Gemeinsame Wege: Fusion mit Knödeln

Die Waldviertler Familie Klang fusioniert ihre Unternehmen: Die Knödel-Manufaktur und die Fleischerei werden in wenigen Monaten gemeinsame Wege gehen.

Familienpower im niederösterreichischen **Allentsteig**: Die beliebte **Landfleischerei Klang** und die ebenso beliebte **Knödelmanufaktur Klang** werden fusionieren. Der genaue Zeitpunkt stand zu Redaktionsschluss noch nicht fest, alle Verantwortlichen rechnen aber spätestens bis Ende April mit einem Abschluss. Damit werden zwei Unternehmen einer Familie zusammengeführt, wovon sich Fleischer- meister Karl Klang und sein Bruder Rainer Klang einige erfolgreiche Synergieeffekte versprechen. Anstoß für die Fusion war aber leider ein trauriger: Fleischermeister Karl Klang konnte wegen gesundheitlicher Probleme in sei- ner Firma nicht mehr immer verfügbar sein. „So kann Karl auch besser vertreten werden, und er muss nicht mehr so auf den Verkauf achten. Stattdessen kann er sich auf seine Kernkompetenzen in der Produktion kon- zentrieren“, betont Rainer Klang, der mit seiner Gattin Ingeborg erfolgreich die Knödelmanufaktur betreibt. Dort werden rund 20.000 Knödel pro Woche mit 15 Mitarbeitern handgefertigt hergestellt, 2018 wurden 240 Tonnen Erdäpfel für die Knödel geschält und verarbeitet. Fleischermeister Karl Klang versorgt die Knödelmanufaktur immer schon mit seinen Fleischprodukten. Verkauft werden die Knödel, zum Beispiel Grammel- oder Fleischknödel, unter anderem auch in den großen Supermärkten wie etwa Billa und Spar.

Erfolgreich für die Zukunft

Rainer Klang sieht in der Fusionierung zahlreiche Vorteile, denn das zukünftig gemeinsame Geschäftsmodel wird auch durch die verschiedenen Knödel mehr Angebot haben. Zudem können Laufkunden so in Zukunft auch in den Genuss der von Hand gedrehten Klang-Knödel kommen. Gleichzeitig erlaubt dies der Fleischerei, mehr Ware in bestimmten Segmenten anzukau- fen, denn diese kann man auch leicht wieder zu Knödel weiterverarbeiten. „Die Landfleischerei Klang macht noch alles selbst, vom Schlachten bis zum Wursten", ist Karl Klang stolz. Auch bei dem im Betrieb verwendeten und verarbeiteten Fleisch

gibt es kaum Ausnahmen: Vom Wild bis zum Rind über Schwein und auch Pferd wird hier noch alles verwertet.

Auch auf andere Auszeichnungen kann der Fleischermeister stolz sein: Unter anderem gewann er bei der „Blunzn“-Weltmeisterschaft in Frankreich in den letzten beiden Jahren in Folge den „Grand Prix d’Autriche avec coupe“, der ihn als besten österreichischen Teilnehmer auszeichnet. Auch der Blick in die Zukunft ist beruhigend, das Unternehmen ist nachhaltig ab- gesichert: Rainer und Ingeborg Klangs Sohn, Rainer jun. absolviert derzeit eine Lehre als Fleischer und befindet sich im zweiten Lehrjahr bei der Fleischerei Ebner in Irnfritz.

Autor: René Denk / **NÖN Zwettl**

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at