

Hochburg der Fleischer

Der Ort mit der wohl höchsten Fleischerdichte in Österreich ist Lochen am See. Ganze 2.491 Einwohner zählt der oberösterreichische Ort Lochen am See.



Von PIA MOIK

Den Namenszusatz verdankt er übrigens dem Mattsee, an den Lochen angrenzt. Daher gilt er auch als Tourismusort, weshalb die hier ansässigen Gewerbebetriebe im Lebensmittelbereich die Läden gesetzlich auch sonntags offen halten dürfen.

Das alleine reicht jedoch in Zeiten wie diesen nicht aus, um mehrere Fleischereibetriebe am Leben zu halten. Umso verwunderlicher also, dass es hier drei Unternehmen in fünf Minuten Gehweite gibt, die florieren. Freilich habe sie dies nicht allein dem Detailverkauf zu verdanken, nein, sie haben sich

andere Wege einfallen lassen.

Das Ehepaar Josef und Elfriede **Mittelbauer** zum Beispiel betreibt gemeinsam mit zwei ihrer Söhne die **Fleischerei Kriechbaum**, die sie gemeinsam von Elfriedes Vater übernahmen. Ihr Unternehmen ist mit rund 30 Mitarbeitern auch einer der beiden größeren Unternehmen des Lochener Fleischer-Trios. Eine weitere Filiale der Kriechbaums befindet sich im nahe gelegenen Mattighofen. „Wichtig ist, dass alles frisch ist und zu einem vernünftigen Preis erhältlich“, ist Josef Mittelbauer überzeugt. Dieses Kriterium funktioniert im Geschäft genauso wie beim Marktfahren, das den Großteil seines Umsatzes ausmacht. Mit zwei großen Verkaufswägen ist man die ganze Woche unterwegs. Dienstags ist man in Ried, mittwochs in Braunau und Vöcklabruck, freitags am Lehenener Wochenmarkt und am Samstag in Mattighofen sowie am Salzburger Großgrünmarkt.

Ebenso nicht ausgelassen wird am Donnerstag die Schranne in Salzburg, der wohl bekannteste Markt im benachbarten Bundesland. Ein weiteres Standbein ist das kleine Stüberl, das rund 25 Personen fasst. Eine Speisekarte in diesem Sinne gibt es nicht. Jedoch wird für die Angestellten mittags gekocht, und dieses Menü wird auch den hungrigen Kunden angeboten. Die jeweiligen Tagesschmankerln sind vorab für die Kunden online abrufbar, und die Menüs können natürlich auch mit nach Hause genommen werden.

Catering

An Wochenenden dann wird Partyservice ausgerichtet. Bis zu 100 Personen verköstigt die Fleischerei Kriechbaum pro Veranstaltung. Damit die Vorbereitungen für so einen großen Event reibungslos und ohne Qualitätsverluste über die Bühne gehen, hat man sich vor mehr als einem Jahr einen Kombi-dämpfer Marke **MKN** Hans Dampf Gold zugelegt. „Das zahlt sich wirklich aus. Da kann man gleich mehr Speisen auf einmal

zubereiten", meint Josef Mitterbauer. Dieses kompakte Gerät ermöglicht es, in derselben Arbeitszeit auf wenig Raum parallel mehrere Gerichte zuzubereiten – was nicht nur Zeit, sondern dementsprechend auch Energie spart. Aber hierfür wurde man auch gut beraten. Denn was alle drei Lochener Fleischer nebst der geografischen Nähe auch noch gemeinsam haben, ist ein bekannter Geschäftspartner, der auch in der Gegend um Lochen angesiedelt ist. Die **WHSF Warenhandels GmbH** ist nur im 15 Autominuten entfernten Hüttenedt beheimatet und für alle drei Firmen seit Jahren zuverlässiger Partner.

„Standort unerheblich"

Mit den Kriechbaums unmittelbar verwandt sind die Baischers, die die **Landhaus-Spezialitäten Baischer** betreiben – denn die Seniorchefin ist die Schwester von Elfriede Mittelbauer, die ebenso einen Fleischer heiratete und mit ihm gemeinsam einen Betrieb eröffnete. Dieser umfasst eine kleine Pension mit zehn heimelig gestalteten Zimmern mit dazugehörigem Gasthaus, einen charismatischen Veranstaltungsraum und eben eine Fleischerei. Zehn Mitarbeiter haben die Baischers insgesamt – nicht alle davon natürlich im Fleischbereich.

„Standort unerheblich"

Wer hier einen Detailverkauf zu finden glaubt, der sucht übrigens vergeblich. Dieser gehört nicht zum Geschäftskonzept der Baischers. Denn die Waren werden zwar am Standort produziert, vertrieben werden sie ausschließlich über das Marktfahren. Damit hat man sich hier einen Namen gemacht, und die Geschäfte laufen dementsprechend gut. Damit man zu Hause mit der Produktion schneller und besser vorankommt, wurde WHSF mit der Planung und Umgestaltung der Räumlichkeiten beauftragt. Auch wenn die baulichen Gegebenheiten mehr oder minder erhalten bleiben sollen, werden neue Geräte angeschafft und die Anordnung der

einzelnen Produktionsstationen etwas neu aufgeteilt.

„Arbeitsabläufe sollen optimiert und dadurch erleichtert werden“, erklärt WHSF-Geschäftsführer Wilhelm **Hofmann** bei einem Lokalausgang, der auch dazu dient, die neuen Pläne kurz zu besprechen. Weiter Teil des Inventars bleiben wird die ebenfalls über WHSF erworbene MKN-Kippbratpfanne. Dank des Geschwindigkeits-Druck-Garkonzepts wird in diesem Gerät schnell, aber schonend Wärme auf- und wieder abgebaut. So ist punktgenaues Kochen unter Beibehaltung von Vitaminen und Nährstoffen einfach möglich. Und die Kippvorrichtung sorgt dafür, dass der komplette Inhalt vollständig ohne große Mühe entleert wird.

Trotz der Umbauten wollen die Baischers den Personalstand gleich halten. „Wir möchten ein Familienbetrieb bleiben. Aufstocken wird bei uns nicht in Betracht gezogen“, meint Gerhard **Baischer**, der gemeinsam mit seiner Schwester Gaby **Lauterbacher** die Geschicke des kleinen Unternehmens lenkt. Auch die hohe Fleischer-Dichte in dem kleinen Ort sieht Baischer gelassen in Bezug auf sein Unternehmen: „Der Standort ist für uns nicht entscheidend“, meint der Fleischermeister und gelernte Hotelfachmann. Denn schließlich komme es beim Marktfahren eben auf den Markt an – und nicht auf den Produktionsstandort. Damit sei es auch einerlei, wie viele Fleischereien sich rundherum ansiedeln.

Fahrende Fleischerei

Generell pflegen die drei Betriebe ein kollegiales Miteinander. Ähnlich sieht das Josef **Hauer** von der gleichnamigen Dorfmetzgerei. Konkurrenz und Wettbewerb gebe es nicht wirklich. Wenn es hart auf hart kommt, so meinen die drei Betreiber unisono, würde man einander auch ohne zu zögern unter die Arme greifen. Denn nebst dem Geschäftspartner WHSF und dem Standort in Lochen haben die drei Betriebe noch eines gemeinsam: Sie sind alle grundsympathisch. Derbes Konkurrenzgebaren hat man hier nicht nötig. Auch die Hauers

setzen übrigens auf ein Fleischerei-Konzept auf Rädern. Denn, so berichtet man nicht ohne Stolz, war man die erste fahrende Metzgerei in Österreich. Vier verschiedene Routen mit allerlei Schmankerln im Gepäck werden beinahe täglich in Salzburg und Oberösterreich abgeklappert. Die Touren gehen quasi von Haus zu Haus und führen zum einen bis nach Hallein oder Bad Ischl und zum anderen nach Gmunden am Traunsee. Und der Bedarf scheint hier gegeben zu sein, denn die Leute kaufen. 60 bis 70 % des Umsatzes des 32 Mitarbeiter starken Betriebes kommen rein aus dem Markt- und Gai-Fahren, und rund 20 % erwirtschaftet das kleine Geschäft in Lochen sowie die Filiale in Perwang am Grabensee.

Das Partyservice ist für die restlichen rund zehn Prozent des Umsatzes verantwortlich. Die Direktvermarkter aus der Umgebung sind keine Konkurrenz – ganz im Gegenteil, denn die Viehwirtschaft hat in dieser Gegend stark abgenommen. Man ist froh, dass die florierenden Lochener Fleischer hohen Tierbedarf haben und somit als zuverlässige Geschäftspartner gelten.

Kooperation mit Bauern

Geschäfte mit den Bauern wird übrigens in Lochen noch sehr rituell und direkt betrieben. Denn nach dem Kirchgang am Sonntag besuchen die Bauern der Umgebung die Fleischereien, und hier werden Geschäfte getätigt, Bestellungen aufgegeben und Bezahlungen erledigt. „Hier gilt: Nur Bares ist Wahres“, erzählt Josef Hauer mit einem Schmunzeln. Platz hat man ja genug, denn der Lochener Hauptstandort umfasst auch eine stattliche Gaststube inklusive Mittagsangeboten.

Übrigens ist die Fleischerei Arbeitsplatz für mehr oder minder die ganze Familie, denn sowohl Tochter als auch Sohn sind mit von der Partie. Und auch privat tut sich hier einiges, denn in den letzten Monaten ist das Ehepaar Hauer gleich zweimal zu Großeltern geworden. „Für den nächsten Lehrling ist schon gesorgt“, lächelt der stolze Großvater verschmitzt.

Der Umwelt zuliebe installierte WHSF eine Winterhalter-Energy-Durchschubspülmaschine mit integrierter Abzugshaube inklusive Wärmerückgewinnung. Die Funktionsweise dieses kompliziert klingenden Systems ist eigentlich ganz einfach: Die herkömmliche Abzugshaube schließt an das Rückgewinnungssystem an – und die Wärme wird wieder in das System eingeschleust. „So beheizen wir unseren Boiler komplett, und auch die Heizleistung wird um drei Kilowatt entlastet“, erzählt Hauer. Ein Gewinn also fürs Geldbörserl und für die Umwelt.

Fleischermandl

Dass die Hauer auch im kulinarischen Bereich bereit sind, neue Schritte zu gehen, zeigt das Lochener Fleischermandl. Diese essbare Erfindung von Chefin Elfriede Hauer ist ein Liebling jeder Cateringveranstaltung und der Inbegriff origineller Wurstpräsentation.

Ein Brotlaib wird mit Speck, Würsten und Co ummantelt und ein Göttinger Punkerl dient als Kopf dieser schmackhaften Gestalt. Serviert wird das Manderl – übrigens auch als Weiberl erhältlich – im Käse- und Salatbett. Kein Wunder also, dass bei diesem Manderl einem bereits beim Anschauen das Wasser im Mund zusammenläuft.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at