

Vielfalt als Erfolgsrezept

Zerlege-, Produktions- und Handelsbetrieb; Logistik, Gastronomie und Hotellerie; Akademie, Kurse und Workshops – die Fleischerei Nemetz ist breit aufgestellt.



Die Bezeichnung „Fleischbaron“ kommt nicht von ungefähr – seit vier Jahrzehnten liegt die Führung des in der niederösterreichischen Gemeinde Böheimkirchen beheimateten Familienunternehmens Nemetz in den Händen von Johann Nemetz. Und was der in dieser Zeit aufgebaut hat, ist ein kleines Imperium: Zerlegebetrieb, Fleischwarenproduktion, Großhandel, Einzelhandel in neun eigenen Märkten (vier davon mit angeschlossenen Bistros) und neuerdings sogar ein Motel; außerdem gibt es Logistikdienstleitungen, Kurse und Workshops.

Die bewegte Geschichte der Familie können wir hier nur im

Zeitraffer darstellen: Die Anfänge gehen auf das Jahr 1876 zurück, als die Familie noch eine kleine Pferdefleischerei in Wien ihr Eigen nennt. Zur Jahrhundertwende übersiedelt der Betrieb aus Platzmangel nach Eichgraben in Niederösterreich und errichtet dort einen neuen Fleischhauereibetrieb. In den 1950er-Jahren eröffnet Johann Nemetz (der Vater des heutigen Eigentümers) Filialen in Wien. In diese Zeit fällt auch die erste Konzentrierung auf den Großhandel. Zunächst zählen renommierte Unternehmen wie Anker, die Nationalbank und diverse Versicherungen zu den Kunden. 1978 übernimmt Johann Nemetz – der heutige Geschäftsführer – im Alter von 19 Jahren als jüngster Fleischermeister Österreichs die Unternehmensführung.

Was folgt, ist die Modernisierung des Betriebs, die weitere Fokussierung auf den Großhandel und damit einhergehend die Schließung der Filialen. 2001 übersiedelt der Betrieb abermals, und zwar von Eichgraben nach Böheimkirchen, wo er in mehreren Etappen immer wieder erweitert wird.

Neben Fleischwaren erstreckt sich das Sortiment heute auch über Fisch, küchenfertige Erzeugnisse, bis hin zu Getränken und Tierfutter. Der Großhandel mit Fleischwaren entwickelte sich zum größten Geschäftsfeld, neben Österreich werden der Lebensmittelhandel und die Gastronomie in Deutschland, Italien sowie im osteuropäischen Raum beliefert. Johann Nemetz ist aber auch wieder ins Einzelhandelsgeschäft eingestiegen und hat dieses sukzessive ausgebaut. Neben dem Flagship-Store am Firmensitz gibt es heute Nemetz-Märkte (und Bistros) in Amstetten, Krems, Vösendorf, Wiener Neustadt sowie in Wien im 2., 17., 21. und 22. Bezirk. „Und wir suchen nach weiteren geeigneten Standorten“, so Nemetz.

Auch im Bereich Logistik ist das Familienunternehmen tätig geworden, und vermietet in Böheimkirchen Lagerflächen, Kühl-Fahrzeuge und die Warenmanipulation.

Frisch und gekühlt beliefert Nemetz seine Kunden. Der Online-Shop ist nicht nur bedienfreundlich und am aktuellsten Stand –

er erfüllt auch alle Erfordernisse der LMIV und versendet mit biologisch abbaubaren Materialien binnen 24 Stunden österreichweit.

Jüngstes Geschäftsfeld ist die Beherbergung. Im März eröffnete in Böheimkirchen das Nemetz Motel mit 40 Betten. Schon jetzt steht aufgrund der großen Nachfrage fest, dass dieses im nächsten Jahr aufgestockt und auf 120 Betten erweitert wird.

Schweinefleisch Deluxe

Heuer steht das Projekt „Schweinefleisch Deluxe“ im Fokus. Dabei handelt es sich um eine Zusammenarbeit mit Bauern aus Niederösterreich. Johann Nemetz: „Wir wollen die Rassenvielfalt stärken und sind immer noch auf der Suche nach landwirtschaftlichen Partnern, denen wir fixe Abnahmemengen sowie einen Fixpreis für ein ganzes Jahr garantieren können“. In direkter Zusammenarbeit mit den Bauern wird ein Haltungsprogramm erstellt. Diese Schweine genießen Auslauf im Freien, leben größtenteils im Familienverbund (Eber, Sau, Ferkel) und genießen ihr Leben viel länger als „normale“ Schweine.

Ausbildung & Workshops

Ein großes Anliegen ist Johann Nemetz der Nachwuchs. Die Nemetz Akademie bietet eine praxisorientierte Zusatzausbildung für Schülerinnen und Schüler aus gastronomischen und landwirtschaftlichen Schulen sowie Schulen der Hotellerie und Gastgewerbe. „Unser Ziel ist ein Verständnis für die natürliche Ressource zu generieren. Dass ein Lungenbraten nicht nur gut schmeckt, sondern auch hervorragende Medallions bietet ist klar, aber dass dieses Edelteil nur rund drei Prozent des gesamten Tieres ausmacht und auch die restlichen 97 Prozent verwertet werden müssen, ist vielen nicht mehr so klar“, so der Chef, der sein Wissen auch in Kursen und Workshops – beispielsweise in der HLTW 13 Bergheidengasse oder der GAFA Judenplatz in Wien – weitergibt.

Im eigenen Betrieb werden gerade drei Lehrlinge ausgebildet. „Fleischer sind heute Spezialisten – sie wissen Bescheid über Tierkunde, über Hygienemanagement, über Spezialitäten, über Lebensmittel, über Inhaltsstoffe und Verfahrenstechnologie, über Rezepturen, über Technik und Computer, Serviceleistungen stehen stark im Vordergrund, Kommunikation und Teamfähigkeit sind unerlässlich“, erklärt Johann Nemetz.

Aber auch für Endverbraucher hat Nemetz Ausbildungsmodule. So gibt es etwa Bratwurst-Workshops und Grillkurse. Passend dazu kann man bei Nemetz einen 3,5 Tonnen schweren Anhänger mit Smoker und komplettem Grill-Equipment inklusive Grillmeister mieten.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at