



Diese wurde allerdings aus logistischen Gründen wieder geschlossen. 2002 wurde dann das Gebäude am Stadtplatz 8 gekauft und renoviert.

Die Jubiläumsfeier vergangenes Jahr war ein voller Erfolg, mehr als 100 Gäste konnten sich geschmackvoll von der Qualität der Produkte überzeugen.

### **Ausgezeichnete Qualität**

Im Betrieb hängen unzählige in- und ausländische Auszeichnungen, die davon Zeugnis geben, welche Qualität die Produkte aufweisen. Heuer wurde der Rohschinken eingereicht. Bekannt ist die Fleischerei Edinger allerdings für die Blunz'n. Denn die Blutwurst hat schon viele Preise abgesahnt. Das Rezept bleibt natürlich ein Geheimnis und wird von Günter Edinger nicht verraten.

Dabei ist Edinger ein Quereinsteiger in der Fleischerbranche. Gelernt hat der heutige Fleischermeister in einer Strickereifabrik. 1981 lernte er Edith kennen und lieben. Ediths Bruder wollte die elterliche Fleischhauerei nicht übernehmen. „Mein Bruder wollte unbedingt Koch werden und ist mittlerweile seit 18 Jahren in Australien“, so Edith. Deshalb sprang Günter ein, machte die Ausbildung zum Fleischermeister, und die beiden übernahmen 2001 den Familienbetrieb.

Doch man muss immer mit der Zeit gehen. Deshalb hat Edinger seine Ausbildung erweitert und das Diplom zum Grilltrainer erworben. Auch bei den österreichischen Grill-Staatsmeisterschaften für Schüler war Edinger als Grillmeister mit Leib und Seele dabei. Auch sind Edith und Günter Edinger Mitglied bei der Gruppe der Bonusfleischer, einer österreichweiten Vereinigung aus mehr als 100 Fleischereibetrieben, die unter anderem im Marketingbereich unterstützend wirkt und auch Networking betreibt. Die Mitglieder treffen sich in regelmäßigen Abständen, um über ihre Erfahrungen zu sprechen. „Wir sind zu den Bonusfleischern gegangen, weil sich da was tut“, so Edinger.

Zur Blütezeit, als Edinger noch eine Filiale in Wien hatte, bestand der Betrieb aus zehn Personen, manchmal waren sogar

vier Meister gleichzeitig im Unternehmen tätig. Dann ist das Unternehmen auf vier Personen geschrumpft.

Ein großer Nachteil des Standortes Heidenreichstein ist die Abwanderung der hiesigen Bevölkerung und der großen Unternehmen im Ort. Eine Feuerzeugfabrik, eine Strumpffabrik und viele mehr gibt es nicht mehr. „Früher war was los in Heidenreichstein“, erzählt Günter, „wenn um zwei die Schicht aus war, hat sich was getan bei uns.“ Die Jungen zieht es vermehrt aus dem Waldviertel und in die größeren Städte, um dort eine Ausbildung zu machen. Viele davon kommen nicht mehr zurück. Deshalb ist auch die Fleischerei wie viele andere vom Tourismus abhängig.

### **Zweitwohnbesitzer**

Ein Gutteil der Kunden hier sind auch Zweitwohnbesitzer, die die Qualität des Familienbetriebes schätzen. Sie kaufen nicht nur während ihres Aufenthaltes ein, sie decken sich für Zuhause in der Stadt mit den Köstlichkeiten ein. Denn viele der Wurst-Produkte sind Dauerwürste und somit länger haltbar. Dass sich der Familienbetrieb und seine Waren großer Beliebtheit erfreuen, sieht man auch an der Jubiläumsfeier, die voriges Jahr anlässlich des 50. Geburtstag der Fleischerei über die Bühne ging. Mehr als 100 Gäste waren gekommen, um das halbe Jahrhundert gemeinsam mit den Edingers voll zu machen. Trotz der Stammkunden wird jedoch das Geschäft weniger. Ein Problem ist auch das saisonale Umsatzergebnis. Im Winter ist aufgrund des fehlenden Tourismus und der Witterung wenig los. „Im Sommer könnten wir vier Hände mehr brauchen“, schildert Edinger die Lage. Daher werden Edith und Günter Edinger wohl die Letzten in ihrer Familienlinie sein, die den Fleischereibetrieb führen.

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