

## 120 Jahre Salamimeister

Der Weinviertler Traditionsbetrieb Stastnik feiert sein 120. Firmenjubiläum. Das nimmt der Salamimeister zum Anlass, mit neuem Markenauftritt in ganz Österreich auf Plakaten und Citylights präsent zu sein.



Es gibt Würste, die nicht im Eilverfahren hergestellt werden können. Die Salami ist eine davon. Aber nicht nur deswegen gilt die Salamiproduktion als eine der Königsdisziplinen in der Wurstherstellung. Die Besinnung zum Handwerk und zur Tradition, das kompromisslose Streben nach allerhöchster

Qualität und das alles gespickt mit viel Wissen und Erfahrung – genau das zeichnet die Salamimeister von Stastnik aus, die von Generation zu Generation das Salamihandwerk weitergegeben und verfeinert haben. Und dieses Rezept feiert nicht nur große Erfolge – sondern dieses Jahr auch das 120-jährige Jubiläum.

## **120 Jahre Tradition**

Die Wurstmanufaktur Stastnik wurde 1898 als Familienbetrieb gegründet. 1920 wurde eine Produktionsniederlassung der Firma Herz aus Ungarn im 20. Wiener Gemeindebezirk gegründet, die 1948 nach der Zerstörung im WK-II von Stastnik gekauft und komplett neu aufgebaut wurde. Unter der Leitung des damaligen Salami-Meisters Franz Velebil aus Ungarn wurde die Produktion nicht nur wieder aufgenommen, sondern ausgebaut und gilt heute als Grundlage für den heutigen Salamimeister-Betrieb.

1971 folgte schließlich die Übersiedlung an den heutigen Standort Gerasdorf im Weinviertel, und bereits 1972 wurde Stastnik vom deutschen Unternehmer Karl Ludwig Schweißfurth übernommen. 1998 dann wurde die Salami-Manufaktur schließlich eine Tochter der Radatz – Feine Wiener Fleischwaren.

## **Erfolgreiche Produktvielfalt**

Der wichtigste Stastnik-Vertreter ist und bleibt die Haussalami, die, egal ob in der Stange für die Bedienungstheke oder in den vorgeschnittenen SB-Packungen, über Generationen ihre treue Anhängerschaft hat. Aber auch die Entwicklung des hüllenlosen Picknick-Stangerls ist ein wichtiger Meilenstein in der Produktionsgeschichte. Insbesondere ist es im Zuge der Einführung des „Pausenstangerl“ möglich geworden, die Stangerl auch einzeln zu konfektionieren. All diese Dinge gibt es in verschiedenen Ausführungen und natürlich in etlichen hervorragenden Geschmacksrichtungen.

Die Vielfalt zahlt sich aus: Das Produktionsvolumen liegt aktuell bei rund 100 Tonnen pro Woche, mit einem Umsatzanteil von

rund 40 Prozent ist die Warengruppe Rohwurst zweifelsohne die wichtigste im Stastnik-Werk. 2017 lag der Umsatz bei 36 Millionen Euro, mit einem Exportanteil von 19 Prozent.

## **Neues Outfit**

Das 120-jährige Jubiläum hat Stastnik zum Anlass genommen, seinen Markenauftritt rundzuerneuern. Der Fokus der Kampagnen liegt natürlich auf der Königsdisziplin der Wurstherstellung – die modernen Plakate sind bereits in ganz Österreich zu sehen, parallel gibt es Printanzeigen, eine neue Homepage und ein Gewinnspiel. Bei allen Sujets liegt der Mensch und das meisterliche Salami-Handwerk im Vordergrund. Der neue Slogan „120 Jahre Salami Slow-How“ bringt den wochenlangen, natürlichen Reifeprozesses auf den Punkt. „Slow“ steht dabei für die Zeit, die die Salamis bekommen, um in aller Ruhe und bis zu zehn Wochen zu reifen. Und „How“ soll das große Wissen der Stastnik-Salamimeister unterstreichen, das von Generation zu Generation weitergegeben und verfeinert wird.

In diesem Sinne: Das Team der Österreichischen Fleischerzeitung wünscht alles Gute zum Jubiläum, hofft auf viele weitere erfolgreiche Jahre und neue meisterliche Salamikreationen.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**