

Pressestimmen ... Jubiläumsberichte ... Currents

**25 Jahre kulinarische Betriebs-Beratung
durch „den Spezi“ Hans Küffner
Und „Spezi“ wurde 60. Auch schon. Na und.**

Der einst „junge, fränkische Kreativmeister“ kommt in die Jahre. 60 Jahre jung, dazu 25jähriges Betriebsjubiläum, dieser Tage wurde ein gebührendes Fest gefeiert. Mit seinen Metzgern, Mandanten und befreundeten Referenten. Humorvoll: noch besser – noch stärker – da reifer! Kein anderer prägte die „neue deutsche (Metzger) Welle“ so wie er. Anfang der 80er Jahre der Durchbruch, stets handwerkslike und innungsverbunden, avancierte er zum Pionier des Neuen und Besonderen.



(S)einer Zeit weit voraus.

Der O-Ton vieler Seminaristen verdeutlichte die Küffner'sche Wertstellung und wurde zur neuen Anforderung: Spezi – Du bist uns 10 Jahre voraus! Sehrwohl waren auch seine Kritiker uneingeschränkten Lobes über die praxisnahen Kreationen seiner „Ideen-Werkstatt“. Seine Passion zum neuen „Feinbild statt Feindbild“ der gesamten Metzgerbranche füllte stets die Hörsäle.

Bereits Mitte der 80er hatte der Spezi die klare Vorstellung vom Zukunftsbild des „kulinarischen Beraters“: ½ Koch – ½ Metzger. Mit animativen Geschick.

Als Fachperson für die „ausgewogene Ernährung“.

Als er damals bereits anregte, den Fettgehalt (mit Eis + Streckmitteln) der mit handwerklichem Können und Geschick hergestellten Traditionswürste neu zu belegen, erntete er nicht nur Beifall.

Sein Credo: „Die Familien von morgen wollen wissen, was sie essen“, brachte meist Verwunderung pur!

Dies in einer Zeit der Voll- (Über)-Produktion neu anzuregen, versperrte ihm manche „Wurst-Küchen-Türe“.

Doch gerade hier setzte die Erfolgs-Story an.

Der Metzgerei-VERKAUF wurde revolutioniert!

Es waren die Meisterinnen, die Meistertöchter und gutes V.K.-Personal, welche die Erneuerungen annahmen. Die jahrelange These: „was Hinten produziert wird – verkauft sich Vorne von alleine“, wurde aus den Angeln gehoben.

Ein starker Verkauf forderte nunmehr:

- produziert uns nur das was wir verkaufen wollen – sonst kaufen wir unsere Wunschqualität wo anders!

Es folgte die Sortimentsprüfung mit „Penner raus – Originalitäten rein“, Themenaktionen und das „Trilogie-Produzieren“ für Theke und Service. Käse – Antipasti – Convenience – Feinkost hielt Einzug. Und vor allem die Trainings für Mitarbeiter. Beraten löste „Nur Verkaufen“ ab. Hier entstand auch sein erstes Fachbuch: Die Metzgerei 2000. Kurios: alle Prognosen und Zukunftsbilder sind eingetreten! Heute noch wird diese Zukunftsfibel als Leitfaden in vielen Metzgereien eingesetzt.

Die Seminarwelt wurde sein Metier!

30.000 Seminaristen, 2 Mio. km „on the road“, 10.000te „Miles and more“, ein bewegtes (Er)Leben. Sein „Yes we can“ brachte vor 20 Jahren bereits „Aufbruch- und Zukunft“. Spezi-Seminare wurden berühmt/berühmtigt. Damals bereits holte er feste Größen anderer Branchen zu seinen Metzgern: Sterneköche, PR-Profis, Steuerstrategen, Personal-Trainer, vor allem auch Metzgerspezialisten aus vielen Ländern. Als Hobby – Layouter und Werbetexter begeisterte Hans Küffner mit dem Monatsmagazin „Der Spezi Primeur“ und brachte viele Haus- und Kundenzeitschriften auf den Weg.

Sein Portfolio verheißt „Culinaria-Dreams“

Spezis´s Eatertainment: In der Welt zuhause – im Frankenland daham. In allen Erdteilen tätig, bald steht noch Australia an. Mit Extremsportler Hubert Schwarz beim Race-across Amerika und “in 80 Tagen um die Welt”. Mit Finish-Partys im Senegal bei der Schlussetappe Ralley Paris-Dakar. Mit Wolfgang Semper in den Clubhotels von Aldiana bei Eröffnungen und Show-Events. Mit Starkoch Alfons Schubeck bei Seminaren und Videoproduktion. Mit kulinarischer Hotel-Küchenbetreuung, Erfinden neuer Erlebnis-Buffets und Show-Spektakulums in Ferienclubs. Trotz bester Erfolge wurden Bodenständigkeit und Tradition weiterhin als Fundament beachtet.

Metzger-Frauen-Power im Spezihaus

Anfang der 90er war das Metzgertraumpaar **Rosi Buckl** und **Spezi** in aller Munde. Seminare in vielen Ländern. Wiener Hofburg, Traiteur-Fachschulen in Straßburg und Paris, Gründung und Pflege des Spezi-Kreises mit tollen namhaften Metzgereien in Deutschland und Österreich. TV-Auftritte, grenzübergreifender Austausch mit vielen Gourmets bei tollen Feinkostreisen. Die Krönung: das Silvester-Buffet im **BR** mit Petra Schürmann. Diese Basis wurde in den folgenden 10 Jahren durch **Bianca Berger** und **Spezi** perfektioniert. Zusammen mit engagierten Chefinnen wurde in vielen Metropolen Erlebnis-Metzger-Service zelebriert. Mit Show, bester Kulinaria, Animation. „Tagsüber hinter der Metzgertheke – am Abend auf der Showbühne“, wurde von der exzellenten Fachfrau Bianca Berger vorgelebt und live in der Praxis mit UnternehmerInnen und Mitarbeitern durchgeführt. 24 x ein „KULINARIUM“ mit bis zu 600 Gästen begeisterten.

Die „neue, junge“ SpeziZukunft - auf geht's

Pünktlich zum 60er die Überraschung: die eigene Schmankerl-Metzgerei wurde verpachtet. Verständlich, die Kinder sind in anderen Bereichen erfolgreich tätig.

Somit steht der Weg frei, die neuen Inspirationen und Kreationen auf den morgigen Markt zugeschnitten, wieder anzugehen. Es wird ein Coachingprogramm für Top-Metzgereien, Party-Caterings, Gastronomie, und natürlich die „berühmt, berüchtigten“ Spezi-Seminare geben. Seine Vor-Ort-Einsätze und Betriebsanalysen, die Event-Konzepte von der Planung bis zur Ausführung, sowie Clubchef-/F&B-Manager-Vertretung schließen sich an.

Humorvoll benennt er seine neue Berufsbezeichnung:

„Gastronomiker und Metzgerator“

Der Name für die neue gehobene KulinarikWelt ist bereits eingetragene Marke: **Partyfferie**.

Dieser Name verbindet den Partyservice mit der Patisserie, zusätzlich mit dem ff eine Homage auf die Qualitätsfleischerei.

Und für den „Partyffeuer“ ist ein Nachschlagewerk bereits in Arbeit.

Vom „Spezi“ Hans Küffner und seinen „Partyfferie-Gedanken“ wird man sicherlich bald Neues erfahren.