zum selber Ausprobieren!



Bratwurst - Grundrezept:

Zutaten:

1,5 kg Schweineschulter oder Schopf, 1,5 kg Schweinebauch (ohne Schwarte) ev. etwas Schweinespeck, 60g Salz, Gewürze nach Belieben (Pfeffer, Petersilie, Majoran, Knoblauch, ...), Schweinsdarm

Bindemittel:

2 Eier ODER 90g Kartoffelstärke ODER gekochte und fein pürierte Schwarten

Zubereitung:

Das Fleisch von der Schwarte befreien und würfelig schneiden. In einer Schüssel mit den Gewürzen gut abmischen und durch den Fleischwolf (zweimal) wölfen bzw. faszieren. Danach mit dem gewünschten Bindemittel gut vermischen, die Masse kalt stellen. Den Schweinsdarm in Wasser einweichen und vorsichtig auf die Abfüllhülse ziehen. Die Wurstmasse in den Abfüller einfüllen und vorsichtig in den Darm eindrücken. Es sollten möglichst keine Luftblasen entstehen. Die fertig abgefüllten Würste können gleich auf Grill oder Pfanne zubereitet werden. Für eine bessere Haltbarkeit empfiehlt es sich, die Würste im 80°C heißen Wasser für ca. 30 min aufzubrühen - im kalten Wasser auskühlen lassen und kalt stellen bzw. verpacken.

...zur INFO

Schweinsdarm bzw. Schweinsaitling:

Diese haben einen Durchmesser von 28/30 mm, also die Größe einer klassischen Bratwurst. Können per Bund (~90m) gekauft werden.

Schafsdarm bzw. Schafssaitling:

Diese haben einen Durchmesser von 20/22 mm, also die Größe von zB Frankfurter. Können per Bund (~90m) gekauft werden.

Was tun, wenn Därme/Saitlinge übrig bleiben?

Die restlichen sauberen Därme können in einer Salzlake (min. 20% Salz) gekühlt gelagert werden. Oder die Därme trocken salzen und kalt stellen bzw. einfrieren (bei Bedarf dann wieder in Wasser einweichen und verwenden).

Viel Spaß und Gutes Gelingen

...mit den verschiedensten Bratwurst-Varianten wünscht NEMETZ-FLEISCH

Wilderer-Bratwurst:

1 kg mageres Wildschweinfleisch, 1 kg eher fettes Wildschweinfleisch, 500g Hirschrücken, 500g Hirschbauch, 1 kg weißer Speck, 80g Meersalz, 1-2 EL schwarze Pfefferkörner, 1 EL Wacholderbeeren, 1/2 EL Piment, 5-6 Lorbeerblätter zerbröseln, geriebene Muskatnuss,

TIPP:

je nach Geschmack etwas Wildpreiselbeeren und einen Schuß Portwein dazu!

Champagner-Bratwurst:

1,5 kg Schweinsschulter, 1,2 kg Rinderschulter, 1,2 kg Schweinespeck, 80g Meersalz, 15g weißer Pfeffer gemahlen, 2g Kardamom gemahlen, 200ml Champagner

TIPP:

je nach Geschmack mit Mangostücken/Mangomark verfeinern!

Wachauer Marillen-Bratwurst:

2 kg Kalbsbrust, 500g Kalbsschulter, 1,5 kg Schweinsbauch, 200ml Wachauer Smaragd-Wein, 6 cl Marillenbrand, 80g Salz, 500g getrocknete und fein gehackte Wachauer Marillen

TIPP:

mit etwas Chili verfeinern und mit Marillensenf servieren!



Fleisch-Verarbeitung

damals & heute



Vieheinkauf zur Jahrhundertwende
Kistenwaschen in den 1960er Jahren



Fleischzerlegung und erste
Verpackungsmaschinen in
den 1980er Jahren



gewichtsgenaues Schneiden
und exaktes Würfeln, durch
Meisterhand und neueste Technik



gekühlte Produktionsräume
Sonne als Energiequelle



Fuhrpark damals & heute



Motorisiert
& motiviert
durch
150 Jahre
NEMETZ



Restaurant damals & heute

Johann Nemetz II. erwarb im Jahr 1913 ein Haus in der Dadlergasse in Wien. Der Fleischverkauf vom Schwendermarkt siedelte dorthin und ein Restaurant wurde betrieben. Als 1925 der Schilling eingeführt wurde, hat man stolz die neue Speisekarte präsentiert, die bis heute erhalten ist.

***Ein wertvolles Dokument,
mittlerweile 100 Jahre alt!***

Im Jahr 2017 wurde das Nemetz-Restaurant in Böheimkirchen eröffnet. Auch fast 100 Jahre später erfreut man sich an Speisen wie Kalbsbraten, Bauernschmaus, steirisches Wurzelfleisch, Krautfleisch, Krenfleisch, - so wie damals!

Nemetz Gasthaus		
„Zum lustigen Rudolfsheimer“		
Wien, XIV. Dadlergasse 18		
Abend-Karte		
Menü zu S.		Fertige Speisen
		Nemetz Schall 3
		Bauernschmaus 1 40
		Kalbsbraten 1 60
		Bauernschmaus 1 80
		gefillt Gemüsch 1 20
		Heur Wurzelfleisch 1 20
		Krautfleisch 1 20
		Krenfleisch 1 20
		Krautkopf ged. 1 20
		Salate
		Apfelm. & Kraut 20
		Quark 30
		Gemischter 50
		Mehlspeisen
		Kalbsbraten 80
		Bauernschmaus 80
		Käse
		Emmentaler 70
		Achleitner 50
		Rognepont Butter 80
		Kompotte
		Gemischtes 1
		Preislisten 80



*Wir lieben
Fleisch*

damals wie heute!



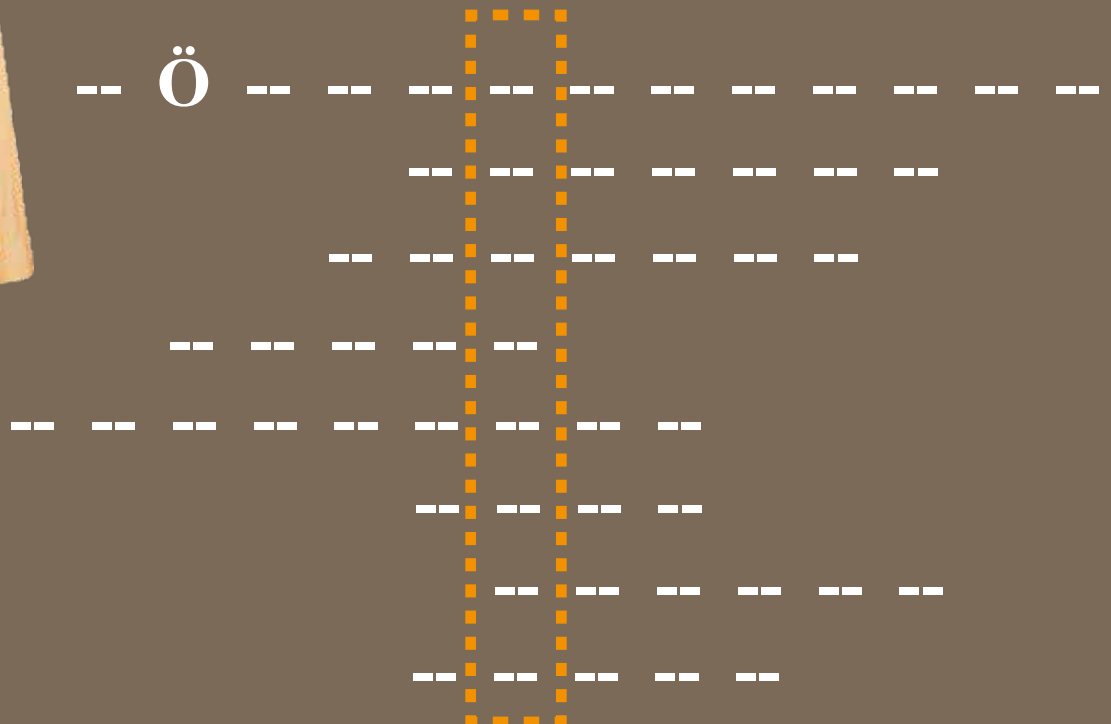
NEMETZ *for Kid's*

ein Bild zum AUSMALEN



Beantworte die Fragen und erhalte das Lösungswort!

- 1) An welchem Ort steht die Nemetz-Zentrale?
- 2) Ein beliebtes italienisches Gericht mit Faschiertem, Teigplatten, etc. heißt?
- 3) Das Tier mit Rüssel und Ringelschwanz heißt?
- 4) Bei Nemetz kannst du auch übernachten, das nennt sich
- 5) Eine sehr beliebte Speise in Österreich mit knuspriger Panade, nennt sich?
- 6) Einen Rohschinken zu produzieren dauert sehr lange, du brauchst daher viel?
- 7) Das weiße Känguru im Nemetz-Tiergarten heißt?
- 8) Der englische Begriff für geschnittenes Fleisch heißt auch



- 1) Böheimkirchen
 2) Lassagne
 3) Schwein
 4) Motel
 5) Schnitzel
 6) Zeit
 7) Idefix
 8) Steak
 Lösungswort: Mahlzeit



mit dem LKW über den Arlberg

