

Feinste Ware vom Fleischer nebenan

Trend zu mehr Qualität und Regionalität stimmt Bundesinnungsmeister Rudolf Menzl optimistisch.



Wenn der Kunde zu Fleischprodukten greift, dann schaut er genau darauf, woher und aus welcher Haltung sie kommen“, sagt Rudolf Menzl, seines Zeichens Bundesinnungsmeister und niederösterreichischer Landesinnungsmeister der Fleischer. „Das ist ganz in unserem Sinn, denn wir machen uns schon seit Jahren dafür stark, den Kunden fachmännisch zu informieren und ihm beratend zur Seite zu stehen.“ Der Konsument könne eben beim Einkauf erkennen, dass beim Fleischer andere Ware erhältlich ist als beim Diskonter. „Da hat eindeutig ein Umdenken stattgefunden“, so Menzl. „Jeden Tag Schnitzel ist schon längst nicht mehr gefragt. Wenn Fleisch auf den Teller kommt, muss es beste Qualität sein. Auch jetzt, wenn wieder die Grillsaison beginnt, zeigt sich klar, das Grillgut muss vom Feinsten sein. Da greifen Herr und Frau

Österreicher auch gern tiefer in die Tasche. Daher ist die Nachfrage etwa nach Dry Aged Beef oder Lammfleisch im Vorjahr erheblich gestiegen. Viele Fleischer bieten auch Grillkurse an, was zusätzlich zur Kundenbindung beiträgt und den Umsatz steigert.“

Alles in allem sei das Jahr 2017 für die heimischen Fleischer zufriedenstellend verlaufen, was sich auch heuer fortsetze. Aktuell gebe es in Österreich 1.211 gewerbliche Fleischereien, die 14.113 Mitarbeiter (inklusive geringfügig Beschäftigte) beschäftigen und 321 Lehrlinge ausbilden. „Die Anzahl der im Fleischergewerbe beschäftigten Personen hat sich zuletzt stabilisiert“, so Menzl, „denn es sperren zwar leider weiterhin Fleischereien zu, aber die verbleibenden werden größer und brauchen mehr Mitarbeiter. Und was die Lehrlingssituation betrifft, liegen wir auch nicht so schlecht, zumindest im ländlichen Raum. Ich war kürzlich mit der Initiative ‘Lehre? Respekt!’ in der Neuen Mittelschule Haidershofen zu Gast, um die Lehrberufe Fleischverarbeiter und Fleischverkäufer, die jeweils drei Jahre dauern, vorzustellen. Da war durchaus Interesse in der Schuljugend festzustellen. Denn obwohl sich das Fleischerhandwerk durch eine lange Tradition auszeichnet, hat es sich zugleich zu einem ausgesprochen innovativen Gewerbe entwickelt, das die traditionelle Fleischherstellung mit High-Tech-Komponenten in der Produktion und mit kreativen Gestaltungsmöglichkeiten der Ware zu verbinden versteht. Mir geht es immer darum, eingehend zu informieren – den Kunden genauso wie den Fleischernachwuchs. Denn es liegt auf der Hand, dass man sich die Fachkräfte von morgen selber ausbildet. Schließlich ist jeder Betrieb nur so gut, wie seine Mitarbeiter ausgebildet sind“, erklärt der Bundesinnungsmeister. In diesem Zusammenhang artikuliert er aber auch eine Forderung, die sich bisher nicht umsetzen ließ: Viele Fleischereien haben Saisonspitzen, in denen zahlreiche Überstunden anfallen. Weil der Durchrechnungszeitraum für die Arbeitszeit nur eine Woche beträgt, ist ein Abbau von Überstunden durch Zeitausgleich nicht möglich und daher müssen diese Überstunden ausbezahlt werden. Menzl: „Wir plädieren für einen Durchrechnungszeitraum von sechs Monaten, dafür behalten wir auch unser Personal in Zeiten, in denen weniger Arbeit anfällt. Da könnten die Mehrstunden etwa in Form von verlängerten Wochenenden abgebaut werden, was viele Arbeitnehmer sehr begrüßen würden. Ausreichend Zeit mit der Familie zu haben wird für viele immer wichtiger.“ Die

Gegenforderung der Gewerkschaft lautet: 38,5-Stunden-Woche (statt 40) oder sechs Urlaubswochen für alle (statt 5).

Ein großes Anliegen ist Menzl die Teilnahme der heimischen Fleischereien am Internationalen Fleisch- und Wurstwettbewerb, der vom 28. bis 30. August 2018 in der niederösterreichischen Landesberufsschule Hollabrunn stattfinden wird. Fleischerinnen und Fleischer aus Österreich, Italien, Ungarn, Tschechien und Deutschland und vielleicht auch wieder aus Übersee werden sich dem strengen Urteil der internationalen Jury stellen. Jedes der eingereichten Produkte kann eine Medaille erringen. „Dieser Wettbewerb ruft großes Medienecho hervor und ist für die Fleischer eine gute Gelegenheit, ins Rampenlicht zu kommen und Werbung in eigener Sache zu betreiben“, so Menzl.

Denn die Möglichkeiten, von Werbung zu profitieren seien ohnehin rar. Das AMA Handwerksiegel wird schon seit Jahren weder gefördert noch beworben, das kostenlose Logo „100 % Österreich“ nützen gerade einmal 100 Fleischer. Bundesweit einheitliche Werbemaßnahmen sieht Menzl ohnehin nicht als sinnvoll: „Die Stärken der Fleischer sind regional und individuell herauszuarbeiten, die kann man nicht über einen Kamm scheren. Hier muss jeder Betrieb in seinem Einzugsgebiet eigene Aktivitäten setzen.“ Zusätzlich wird es beim diesjährigen Wettbewerb die Möglichkeit geben, sich für die neu geschaffene „Genuss-Krone Fleischer“ zu qualifizieren. Voraussetzung ist hier, dass das eingereichte Produkt aus Fleisch von österreichischen Tieren gefertigt wurde und eine ausgezeichnete Wertung erreicht wird. Die Genuss-Kronen werden auf Landes-Ebene vergeben und medial beworben, Genuss-Kronen-Träger werden mit ihren Produkten in die Homepage der Top-Kulinarik-Betriebe aufgenommen. „Wir wollen unsere Top-Fleischer dort vor den Vorhang holen, wo ihre Kunden sind und das ist die Landesebene“, so der Bundeinnungsmeister, der sich schon auf einen spannenden Wettbewerb mit zahlreichen Einsendungen freut.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at