

## Immer wieder neue Ideen

Kürzlich feierte Fleischermeister Josef Alexander Lechner mit rund 200 Freunden und Kunden sein zehnjähriges Unternehmerjubiläum im niederösterreichischen Kilb.



„Zehn Jahre vergehen schneller als man glaubt. Mir kommt vor, als wäre es erst gestern gewesen, dass ich mit meiner Selbständigkeit begonnen habe, als ich die Fleischerei meines Vaters 2007 übernommen hatte, aber es waren tolle und ereignisreiche Zeiten,“ sinniert der Fleischermeister.

Er hat diese Herausforderung im Jahr 2007 voller Energie angenommen und ließ sich auch durch den neuen Supermarkt in der Gemeinde nicht unterkriegen: „Dann sehen die Leute wenigstens, wie gut sie es bei mir haben und dass ich bei vielen Produkten günstiger bin als der Supermarkt.“

Bei seiner Mutter Leopoldine bedankte sich Josef Alexander Lechner für den unermüdlichen Einsatz mit Blumen, seine Verkaufsdamen erhielten Golddukat.

Auch der Jubilar selbst durfte sich über Edelmetall freuen. Fleischermeister Franz Dormayer aus Langenzersdorf, Österreich Vertreter der Bruderschaft der Ritter der Blutwurst aus Frankreich, überreicht ihm eine Silbermedaille für seine Blutwurst bei der diesjährigen Blunzn-WM in Frankreich.

Nicht die einzige Medaille, Josef Alexander Lechner hat es in den letzten zehn Jahren zu einem der meist dekorierten Fleischer des Bundeslandes Niederösterreich geschafft. Bei der Blutwurst-WM in Frankreich holte er mit seiner Blunzn Gold, beim Internationalen Wettbewerb in Hollabrunn und den Vorgänger-Veranstaltungen in Wels ging er ebenfalls nicht mit leeren Händen nach Hause, zudem darf er sich Speckkaiser nennen. Seine Spezialitäten findet man im Buch „Die besten Spezialitäten für Feinschmecker“, herausgegeben vom „Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreichs“. Der Fleischermeister versteht sein Handwerk und nützt diese Auszeichnungen gekonnt als Werbung in eigener Sache.

80 verschiedene Wurst- und Fleischprodukte stellt der Meister in seiner Fleischerei her, darunter fünf Dürre-Variationen, ein herrlich zartes Karree nach Prosciuttoart, sowie den wunderbar saftigen Rinderrohschinken. Da nicht mehr im eigenen Haus geschlachtet wird, veredelt er Fleisch vom Schlachthof Grandits in Rupprechtshofen.

Immer offen für Neues, hat sich Josef Alexander Lechner einen weiteren lukrativen Geschäftszweig mit allerlei Leckereien für tierische Begleiter eröffnet. „Wir erzeugen seit einigen Jahren Hundefutter und Kauartikel wie Kutteln, Rinderherz oder Ochsenziemer“, so Lechner. Ein Thema, das bei der stark wachsenden Warengruppe Tierfutter immer bedeutender wird, ist BARF (biologisch artgerechtes rohes Futter). Der Fleischer bietet den Tierhaltern diesbezüglich Beratung an und verweist

darauf, auch selbst seit mehr als 30 Jahren Hunde zu den Familienmitgliedern zu zählen. Lechner hat sogar spezielle Geschenksangebote für die vierbeinigen Lieblinge parat.

Autor: BV

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