Traditionsfleischerei Klaghofer: Seit 1956 ein Garant für Qualität und Genuss

Alles neu bei Klaghofer: Nach einer Investition von rund einer halben Million Euro erstrahlt die Wiener Traditionsfleischerei in neuem Glanz. Und mit Max Baumer haben die Brüder Helmut und Herbert Klaghofer einen Gesellschafter ins Boot geholt, der betriebswirtschaftliches Kow-how einbringt.

Die Traditionsfleischerei Klaghofer stellt seit 1956 feine Wurst- und Selchwaren aus österreichischem Qualitätsfleisch in hauseigener Produktion her. Der Familienbetrieb hat sich über Jahrzehnte hinweg einen Namen gemacht, der weit über die Grenzen Ottakrings hinaus bekannt ist. Besonders beliebt sind die hausgemachte Blunz’n, die meisterlichen Grammeln und das herzhafte Bratlfett. Aber Klaghofer bietet weit mehr als nur Wurstwaren: Sämtliche Fleischspezialitäten, vom klassischen Lungenbraten-Filet bis hin zur amerikanischen Variante des T-Bone-Steaks, sind im Sortiment zu finden. Das Dry-Aging, eines

der ältesten und hochwertigsten Verfahren der Fleischreifung, gehört hier zum Standard. „Ergänzt durch die Eigenfettreifung, haben wir Steaks entwickelt, die unseren hohen Ansprüchen gerecht werden“, betonen die beiden Fleischermeister Herbert und Helmut Klaghofer.

Produktion in Mauerbach und Erweiterungspläne

Die Fleischproduktion erfolgt an einem zweiten Standort im niederösterreichischen Mauerbach, unweit der Wiener Stadtgrenze. Dort plant die Familie Klaghofer möglicherweise auch ein zweites Verkaufslokal zu eröffnen. Zunächst wurde jedoch der traditionsreiche Wiener Standort in der Rankgasse umfassend modernisiert. Dank einer Investition von rund einer halben Million Euro erstrahlt das Geschäftslokal nun in neuem Glanz und auf dem neuesten Stand der Technik.

Neuer Gesellschafter: Max Baumer verstärkt das Team

Um den Betrieb weiter voranzubringen, haben sich die Brüder Klaghofer kompetente Unterstützung ins Haus geholt. Max Baumer, ein studierter Betriebswirt, der zuvor acht Jahre als Controller bei der Ottakringer Brauerei tätig war, ist als neuer Gesellschafter mit einem Anteil von 24,5 % in die Traditionsfleischerei eingestiegen. Sein Ziel: Marketing und Verkauf zu forcieren und die Fleischerei Klaghofer für die Zukunft optimal aufzustellen.

Wiedereröffnung in neuem Glanz: Prominenz feiert mit

Bei der offiziellen Wiedereröffnung der Fleischerei Klaghofer in Wien-Ottakring, nur einen Steinwurf vom Wilhelminenspital entfernt, versammelten sich zahlreiche prominente Gäste aus

Politik, Wirtschaft und Society. Das wunderschön neugestaltete Geschäftslokal bot den perfekten Rahmen für ein gelungenes Fest und markiert einen weiteren Meilenstein in der Geschichte des Traditionsbetriebs.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at