

Hochwechsel in Wurstform

Johann Gugerell übernahm vor zwei Jahren den elterlichen Betrieb und punktet mit Engagement und kreativen Produkten



Ein g'standener Fleischer ist Johann Gugerell. Aber auch einer, der gerne einmal über den Tellerrand blickt. Vor rund zwei Jahren hat er den Traditionsbetrieb seiner Eltern im niederösterreichischen Aspang-Markt übernommen. Der nun praktisch frisch renovierte Betrieb strahlt aus allen Ecken und Enden, und das Sortiment kann sich sehen lassen.

Bekannt ist man unter anderem für Leberkäse und Dauerwürste, Montag und Dienstag gibt es frische Blutwürste sowie heiße Kesseldürre. Gold gab's heuer in Wels anlässlich der Wurst-WM für die grobe Streichwurst, den Zwiebling sowie für den

selbstgemachten Holländischen Käsesalat.

Silber brachte der Käse-Leberkäse und ein ganz besonderes regionales Produkt: die Hochwechselwurst – eine regionale Spezialität, benannt nach dem Hauptgipfel im Wechselgebirge. „Wir sind übrigens auch sehr stark im Frischesektor“, erzählt Gugerell. Konzeptuelle Unterstützung findet er hier auch im Programm der Bonusfleischer. „Gerade die Bonuskarte wird sehr, sehr gut angenommen“, erzählt er. Bei den Kunden übrigens auch sehr beliebt ist das Kalbfleisch: „Im Gegensatz zu vielen anderen Fleischern geht das bei uns sehr gut“, freut sich Gugerell.

Imbiss

Wer gleich vor Ort etwas Warmes im Magen braucht, hat dazu mittags die Gelegenheit. Täglich wird eine Speise angeboten – und auch gut und gerne angenommen. 40 Portionen und mehr gehen hier täglich über den Ladentisch, meist Klassiker wie zum Beispiel Reisfleisch.

Mittwochs gibt's traditionell Beuscherl. „Das war schon bei meiner Oma so, dass genau an dem Tag Beuscherl angeboten wird“, erzählt Johann. Seit 1936 besteht der Betrieb am Hauptplatz in Aspang-Markt, gegründet von Rupert Gugerell. Als dieser Mitte der 60er-Jahre plötzlich verstarb, war seine Frau Anna gezwungen, den Betrieb alleine weiterzuführen. 1980 übernahm Sohn Alfred gemeinsam mit Ehefrau Therese das Gewerbe, und seit 2011 führt Johann die Fleischerei. Der Senior ist mittlerweile in Pension, Mutter Therese ist nach wie vor in der Fleischerei beruflich aktiv und eine der elf Mitarbeiter von Gugerell.

Rund zehn Schweine und ein bis zwei Kühe werden hier in der Woche verarbeitet. Etwa alle 14 Tage wird auch Feines vom Kalb produziert. Er selbst hat nicht bei den Eltern gelernt, sondern machte seine Fleischerausbildung bei Lorenz in Neunkirchen. Danach war Johann acht Jahre im Einkauf im LEH – primär bei

Eurospar –, bevor er zu Berger Fleischwaren in den Außendienst wechselte. Ein bunter Lebenslauf, der auch jede Menge Know-how für die unterschiedlichen wirtschaftlichen Branchenspezifika im Fleischbereich mit sich bringt. „Es war wirklich sehr, sehr interessant“, meint er heute rückblickend. 2011 erteilte ihn dann schließlich der Ruf der Familie – dem er bereitwillig folgte.

Preisdumping

Mit dem Geschäft generell sehr zufrieden zeigt sich heute der Mitdreißiger. Kritisch äußert sich Gugerell allerdings über die generelle Preisproblematik im Fleischbereich. „Gerade bei uns in der Gegend wird sehr viel verschleudert“, so Johann. Gerade im Gastro-Bereich oder bei Vereinsveranstaltungen kommen Wirte und Co sehr oft zu günstig zu ihren Waren. „Man merkt schon, dass das Fleisch in den letzten Jahren immer teurer wird. Aber das wirkt dem Schleudern entgegen“, ist Gugerell überzeugt. Daher befürwortet er den generellen Preisanstieg für dieses wertvolle Lebensmittel.

Und was ist für die Zukunft geplant? Ab nächstem Jahr will der AMA-Grilltrainer Kurse für Anfänger und Fortgeschrittene geben. Ein Standbein mehr also, das außerdem dazu dient, die Zubereitung von Fleisch schmackhaft zu machen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at