

60 Jahre und kein bisschen leise

Franz und Christine Smodics konnten sich 2013 über ein sehr erfolgreiches Firmenjubiläum ihrer traditionsbewussten Wiener Fleischerei freuen. Von Isabella Weippl



© Weippl

Einen Standort mit Zukunft hatten sich die Eltern von Franz Smodics ausgesucht, als sie im April 1953 im Nebenhaus zu der jetzigen Filiale an der Gumpendorfer Straße im 6. Wiener Gemeindebezirk ihr Fleischereigeschäft eröffneten. Die Lage an einer Hauptverkehrsstraße nicht weit vom Stadtzentrum erwies sich als ausgezeichneter Standort. Als vor zehn Jahren zum 50-jährigen Geschäftsjubiläum ein Umzug notwendig wurde, siedelte man daher auch nur ein Haus weiter. Und in

diesem Jahr gab es wieder Grund zum Feiern – der ehemalige Smodics-„Junior“ Franz, mittlerweile 63 und schon Großvater, konnte mit Ehefrau Christine stolz das erfolgreiche 60-jährige Firmenjubiläum begehen. Auch wenn nicht extra groß gefeiert wurde, gemeinsam mit ein paar Kunden wurde doch auf das Ereignis angestoßen.

Bewusstsein fürs Handwerk

Seit 1974 ist Franz Smodics Chef des Hauses, und auch nach der offiziellen Übergabe half die Mutter noch bis zum 77. Lebensjahr im Geschäft mit. Ehefrau Christine unterstützt das Geschäft ebenfalls – ein richtiges Familienunternehmen eben. Ob es so bleibt, ist noch ungewiss. Der Sohn wäre zwar altersmäßig schon für eine Übernahme bereit, aber, so Smodics: „Der fällt schon mal aus, er hat HAK und Studium absolviert und ist in der Unternehmensberatung tätig.“

Der Enkel von 13 Jahren besucht das Gymnasium – vielleicht entdeckt er ja noch das Gewerbe. „Bei uns war das noch anders“, meint der Fleischermeister: „Ich war der einzige Sohn, da war es klar, dass ich statt Hoch- und Tiefbau die Fleischerlehre machen würde.“ Im Geschäft und beim Fleischeinkauf geholfen hatte Franz Smodics ohnehin schon seit dem zwölften Lebensjahr. Die Lehre absolvierte er übrigens auch bei den Eltern, sein Vater hatte – wie damals üblich – neben dem Fleischer- auch das Selcherhandwerk erlernt. Die Kenntnisse gab er weiter, das selbstgemachte milde Selchfleisch ist bis heute ein Renner.

Traditionen, die es heute nicht mehr gibt, waren für Franz Smodics noch selbstverständlich. Der heute als Club der Wiener Fleischer bekannten Vereinigung trat er noch als Fleischermeister Töchter und Söhne Club bei. Als die Mitglieder dieser doch altersgebundenen Umschreibung entwachsen waren, erfolgte die Umbenennung.

Auch das Handwerk sieht der Fleischermeister traditionsverbunden. Mit Catering oder Partyservice wollten die beiden Eheleute nie anfangen: „Ich sehe mich nicht im Gastrobereich. Eine Semmel aufschneiden für die Wurstsemmel, ja. Aber kellnern, nein“, so Smodics und führt weiter aus: „Es kann jeder alles haben, aber er muss es selber abholen.“ So hat man durchaus aufgrund der Nachfrage den Produktbereich neben reinen Fleischwaren auch um frische Eier und Gebäck von der Bäckerei Schrott erweitert. Und einem Service konnte man sich einfach nicht entziehen: „Wir haben uns auch lange geweigert, Schnitzelsemmeln

anzubieten, aber das wird heute sehr stark verlangt“, so Smodics. Zweimal die Woche steht der Fleischeinkauf an, um halb vier steht Herr Smodics dafür auf und fährt zum Großmarkt nach Inzersdorf. Ab halb sieben sperrt das Geschäft auf, und das ist schon Luxus. Denn eine andere Fleischerei in derselben Straße öffnet ihre Türen sogar schon um halb sechs. Für die älteren Herren oder Damen wird schon auch mal ins Haus geliefert. Hierfür fährt der Chef selber.

Stark frequentierte Lage

Der Umsatz profitiert von der guten Lage an der stark frequentierten Wiener Gumpendorfer Straße. Öffentlich gut erreichbar mit mehreren Bushaltestellen in der unmittelbaren Nähe hat man hier zahlreiche Laufkundschaft – Schüler und Lehrlinge in der Früh, Arbeitnehmer in der Mittagspause oder auf dem Nachhauseweg. „Manche Kunden kommen nur für den Einkauf bei mir aus anderen Bezirken. Dafür können sie mich aber auch gut erreichen, müssen den Einkauf auch nicht weit tragen, sondern steigen einfach bequem in den Bus ein“, erklärt Smodics die Vorteile des Standorts. Dieser und die Mundpropaganda über die gute Qualität sind dann auch die beste Werbung. Flugblattaktionen oder Ähnliches will der Unternehmer eher den großen, finanzstarken Firmen überlassen. „Meine Grammeln wurden schon als die besten Wiens bezeichnet – da will ich natürlich nicht widersprechen. Dementsprechend sind sie auch immer sehr schnell ausverkauft“, freut sich Smodics über die gut funktionierende Mundpropaganda. Die hausgemachte Blutleberwurst, Landspeck, Semmelknödel, Grammelknödel, Leberknödel, Rindslungenbraten und Tafelspitz gehören bei Smodics zu den meistverlangten Waren. Wobei insgesamt der Frischfleischverkauf zurückgeht. „Wie früher die Unmengen an Frischfleisch in der Vitrine, das entspricht nicht mehr der Nachfrage“, sieht Smodics den Wandel im Verkauf. Eines ist aber gleichgeblieben: Mit Elan und Schwung saust Franz Smodics durch das Geschäft. Charme und Witz bei der Versorgung der Kunden stehen dabei im Vordergrund. Die gute Lage allein macht eben auch noch kein erfolgreiches Geschäftsmodell aus.

Smodics selbst nennt für seine erfolgreiche Arbeit fünf Säulen:

„Gesundheit, Familie, Kundschaft, dass es mir Spaß macht – und Geld

sollte man auch verdienen.“ Für den Ausgleich sorgen ein einmonatiger Urlaub im August. Und Gattin Christine ist mehr als nur Hobby-Malerin. Einige Bilder der talentierten Künstlerin wurden auch schon bei Vernissagen gezeigt und hängen im Geschäft. Gaumen- und Augenschmaus sind also bei Smodics garantiert.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at