

## Schnapszahl-Jubiläum

Die Fleischerei Lampl feiert 333-Jahr-Jubiläum und gibt dazu  
Einblick in die Familienchronik



Einst war es der Haupteingang zur Fleischerei, nun findet man hier eine  
moderne Produktionsstätte

© Moik

***Von Pia Moik***

Gewerbebetriebe haben in Österreich Tradition. Die meisten von ihnen

bestehen schon viele, viele Jahre und werden über Generationen hinweg betrieben. Grund genug also, um in Österreich nach dem ältesten dieser Betriebe im Fleischbereich Ausschau zu halten. Mittels Aufruf in der **ÖFZ** wurden die Fleischer in Österreich aufgefordert, sich zu melden, sollten sie auf eine solch traditionsreiche Geschichte zurückblicken können. Und dass diese glückliche Idee überhaupt entstanden ist, ist übrigens Erhard **Meier**, Geschäftsführer **Meier Verpackungen GmbH**, zu verdanken. Im Zuge der 200-Jahr-Feier der Kitzbühler Metzgerei **Huber**, als man so nett beieinander saß, kam so die Frage auf, welcher denn nun wirklich der älteste Betrieb in Österreich sei.

Aus gutem Grund angesprochen fühlten sich Friedrich und Georg **Lampl** von der Fleischerei Lampl in Gmunden am wunderschönen Traunsee. Denn in diesem Jahr feiert das Unternehmen einen Geburtstag, der sich sehen lassen kann – 333 Jahre wird der Traditionsbetrieb heuer alt. Eine stattliche Schnapszahl als Geburtstagsjubiläum, die wohl die wenigsten Unternehmen erreichen.

„Wir sind der älteste Gewerbebetrieb und die am längsten ansässige Familie in Gmunden“, erzählt der Inhaber und Betreiber der Fleischerei Friedrich Lampl. Dass er all dies herausgefunden hat, ist wohl seinem Hobby, der Ahnenforschung, zu verdanken. Übrigens war die Fleischerei Lampl über weite Strecken ihrer langjährigen Geschichte auch am selben Standort zu Hause. Am Graben Nr. 13, nur wenige Meter vom wunderschönen See entfernt, und unweit des bekannten Seeschlosses Ort werden heute noch Sortimentsklassiker und regionale Schmankerl produziert und verkauft. 1625 wurde die jetzige Adresse erstmals erwähnt, und 1681, so weiß der Ahnenforscher, war zum ersten Mal ein Fleischereibetrieb darin beheimatet.

Hans Lampl eröffnete also eine mittlerweile bereits mehrere hundert Jahre dauernde Familientradition, was den Gmundnern noch heute Spezialitäten beschert. Die Adresse veränderte sich natürlich mehrmals, denn den einen oder anderen Lampl zog es im Laufe der Jahrhunderte auch einmal an ein anderes Eck von Gmunden. „Manchmal hat es auch zwei Lampls in der Stadt gegeben“, erzählt Friedrich, die Stadtchroniken der letzten dreihundert Jahre vor sich auf dem Tisch ausbreitend: wahrscheinlich Brüder oder sonstige Verwandtschaft, die sich jeweils mit

unterschiedlichen Betrieben selbstständig gemacht hatten. Zwischendurch scheint auch ein Frauennamen in den Chroniken auf, manchmal mit dem Vermerk „Witwe“ in Kurrentschrift hinzugefügt. Undeutlich, aber doch greifbar kommt eine für so einen langen Zeitraum ungewöhnlich gut dokumentierte Familien- und Firmengeschichte zutage. Dank der Erfindung der Fotografie wird die Chronik der letzten rund hundert Jahre schon deutlicher. Schwarz-Weiß-Fotos aus dem Familienalbum zeigen mehrere Generationen von Familienmitgliedern vor der Fleischerei, mitunter mit stattlichen Rindern in deren Mitte. Herzeigbare Tiere, die wohl sowohl damals als auch heute nicht ganz alltäglich sind.

### **Moderne und Tradition**

„Da, wo die jetzt stehen, ist jetzt mein Produktionsbetrieb“, erklärt Friedrich ein Foto mit ernst, strammstehenden Menschen darauf, wie es zu Beginn der Fotografie die Etikette verlangte. Der Standort mag ja derselbe geblieben sein, erneuert und renoviert wurde natürlich sehr wohl einiges im Laufe der Generationen. „Wir haben schon auch die Hightech-Sachen, aber auch ein Teil vom Alten ist uns erhalten geblieben“, erzählt Friedrich bei einer Führung durch die Produktion und zeigt stolz seine **Fessmann**-Räucheranlage, die gleich neben einer alten gemauerten Selch steht. „Die verwenden wir noch zum Nachräuchern“, so der Hausherr. Nicht mehr in Verwendung aber dennoch erhalten ist der Eiskeller. Schließlich war vor 333 Jahren der Kühlschrank noch nicht erfunden. Stattdessen wurde ein Teil des Kellers so angelegt, dass ein Raum von einem schmalen Gang umschlossen wurde, in dem das winterliche Eis gelagert wurde und bis in die warme Jahreszeit hinein für Kühle sorgte.

### **Kurstadt Gmunden**

Eine Schlacht hat es übrigens vor Ort nie gegeben. Denn vor 333 Jahren war Gmunden bereits als Kurstadt bekannt. Und um als solche schalten und walten zu können, musste man sich an spezielle Statuten des Kaisers halten. Diese besagten, dass Schlachtungen nur im städtischen Schlachthof durchgeführt werden durften. Damit war dieser Teilbereich

von Anfang an ausgelagert. Heute bekommt Lampl sein Fleisch aus einem nahegelegenen Schlachthof, der die lebenden Tiere von den Bauern aus der Region abholt und die zerlegten Teile zu Lampl bringt. „Eigentlich produziere ich in Bio-Qualität. Allerdings weise ich es nicht extra aus“, erzählt Friedrich.

Verarbeitet werden pro Woche ein Rind, ein Kalb und rund zehn Schweine. Als weitere finanzielle Standbeine neben dem Detailverkauf dienen ein paar Großküchen, die man beliefert, wie zum Beispiel jene des Altenheimes. Auch zwei Gastronomen profitieren von den Lampl'schen Schmankerln. „Für die Knacker bin ich besonders bekannt“, erzählt Friedrich. Aber auch von anderen Produkten wie Kabanossi, Käse-Kabanossi oder Bratwürsten schwärmen die Einwohner der Keramikstadt. Übrigens gab es bis vor ein paar Jahren auch zwei Filialen, je eine in Ebensee und Altmünster. Dann musste das Unternehmen Insolvenz anmelden. Um den Kernbetrieb zu retten, wurden die Filialen abgestoßen. „Ich bin selbst schuld. Ich habe einfach zu spät reagiert“, meint Friedrich dazu heute selbstkritisch. Allerdings ist er mit der jetzigen Situation zufrieden und hat sowohl das Verfahren als auch die finanziellen Schwierigkeiten gemeistert. Damals hatte man 18 Mitarbeiter, heute sind es fünf. Die Ehefrau arbeitete damals auch im Betrieb, ist aber mittlerweile in ihren Stammbetrieb als Lehrerin zurückgekehrt.

### **Wenige Wahlmöglichkeiten**

„Ich denke wir haben das für uns am besten gelöst. Denn heute geht es von der Betriebsgröße nur mehr ganz groß oder sehr klein. Etwas dazwischen gibt es praktisch nicht mehr“, meint Friedrich. Damit war die eigene Entscheidung, eben möglichst klein zu bleiben, getroffen, so Lampl, der auch drei Kinder im Alter zwischen 16 und 22 Jahren hat. Zwei Töchter und ein Sohn, der sich augenscheinlich ganz besonders mit der Fleischerei verbunden fühlt. Allerdings hat man gemeinsam beschlossen, dass der Junior, bevor er ins Geschäft einsteigt, ein Studium absolviert. „Das Problem unseres Berufes ist, dass man wenige Wahlmöglichkeiten hat. Was macht man beruflich, sollte man den Betrieb schließen müssen?“, meint der besorgte Vater. Da es wenig Gewerbebetriebe in der Gegend gibt, bliebe wohl nur ein Gang hinter die

Fleischtheke im Supermarkt. Sicher ein ehrbarer Beruf, aber weit weg von der Selbstständigkeit eines gut ausgebildeten Fleischermeisters. Daher soll eine universitäre Ausbildung für den Fall des Falles Vorschub leisten. Und wie sieht dies Sohn Georg? „Freilich liegt mir unser Familienbetrieb am Herzen, und ich möchte, dass er fortbesteht. Aber ich muss halt meinen eigenen Weg finden“, so der 22-Jährige. Daher wird zuerst das Studium absolviert und dann entschieden, wie es mit der Zukunft des Fleischerfachbetriebes aussieht. Eines gilt es freilich zu bedenken – 333 Jahre Firmengeschichte, die so eng mit den eigenen, familiären Wurzeln verbunden ist, gibt man nicht so schnell auf.

### **„Verpflichtung im positivsten Sinne“**

Und was macht das eigentlich mit der eigenen Persönlichkeit, wenn man eine Geschichte und Tradition wie diese vorzuweisen hat? „Es macht stolz. Und es verpflichtet im positivsten Sinne auch der Stadt Gmunden gegenüber“, so Friedrich: „Natürlich macht man sich Gedanken darüber, und ich denke, es liegt daran, dass wir Regionales traditionell und in hoher Qualität veredeln.“ Der Beweis liegt auf der Hand – in Form von 333 Jahre Firmengeschichte.

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