

## „Die Kundschaft dankt es uns“

Die Fleischerei Karlo im burgenländischen Pamhagen ist ein Traditionsbetrieb, Martin Karlo führt ihn bereits in dritter Generation.



*Fleischerei Karlo*

© Aichinger/Bock

### **Von Georg Bock**

Die 2.000-Seelen-Gemeinde in der Region Nationalpark Neusiedler See ist die Heimat von Barbara und Martin Karlo, die ihren Fleischereibetrieb vor kurzem erst ausgebaut haben. Der Grund liegt auf der Hand: Das Geschäft geht gut. Auch in Zeiten von Lebensmittelskandalen kaufen die Kunden hier ihre Fleisch-

und Wurstwaren. Weil sie wissen, dass die Qualität stimmt und in den Produkten nur das drinnen ist, was draufsteht.

Angefangen hat alles vor 65 Jahren, als Karlos Großvater den Betrieb gegründet hat. Im Laufe der Zeit wurde das Unternehmen weiter ausgebaut, mittlerweile arbeiten 13 Mitarbeiter für den Fleisch- und Wurstexperten, wobei die Hälfte für den Verkauf zuständig ist. Vor 20 Jahren, als Karlo den Betrieb übernommen hat, waren es lediglich sechs Mitarbeiter.

Der Nationalpark Neusiedler See ist die Heimat des grauen Steppenrindes, das ursprünglich aus Ungarn stammt. Die alte Haustierrasse hat im Burgenland eine lange Tradition und ist vor allem auf Höfen als Arbeitstier im Einsatz. Nur eine bestimmte Anzahl pro Jahr ist zur Schlachtung freigegeben, was das Fleisch exklusiv macht. Die Fleischerei Karlo schlachtet die Tiere selbst und verarbeitet das Fleisch zu vielerlei Köstlichkeiten. Bekannt sind zum Beispiel die Nationalparkwürstel, die zu einem Großteil aus dem Fleisch des grauen Steppenrindes bestehen. Die zweite Spezialität des Fleischereibetriebs ist die Verarbeitung des Fleisches vom Mangalitzza-Schwein. Das Mangalitzza-Schwein gehört, wie das graue Steppenrind, zu den selten gewordenen Haustierrassen des pannonischen Raums.

## **Urlaubsregion**

Dass die Produkte gut ankommen, merkt man. Touristen, vorwiegend aus Deutschland, die in der Nähe Urlaub machen, kommen an ihrem letzten Urlaubstag mit Taschen ins Geschäft und decken sich noch mit Würsteln und Co ein, bevor sie wieder nach Hause fahren: „Schon vor seinem Urlaub ruft der Kunde bei uns an, bestellt seine Ware und holt sie dann am Ende ab.“ Vor allem die Filiale in Illmitz wird von Touristen stark frequentiert.

Karlo ist auch auf diversen Veranstaltungen wie dem Genussfestival im Wiener Stadtpark mit einem Stand vertreten. „Was ich mit Kunden schon erlebt habe, ist wunderbar. Beim

Erntedankfest auf dem Heldenplatz kam eine ältere Dame mit einem leeren Sackerl mit Etikett zu mir und wollte genau diese Würstel wieder, die sie vor einem Jahr hier gekauft hat und zeigte mir den Aufdruck der Verpackung. Sie hat das Sackerl ein Jahr aufgehoben", so Karlo. Der Unternehmer hat nicht nur Kunden aus der Umgebung, er beliefert auch Firmen und Gastronomen. Die Martinstherme, der Kriegssopferverband, die Villa Vita, Leo Hillinger und der Jazzclub Porgy & Bess sind nur einige derer, die Produkte geliefert bekommen. Es werden sogar Produkte nach Tirol zu einem Lebensmittelgeschäft verschickt.

Mittagsgerichte runden das umfangreiche Angebot ab. Bestellen kann man die Wurstwaren im Laden, aber auch über das Internet. Die Bestellungen werden dann meist von den Kunden abgeholt. Die Fleischerei ist mehrfach ausgezeichnet worden. Vor kurzem hat der Genussguide sie zum „besten Geschäft 2013" gekürt. „Mit den Genussregionen und dem Nationalpark waren wir auch viel in den Medien", so Karlo. Dadurch ist der Betrieb auch im Fernsehen vertreten, das regelmäßig Beiträge zum Nationalpark und zur Genussregion macht.

## **Ausbau**

Erst vergangenes Jahr hat Karlo den Betrieb weiter ausgebaut und unter anderem um eine Sitzecke erweitert. Unterstützt wurde er dabei von Ladenbau Aichinger, mit dessen Arbeit der Fleischermeister sehr zufrieden war: „Der Umbau erfolgte in nur zwei Wochen, die Unterstützung von Ladenbau Aichinger war sehr gut, und die Gestaltung des Geschäftes kommt auch bei den Kunden sehr gut an", so Karlo. Jetzt ist der Betrieb flächenmäßig beinahe doppelt so groß wie noch vor einem Jahr. Geplant ist eine weitere Erweiterung des Schlachtbetriebes. „Wir werden ausbauen, aber nicht auf einmal. Wir haben Zeit. Es kommen noch 350 m<sup>2</sup> dazu. Wir brauchen erst einmal ein neues Kühlhaus. Deshalb werden wir weitere Mitarbeiter einstellen." Im März fand die 65-Jahr-Feier statt, zu der die Familie Kunden und Freunde einlud, um das Jubiläum und den 50. Geburtstag von

Martin Karlo zu feiern.

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