



MARKTGEFLÜSTER



METZGEREI HASLINGER MARKTSCHMÄH AUS MEISTERHAND

Freitag, kurz nach sieben Uhr morgens am Rathausplatz in Attnang-Puchheim: Felix Macherhammer öffnet die Klappe seines Verkaufswagens und präsentiert ein breites Sortiment an Fleisch- und Wurstwaren. Seit 14 Jahren fährt er für die Metzgerei Haslinger aus St. Willibald auf unseren Wochenmarkt, und man merkt sofort: Hier steht einer, der seinen Job liebt.

Felix ist Fleischermeister, hat in Ried im Innkreis gelernt und 1994 seine Meisterprüfung abgelegt. Bevor er vor 14 Jahren zu Haslinger kam, war er im Lebensmittelhandel tätig. Heute fährt er fünf Tage die Woche auf verschiedene Märkte. „Die Abwechslung taugt mir“, sagt er. „Und natürlich die Leute am Markt.“



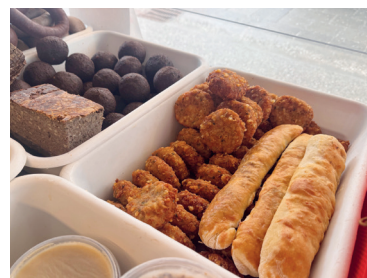
Felix Macherhammer verkauft für die Metzgerei Haslinger Fleisch- und Wurstspezialitäten.

Ein Schmäh hier, ein Lacher dort – in Attnang kennt man sich. „Bei euch ist’s immer besonders unterhaltsam“, sagt Felix und grinst. „Nach so langer Zeit weißt du genau, wie du die Leute nehmen musst.“

Viele seiner Kundinnen und Kunden kennt er bereits seit Jahren. „Man redet halt“, sagt Felix. „Und irgendwann weißt du, was wer gerne mag.“

Von Banater über Knacker bis zum Leberbunki

Felix kennt jedes Produkt nicht nur vom Verkauf, sondern auch vom Kosten. „Ich ess alles, was wir anbieten“, lacht er. „Ohne Fleisch könnt ich nicht leben – außer am Karfreitag, da halt ich’s aus!“ Sein persönlicher Tipp für neue Kundinnen und



Kunden: der legendäre Leberbunki, erhältlich von November bis April. Danach wird vermehrt auf Grillfleisch umgestellt. Dauerbrenner sind außerdem Leberwurst, Blunzen, Meterwurst, Knacker und Banater mit Chili. „Für die, die’s scharf mögen“, winkert Felix. Für den Hunger zwischendurch gibt’s Leberkäsemmeln – auf Wunsch ebenfalls feurig. Gerne landen auch Leber- und Kaspressknödel sowie fertig zubereitetes Rehragout fürs schnelle Mittagessen in den Einkaufstaschen.

Auch an die Fastenzeit ist gedacht: Hering- und Erdäpfelkas sowie Thunfischaufstrich ergänzen nach dem Fasching das Sortiment. Zu Ostern ist Kalbfleisch besonders gefragt. „Aber bitte rechtzeitig vorbestellen!“, mahnt Felix.

Seit Ende Jänner 2026 ist Felix mit einem neuen Verkaufswagen unterwegs – hygienisch auf dem neuesten Stand und bereits im Betrieb mit allen Waren bestückt. Aufklappen reicht, und schon kann’s losgehen! Wer bei Haslinger einkauft, kommt wegen der Wurst – und bleibt wegen der Begegnung.

Regionalität mit Verantwortung

Die Metzgerei Haslinger steht für gelebte Tradition und beschäftigt 16 Personen, darunter auch Lehrlinge. 1984 gegründet, setzt der Innviertler Familienbetrieb bis heute auf altes Handwerk, handgeschriebene Rezepte und regionale Zulieferer. Die Tiere kommen von Schlachthöfen im Umkreis von rund 15 Kilometern, die wiederum von lokalen Bauern beliefert werden. Kurze Transportwege sind wichtig – für die Tiere genauso wie für die Qualität der Produkte. Rund 80 Prozent der Waren werden auf Wochenmärkten verkauft, der Rest im regionalen Handel.

