

Jubiläumskalender 2010

Krammer
METZGEREI · CATERING · GOURMETKÜCHE

DAS PLUS IM GENUSS



1884



125 Jahre
GENUSSMANUFAKTUR

www.125jahrekrammer.de



*W*ir schreiben das Jahr 1884. In Washington DC fällt der Beschluss über die Zeitzonen, der Meridian von Greenwich wird internationaler Nullmeridian.

In Berlin legt Kaiser Wilhelm I. den Grundstein für das Berliner Reichstagsgebäude, im Schloss Neuschwanstein stellt Bayernkönig Ludwig II. den „Palas“ fertig. Und in Pfaffenhofen an der Ilm entschließen sich die Eheleute Ludwig und Augusta Krammer zum Kauf einer kleinen Metzgerei. Der „Türlmetzger“ von Jakob Reiter in der Türlgasse, der heutigen Frauenstraße, wird ihr neues Domizil. Und gleich am Start steht ein Plus.

„Metzger & Koch“ prangt auf dem Ladenschild. Beim Krammer lassen sich nicht nur Fleisch und Wurst erwerben, nein, die Chefin hält auch Warmes parat. Fleischsuppe gibt's. Und gesottenes Schweinefleisch. Die Kundschaft dankt's mit regem und regelmäßigem Besuch.

Der Anfang ist gemacht.



Januar 2010

<i>Montag</i>	<i>Dienstag</i>	<i>Mittwoch</i>	<i>Donnerstag</i>	<i>Freitag</i>	<i>Samstag</i>	<i>Sonntag</i>
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31



Nach der Jahrhundertwende beginnt auch in Pfaffenhofen die Zeit der Groß- und Kleinvielmärkte. In der Judengasse, der heutigen Löwenstraße, findet einmal in der Woche der Rindermarkt statt. Die Krammers, die wissen, wie hungrig das Handeln machen kann, nutzen ihre strategisch günstige Lage für das nächste Plus - und bauen die Wohnstube neben dem Metzgerladen in eine Einkehr für Bauern und Viehhändler um. Dort können sich die Marktleute nach getanem Geschäft bei einer kühlen Halben Bier und frischen Weißwürsten entspannen. Ein Angebot, das sich schnell herumspricht. So wird die Einkehr zur Basis für das, was man später Imbiss nennen wird – und noch viel später ...
... **Schmankerlstüberl**



125 Jahre
GENUSSMANUFAKTUR

Februar 2010

<i>Montag</i>	<i>Dienstag</i>	<i>Mittwoch</i>	<i>Donnerstag</i>	<i>Freitag</i>	<i>Samstag</i>	<i>Sonntag</i>
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28



Der Erste Weltkrieg wütet in Europa. Alle vier Krammer-Söhne, Ludwig, Georg, Josef und Hans, müssen an die Front. Das Plus kommt dieses Mal von oben. Keiner der vier wird im Krieg verwundet, 1918 kehren alle unversehrt zurück nach Pfaffenhofen. 1920 übernimmt Ludwig die elterliche Metzgerei, Georg wagt in Mindelheim eine Neugründung. Josef kümmert sich um die Landwirtschaft in der Türltorstraße, dort, wo heute die Metzgerei steht. Hans hat sich einem anderen Handwerk verschrieben. Er eröffnet in München eine Konditorei.



125 Jahre
 GENUSSMANUFAKTUR

März 2010

<i>Montag</i>	<i>Dienstag</i>	<i>Mittwoch</i>	<i>Donnerstag</i>	<i>Freitag</i>	<i>Samstag</i>	<i>Sonntag</i>
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Scheiben. Auch das nachfolgende Schneideg... und
 liefert dann eine Wurst, die keine Farbe hält, n...
 ist und besonders im Sommer leicht einen säuerlichen...
 annimmt. Rohfleisch verarbeitet der Wolf williger und so...
 als Kochfleisch.

Der Kutter oder Blitz

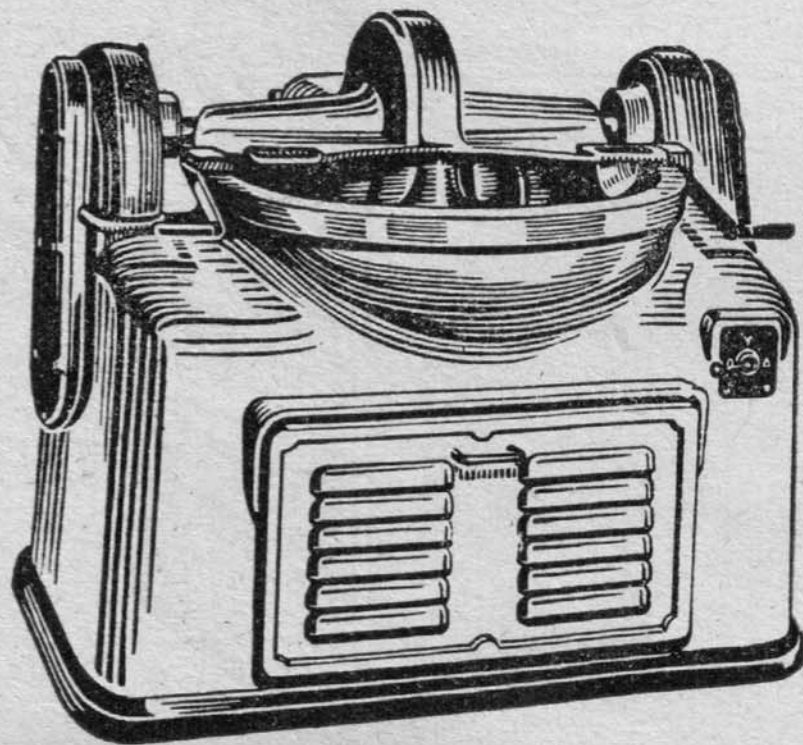


Abb. 59.

Zweck

Das Geld ist knapp in den Nachkriegsjahren, an große Sprünge nicht zu denken. Nur mit Fleiß und Sparsamkeit überlebt die Metzgerei Krammer. Das nächste Plus kann sich Ludwig jun. erst 1930 leisten. Die Maschine namens „Kutter“ kommt einer Revolution im Fleischerhandwerk gleich. Mit Hilfe des automatischen Fleischzerkleinerers und -mischers lässt sich viel feineres Wurstbrät als bisher mit dem Fleischwolf herstellen. Die bald dazugekaufte Abfüllmaschine und die elektrischen Kühlaggregate machen einen modernen Produktionsbetrieb nach heutigem Verständnis erst möglich. Lyoner, Wiener, Regensburger, täglich frische Weißwürste – fast wöchentlich kommt ein neuer Artikel hinzu. Und die Kundschaft honoriert's. 1932 beschäftigt die Metzgerei Krammer zwei Metzgergesellen, einen Lehrling und eine Ladenhilfe.

Es geht aufwärts ...

... Schneidemaschine und wird ver-
 ... Wasserzusatz erhalten
 ... von Brühwurst be-

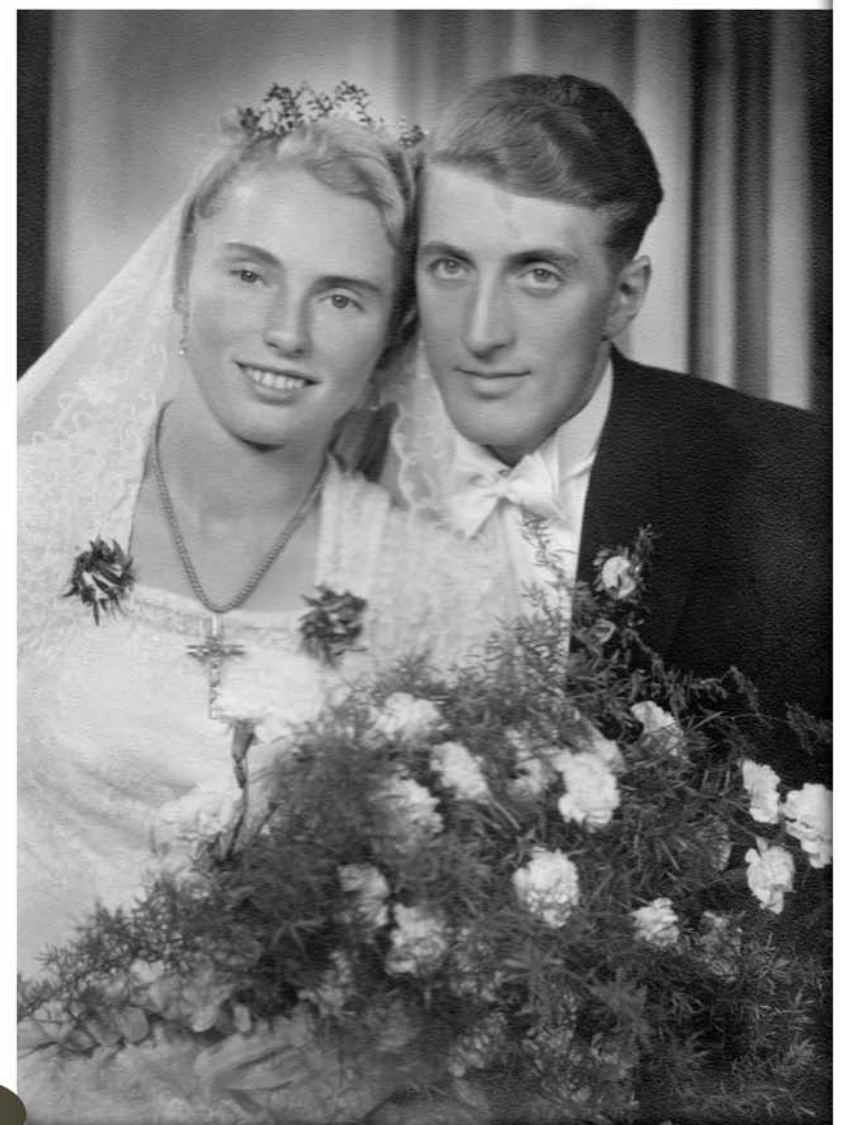


April 2010

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		



Und dann folgt die Katastrophe. Der Zweite Weltkrieg leert Pfaffenhofen, Männer werden an der Front gebraucht, auch Stammhalter Ludwig Krammer, geboren 1922, und die Gesellen müssen einrücken. Nur durch den Einsatz des Seniorchefs, seiner Töchter Augusta und Sybilla und eines französischen Kriegsgefangenen, der der Metzgerei von der Stadtverwaltung zugeteilt wird, kann der Betrieb am Laufen gehalten werden. Das große Plus? Wieder ist es die unversehrte Heimkehr des Sohnes. 1947, nach zwei Jahren Kriegsgefangenschaft ist Ludwig zurück in Pfaffenhofen. Und er verschwendet keine Zeit. Der Meisterprüfung im August '47 folgt die Übernahme des Geschäfts und zwei Jahre später die Hochzeit mit Maria, der jüngsten der drei Sperlhof-Töchter aus Reising. Die Kinder Ludwig (*2.11.1950) und Maria (*5.12.1954) machen das Glück komplett.



1884
125 Jahre
GENUSSMANUFAKTUR

Mai 2010

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						



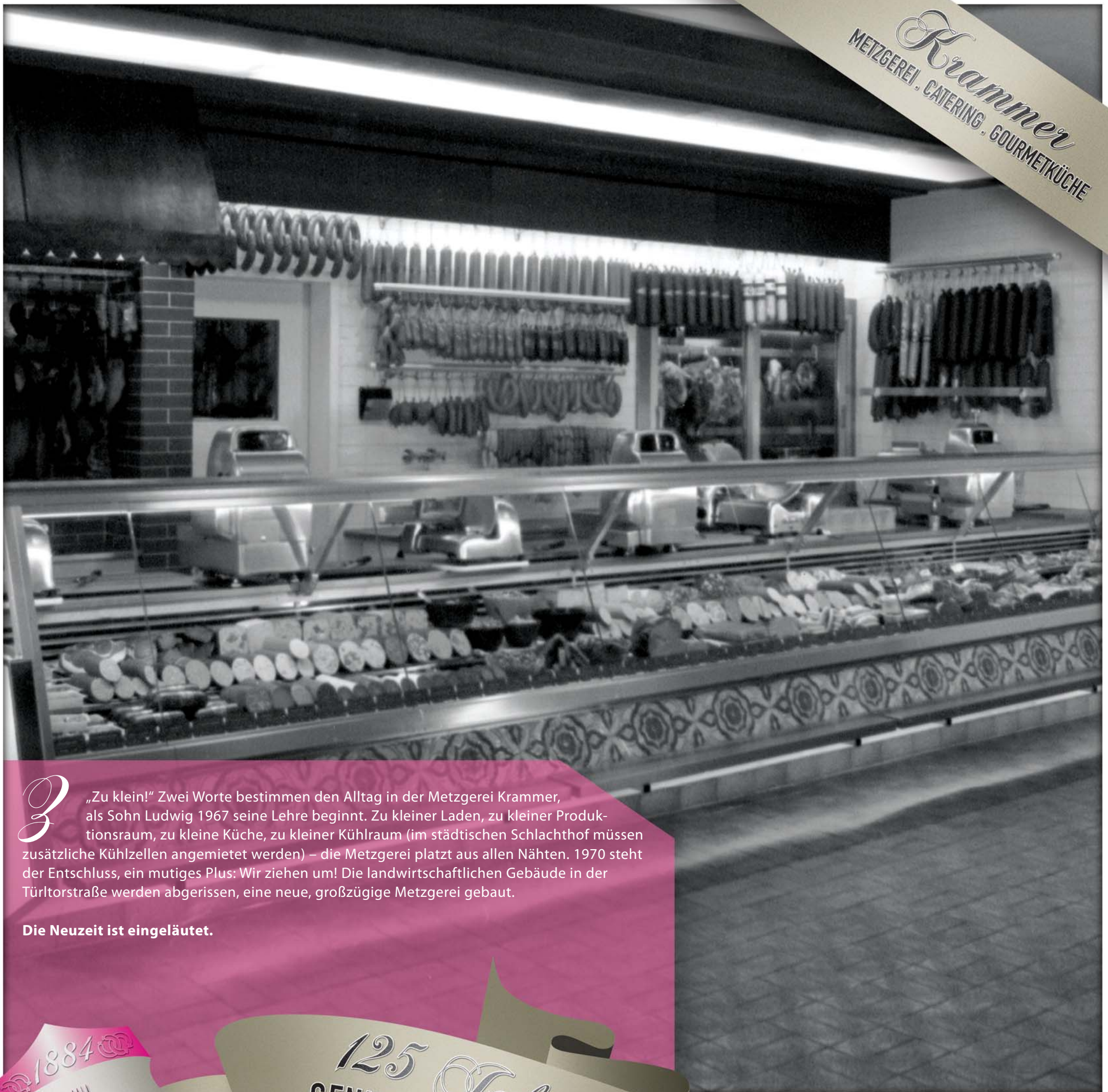
Eine technische Innovation ermöglicht das nächste Plus – und markiert den letzten großen Schritt hin zum modernen Fleischereibetrieb. 1959, im Zuge einer Komplettrenovierung der Metzgerei, wird im Geschäft in der Frauenstraße 3 auch eine gekühlte Fleisch- und Wursttheke installiert. Endlich ist es möglich, den Kunden von früh bis spät die gesamte Produktpalette zu präsentieren. „Das Auge isst mit“ heißt es – ein wahrer Satz, der seinen Ausdruck im Umsatz und in der steigenden Zahl der Mitarbeiter findet.



125 Jahre
GENUSSMANUFAKTUR

Juni 2010

<i>Montag</i>	<i>Dienstag</i>	<i>Mittwoch</i>	<i>Donnerstag</i>	<i>Freitag</i>	<i>Samstag</i>	<i>Sonntag</i>
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				



„Zu klein!“ Zwei Worte bestimmen den Alltag in der Metzgerei Krammer, als Sohn Ludwig 1967 seine Lehre beginnt. Zu kleiner Laden, zu kleiner Produktionsraum, zu kleine Küche, zu kleiner Kühlraum (im städtischen Schlachthof müssen zusätzliche Kühlzellen angemietet werden) – die Metzgerei platzt aus allen Nähten. 1970 steht der Entschluss, ein mutiges Plus: Wir ziehen um! Die landwirtschaftlichen Gebäude in der Türletorstraße werden abgerissen, eine neue, großzügige Metzgerei gebaut.

Die Neuzeit ist eingeläutet.



125 Jahre
GENUSSMANUFAKTUR

Juli 2010

<i>Montag</i>	<i>Dienstag</i>	<i>Mittwoch</i>	<i>Donnerstag</i>	<i>Freitag</i>	<i>Samstag</i>	<i>Sonntag</i>
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	



*A*m 21. Mai 1973, drei Wochen nach der Hochzeit mit Heidemarie Esterl (wieder ein Plus) eröffnet Juniorchef Ludwig das neue Geschäft in der Türltorstraße 6. Zwei Monate drauf wird der erste Sohn Ludwig geboren. Es geht alles sehr schnell in diesen Tagen. Auch das Widerlegen von Unkenrufen „Schlechte Lage“, „zu weit draußen aus der Stadt“ – Bedenkenträger gibt es auch in den 70er Jahren schon mehr als genug. Doch das Geschäft brummt. Die verdoppelte Produktpalette (allein rund 200 Wurstsorten) und die ausreichend zur Verfügung stehenden Parkplätze in der breiten Türltorstraße sind nur zwei Faktoren des Erfolgs. Doch Selbstzufriedenheit will sich partout nicht einstellen.



125 Jahre
GENUSSMANUFAKTUR

August 2010

<i>Montag</i>	<i>Dienstag</i>	<i>Mittwoch</i>	<i>Donnerstag</i>	<i>Freitag</i>	<i>Samstag</i>	<i>Sonntag</i>
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					



*M*ittagstisch heißt das Zauberwort. Den Anstoß zum Thema Gastronomie, dem nächsten Plus, gibt 1975 die Aktion eines Gewürzlieferanten, der Spezialrezepte für Suppen und Eintöpfe anbietet, um das Fleisch- & Wurst-Sortiment auf warme Speisen auszudehnen. Bald lässt es sich beim Krammer schmackhaft und preiswert essen, den Kochkünsten der Seniorchefin, der „Mutter“, sei Dank. Aus dem bislang nur Dienstags beim Ferkelmarkt genutzten Bauernstüberl wird die Imbissstube, wo fortan auch Pfaffenhofens Büro-szene gerne ihre Mittagspause verbringt.



125 Jahre
 GENUSSMANUFAKTUR

September 2010

<i>Montag</i>	<i>Dienstag</i>	<i>Mittwoch</i>	<i>Donnerstag</i>	<i>Freitag</i>	<i>Samstag</i>	<i>Sonntag</i>
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			



Die 80er Jahre. Und wieder ein großes Plus. Aus dem herkömmlichen Plattenlieferdienst für Kommunionen, Geburtstagsfeiern, etc. entwickeln Ludwig und Heidi durch Weiterbildung in zahlreichen Seminaren einen Partyservice, der diesem Namen auch gerecht wird. Geschirr, Getränke, Service-Personal für kalt-warme Buffets – der Krammer ist nach Metzger und Koch jetzt auch Dienstleister. Das Wachstumspotenzial des neuen Geschäftszweigs lässt sich nur erahnen. Gesamt-Mitarbeiterstand 1984: 35.



125 Jahre
GENUSSMANUFAKTUR

Oktober 2010

<i>Montag</i>	<i>Dienstag</i>	<i>Mittwoch</i>	<i>Donnerstag</i>	<i>Freitag</i>	<i>Samstag</i>	<i>Sonntag</i>
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31



1992

19 Jahre nach der Eröffnung der neuen Metzgerei ist der Platz wieder zum knappen Gut geworden in der Türletorstraße 6. Ein neuer Laden wäre wünschenswert, zusätzliche Kühlräume sind Pflicht, eine größere Küche muss her, ein Raum zum Spülen, Anfahrtsrampen für die Lieferanten LKWs, u.v.m. Kurz gesagt: ein Befreiungsschlag aus Stein und Beton. Am xx.xx.1993 weiht Stadtpfarrer Anton Keller die neue Metzgerei Krammer ein, die nun auch architektonisch den Schritt zum Feinkost- und Gastronomiebetrieb vollziehen kann. Fisch plus Käse plus Nudeln plus - natürlich - Fleisch und Wurst - alles, was den Gourmet erfreut, gibt's beim Krammer zu kaufen. Und hinter den Kulissen sorgt der renommierte Küchenchef Dirk Ehler für die heißen Gaumenfreuden.



125 Jahre
GENUSSMANUFAKTUR

November 2010

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					



Krammer
METZGEREI · CATERING · GOURMETKÜCHE

D

as nächste Plus, die Filiale. Ein Jahr dauert der Umbau des Stiegler-Anwesens in der Klosterstraße, ab dem 8. Dezember 1988 gibt's den „Krammermetzger“ auch in Wolnzach. Berührungsängste? Fehlanzeige. Die Zweigstelle im Herzen der Halledau wird von Beginn an blendend angenommen von den Wolnzachern (und nicht nur von denen).

Das jüngste Plus findet sich in der Hohenwarter Straße, in den neugestalteten Räumen des ehemaligen Lebensmittelhändlers Neukam. Zusammen mit der Bäckerei Wiesender und Obst&Gemüse Pfab schafft die Metzgerei Krammer 2007 einen Kombiladen für den täglichen Qualitätseinkauf. Mehrmals täglich fährt der Krammer-Lieferwagen vor, Frische ist oberstes Gebot. Die nächsten Pläne? Juniorchef Martin Krammer ist mit Feuereifer dabei, den Betrieb in eine erfolgreiche Zukunft zu führen. Mitarbeiterstand 2009: 65.

125 Jahre - plus viele, viele mehr!

125 Jahre
GENUSSMANUFAKTUR

Dezember 2010

<i>Montag</i>	<i>Dienstag</i>	<i>Mittwoch</i>	<i>Donnerstag</i>	<i>Freitag</i>	<i>Samstag</i>	<i>Sonntag</i>
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		