

Medieninformation

Vom Pastapionier zum Tiroler Schmankerl-Stand

Achleitners Hausmannskost, ein Markthallen-Stand für jeden Geschmack

„90 Prozent was Hausmänner und -frauen benötigen, finden sie an unserem Stand“ erzählt uns Oliver Rief, Sohn des bereits seit über 15 Jahren geführten Familienbetriebes. Gemeinsam mit seiner Mutter Gabriele Unger sowie dessen Lebensgefährtin Johann Efferl führt er den Traditionsstand „Achleitners Haus-mannskost“ in der Markthalle Innsbruck.

Aus einer Gastronomen-Familie stammend, war man sofort von der Atmosphäre in der Markthalle Innsbruck fasziniert. Nur die Frage, welche Produkte man anbietet, musste noch geklärt werden. Oliver verrät: „Mein Opa war unsere Inspiration, denn als Koch kamen bei ihm nur selbst gefertigte und befüllte Nudeln auf den Tisch.“ So war die Idee entstanden, sich auf frische, hausgemachte Teigwaren zu spezialisieren. Anschließend wurde das Sortiment peu à peu weiter ausgebaut. Mittlerweile hat sich der Stand zu einem Ort der besonderen Gaumenfreuden entwickelt, denn heute finden hier Genießer nahezu alles, was das Herz begehrt.

Im Pasta-Himmel

Egal ob Tortellini gefüllt mit Ricotta-Spinat, Trüffel, Steinpilze sowie saisonal bedingt mit Spargel, Kürbis oder Ziegenkäse-Zitrone – bei Achleitners Hausmannskost finden Pastaliebhaber:innen alles, was das Herz begehrt. Sogar orangefarbige Tortellini mit Lachsfüllung oder von Sepiatinte eingefärbte Tortellini mit Garnelen-füllung gibt es im Sortiment. Während die Tortellini zu Beginn noch vom Onkel, ebenfalls Koch, gefertigt und täglich nach Innsbruck geliefert wurden, lässt man sie mittlerweile aufgrund des Zeitaufwandes in Italien in traditioneller Handarbeit produzieren. Dafür werden die frischen Tortellini pasteurisiert, ein bis zwei Minuten angekocht, anschließend abgetrocknet und luftdicht verpackt. Durch dieses Verfahren sind die Tortellini einige Tage haltbar. Der Wandel soll auch im Namen erkennbar werden und deshalb wird gerade die Umbenennung von „Achleitners Manufaktur“ zu „Achleitners Hausmannskost“ vollzogen. Neben der frischen Pasta gibt es natürlich auch die verpackte Variante in jeder Ausführung, Farbe und Form. Vom italienischen Qualitätsproduzenten bis hin zu Tiroler Nudeln wie beispielsweise die Pasta „KISTL“ von Gerti's Hofladen.

Vielfalt im Sortiment

Neben der Frischetheke kann der Familienbetrieb mit vielen hochwertigen Produkten aus Deutschland, Österreich und Italien überzeugen. Ein bunter Mix aus dem besten, was jedes Land zu bieten hat. Oliver verrät: „Ich überlege mir immer, was mir gefällt und probiere es dann selbst aus“, aber nicht immer wird jedes Produkt auch vom Kunden angenommen. „Vielen Produkten muss man Zeit geben, um zu sehen ob sie ankommen und man sollte nie aufhören Neues auszuprobieren.“, so Oliver. Von Pestos, über Öle und Schnäpse bis hin zu Kaffee und Fairtrade-Körben, die Auswahl ist riesig. Bei Touristen sind vor allem die Tiroler Spezialitäten wie Speck, Würste und Schüttelbrot ein echter Renner. Den Speck beispielsweise bezieht Achleitners Manufaktur von drei verschiedenen kleinen und ebenfalls familiengeführten Lieferanten aus dem Zillertal, Fulpmes und Südtirol. Dabei achtet die Familie besonders auf die Herkunft der Schweine, denn das Tierwohl liegt ihnen sehr am Herzen. Im Hause Achleitner wird unter dem Credo gearbeitet, dass sämtliche Produkte von Anfang bis Ende von guter Qualität sein müssen.

Mittagessen To-go

Wenn's zu Mittag mal schnell gehen muss, dann ist man bei Achleitners Manufaktur an der richtigen Adresse. Der Stand hat eine große Auswahl an qualitativ hochwertigen und handgefertigten Tiefkühlprodukte wie beispielsweise von der Firma Dengg aus Hall. Knödel, Schlutzkrapfen, Erdäpfelblattln oder Zillertaler Krapfen in jeder denkbaren Variation werden frisch gefertigt und anschließend schockgefrostet – ohne Konservierungsstoffe wohlgemerkt – damit der intensive Geschmack erhalten bleibt. Eine weitere Idee für alle berufstätigen Eltern sind die „Ben Fatto“-Gerichte von Golferia ebenfalls am Stand erhältlich. Echte italienische Küche mit erlesenen Zutaten für zuhause. Die Gerichte können samt hitzebeständigen Teller in die Mikrowelle gegeben werden. Anschließend heißt es nur noch Folie abziehen und genießen.

Hier ist der Kunde noch König

Am Markthallen-Stand von Achleitners Hausmannskost wird noch jeder Kunde ausgiebig beraten und auf Produktwünsche eingegangen. Der Austausch und das rege Treiben sind prägend für die Atmosphäre in der Markthalle. Dieses besondere Flair schätzen nicht nur die Kunden, sondern auch Oliver selbst. Neben freundschaftlichen Beziehungen ist vor allem das direkte Feedback der Stammkundschaft für den Stand unerlässlich: „Die guten Beziehungen machen sich bezahlt, das haben vor allem die letzten zwei Jahre deutlich gezeigt.“ Durch den Wegfall der Touristen, hat sich das Geschäft auf die lokale Kundschaft beschränkt. Vor allem die jüngere Generation, hat den Mehrwert unserer Markthalle erkannt. „Genau aus diesem Grund müssen nun erst recht für jede Altersgruppe, jeden Geschmack und auch für jede Preisklasse passende Produkte in unserem Sortiment zu finden sein“, so Oliver.