Die Region als Erfolgsrezept

Robert Buchberger eröffnet in Kürze seine sechste Filiale in der Steiermark. Angefangen hat alles 1946 am Hauptplatz in Pöllau in der nordöstlichen Steiermark.

Text: Georg Bock

Angefangen hat alles 1946 am Hauptplatz in Pöllau in der nordöstlichen Steiermark. Hier gründete der Großvater von Robert Buchberger seine Fleischhauerei und legte damit den Grundstein für ein erfolgreiches Geschäftsleben. Das Gebiet ist ideal für die Landwirtschaft, es grünt an allen Ecken und Enden. 2005 wurde ihm Pöllau zu klein, und Buchberger eröffnete eine Filiale in der Bezirkshauptstadt Hartberg. Wenig später folgten Grafendorf, Graz und Wenigzell. Dieses Jahr wird eine weitere Filiale in Weiz eröffnet. Wichtig ist für Buchberger, den Überblick

zu behalten, die Lokale befinden sich alle in der Region. Das ist auch das Stichwort für den Fleischermeister: „Mir ist wichtig, die Regionalität zu fördern. Meine Produkte werden hier erzeugt und auch hier verkauft.“

Dem Fleischermeister ist sein Beruf in die Wiege gelegt worden, schon als Kind war der erst kürzlich Vater gewordene Buchberger fasziniert von diesem Handwerk. Er ist seither fest im Betrieb verankert. 15 bis 20 Rinder und 60 bis 70 Schweine werden von den umliegenden Bauern im Naturpark Pöllauer Tal bezogen und zweimal pro Woche im heimischen Betrieb geschlachtet und zu ca. 150 verschiedenen Produkten weiterverarbeitet. Die Vielfalt der Produkte ist damit zu erklären, dass alle Teile der geschlachteten Tiere verwendet werden. Die Philosophie des ökologischen Kreislaufs zieht sich durch alle Bereiche des Betriebs. Selbst seine Einrichtung stammt von Unternehmern aus der Region.

Dem Handwerk verpflichtet

Buchberger hat sich auch dem AMA-Handwerkssiegel verpflichtet, sieht dies aber nur als Puzzlestein im Gesamtkonzept. „Gegenseitiges Vertrauen sowohl zu den Kunden als auch den Lieferanten und die Wertschätzung gegenüber der Natur ist Voraussetzung. Nur so können gute Produkte entstehen“, freut sich Buchberger und sieht seinen Beruf nicht als Bürde: „Jeder sollte seinen Beruf gerne ausüben, ich sehe die Fleischerei als Berufung. Ich habe mir auch die Rezepturen meines Großvaters hergenommen, habe sie modernisiert, aber das Grundgerüst nicht verändert. Wir achten auch sehr auf die Reife, da wir das Rind selbst schlachten.“ Dass viele ihren Betrieb angesichts der wirtschaftlichen Verhältnisse aufgeben müssen, ist für Buchberger schlimm: „Mit jedem Fleischer, der stirbt, stirbt ein Teil der Kulinarik, denn jeder hat seine eigene Rezepturen.“

Buchberger hält nicht nur den Umsatz in der Region, er schafft

auch neue Arbeitsplätze. Mittlerweile hat das Unternehmen 35 Mitarbeiter, davon zehn in der Produktion. In Wenigzell entstand mit der Eröffnung der Filiale ein neuer Nahversorger. Die Abwanderung hat dort ihre Spuren hinterlassen. Buchberger sprang ein, engagierte vier Mitarbeiter aus dem Ort und erfreut sich seitdem großer Beliebtheit: „Wenigzell ist ein kleiner Ort, aber es funktioniert. Wenn man Qualität anbietet, kommen auch die Kunden gerne“, freut sich Buchberger über den Erfolg. In Grafendorf lief es ähnlich ab. Buchberger übernahm die hiesige Fleischerei und ist mittlerweile der Nahversorger im Ort. Mit der neuen Filiale in Weiz kommt heuer eine weitere dazu. Der Laden wird aber nicht nur aus einer Fleischerei bestehen, das Konzept sieht auch eine Backstube sowie einen Snack- und Imbissbereich vor.

Kulinarischer Weitblick

Der Fleischermeister ist auch sehr kreativ. In Graz will er zusammen mit einem Street-Künstler das Lokal neu umgestalten. Denn man isst auch mit den Augen. Aber nicht nur die Einrichtung durchläuft einen kreativen Prozess, auch bei seinen Produkten hat der Pöllauer den kulinarischen Weitblick. Es werden die Fleischwaren mit Obst kombiniert, so entstand zum Beispiel der Pöllauer Hirschbirn-Leberkäse. Die Hirschbirne ist ein alte Obstsorte aus der Region, die nun wieder gezüchtet wird und in den Fleischwaren und als Saft ihren Geschmack entfalten kann. Deren Name leitet sich übrigens nicht vom Tier ab, sondern vom steirischen Namen für Herbst (Hiascht).

Keine Werbung mit Bio

Auffallend ist, dass auf keinem Folder und auch im Verkaufsbereich nirgends das Wort „Bio“ auftaucht. Auf die Frage, warum dies so sei, antwortet Buchberger: „Ich bin seit 15 Jahren bio-zertifiziert, mache aber keine Werbung damit. Wichtig ist mir der ökologische Kreislauf vom Bauern zum Endkunden. Es

ist für mich mehr Bio, wenn ich weiß, dass die Tiere von hier sind, wenn ich sie selbst schlachten und verarbeiten kann.“

Buchberger ist auch Aufsichtsrat im Fleischerverband. Die Einkaufsgenossenschaft, die seit 1936 existiert, ist ein Zusammenschluss von Fleischern, mittlerweile als eigenes Unternehmen geführt und bietet den Mitgliedern alles aus einer Hand. Auch Buchberger bezieht viele seiner Waren von dort: „Da bekomme ich alles auf einmal und muss nicht herumsuchen.“ Angefangen hat alles in Salzburg, mittlerweile gibt es Standorte in Tirol, Niederösterreich, der Steiermark und in Kärnten. 2006 wurde dem Fleischerverband das Staatswappen der Republik Österreich für außergewöhnliche und innovative Leistungen verliehen.

Zu den Verdiensten zählen die zahlreichen Angebote im Bereich Fort- und Weiterbildung und die Unterstützung der Mitglieder im Marketing wie etwa die Konzeption und Erstellung von Werbemitteln inklusive Druck- und Verteilerservice sowie Beratungen für verkaufsfördernde Maßnahmen und Angebotspromotion. Ebenfalls prämiert wurde die „Intensivierung des Im- und Exportgeschäfts zur Erhaltung der Leistungsfähigkeit der Genossenschaft in Anbetracht der Aufrechterhaltung des österreichischen Fleischergewerbes“.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at