

Babenberger frisch aus dem Luftkurort

Die Waldviertler Manufaktur Bio-Schober schloss vor drei Jahren das Detailgeschäft, heuer eröffnet man erneut seine Pforten – auf dringenden Kundenwunsch



© Bock

Roman Schober führt den Betrieb bereits in der siebenten Generation von Fleischermeistern. Die Fleischerei der Familie Schober ist weit herumgekommen. Gegründet wurde der Betrieb 1918. Von Böhmen über Wien und andere Orte „wanderte“ die Fleischhauerei der Schobers, gelandet ist sie letztendlich vor 35 Jahren in Gars am Kamp, einem besonders idyllischen Ort im Waldviertel.

Der Luftkurort ist aber ebenso wie viele andere Orte in Niederösterreich von Abwanderung betroffen. Deshalb hat sich Schober vor drei Jahren entschlossen, sein Verkaufslokal zuzumachen und auf reine Produktion umzustellen. Nur mehr ein Schild über dem Verkaufslokal erinnert an vergangene Zeiten. Doch seinen Beruf wollte er nicht aufgeben – er produziert seine Bio-Ware weiterhin, sie kommt über den Großhandel zum Konsumenten.

Burgruine als Produktionsort

Schober schlachtet und verarbeitet sein Vieh vor Ort und verzichtet dabei auf künstliche Inhaltsstoffe. Pro Woche werden rund 20 Schweine und fünf Lämmer verarbeitet und alle 14 Tage ein Kalb. Pro Jahr gehen etwa 90 Tonnen davon in den Geschäften über den Ladentisch.

Schober ist überzeugt, dass die Zukunft der Spezialisierung auf Nischenprodukte gehört. Deshalb, und aus Überzeugung, stellt er ausschließlich Bio-Produkte her. Die nach traditionellem Herstellungsverfahren erzeugten Waren stellt Schober unter dem Namen „Babenberger“ im Felsenkeller der Burgruine Gars am Kamp her.

Die Tiere kommen aus dem Waldviertel und leben in natürlicher Umgebung. Schober: „Wir machen uns die Mühe, alle Teile vom Tier zu verarbeiten. Das ist für den Kunden von Vorteil, weil er aus einer Vielfalt an Produkten wählen kann, der Aufwand für uns ist allerdings groß.“

Dass sich Schober der Bio-Produktion von Wurstwaren verschrieben hat, ist hier Teil der Philosophie. Er will den Zugang zur Natur behalten und den Konsumenten eine Alternative bieten.

Verlorengegangene Identität

Für ihn ist eines der Probleme seiner Branche die verlorengegangene Identität. Kunden nehmen die verschiedenen Erzeuger nicht mehr wahr. Es soll Sinn machen,

Qualitätsprodukte von Fleischern zu kaufen.

„Grundsätzlich ist Bio sehr streng kontrolliert. Für die Kunden ist es allerdings zu unübersichtlich, wenn die Bio-Waren neben den konventionellen Produkten im Regal liegen. Für mich wäre eine stärkere räumliche Trennung zwischen Bio und konventioneller Ware wichtig“, meint Schober. Eine weitere Vertriebsform – neben dem Bio-Großhandel – ist für ihn die Plattform

www.porcella.at.

Wiedereröffnung

Die Geschichte des Fleischerbetriebes ist ungewöhnlich. Bevor die Lebensmittelgeschäfte in Gars eröffneten, war Schober lange Zeit der Nahversorger im Ort. Nachdem der Aufwand in keiner Relation zum Nutzen stand, schloss er den Laden vor drei Jahren.

Die Produkte von Roman Schober sind allerdings so beliebt, dass die Kunden nicht lockerließen. „Es kommen Menschen von weit und breit, wollen etwas kaufen und stehen dann vor verschlossenen Türen. Das kann nicht sein. Deshalb eröffnen wir auf Kundenwunsch wieder ein Detailgeschäft. Ab Mai wird um- und neugebaut“, freut sich Schober. Der Laden wird kleiner als das ursprüngliche Geschäft, und es werden nur Wurst- und Fleischwaren angeboten.

Ob der Betrieb in die achte Generation übergeht, ist noch nicht sicher. Auf die Frage, ob Roman Schober seinen Betrieb seiner Tochter übergeben wird, antwortet er: „Sie ist jetzt vier Jahre alt, ich hab sie noch nicht gefragt ...“

Georg Bock

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at