

## **Gourmetfleischer Zehetner "Mir ist Nachhaltigkeit sehr wichtig!"**

Seit fast 55 Jahren bietet die Gourmetfleischerei Zehetner im beschauliche Dietach im oberösterreichischen Bezirk Steyr ihren Kund:innen beste Fleisch- und Wurstprodukte. Gegründet von Siegfried Zehetner senior, führen heute seine beiden Söhne Siegfried und Johannes das Lebenswerk ihres Vaters mit viel Leidenschaft in die Zukunft.



*Fleischermeister Siegfried Zehetner schwört auf Bioqualität. © Andrea Pascher*

Für die Konsumenten ist es wichtig“, sagt Fleischermeister **Siegfried Zehetner** im Brustton der Überzeugung, „dass sie

sehr gute Qualität kaufen können.“ Und diese Top-Qualität steht im oberösterreichischen Traditionsbetrieb auch an oberster Priorität. Die Kunden wissen diese Philosophie zu schätzen und kommen gerne und oft zu „Zehetner“ einkaufen. Aber es ist nicht nur die Qualität, die das Dietacher Geschäft zur kulinarische Wohlfühloase macht, es ist auch der persönliche Umgang mit den vielen (Stamm-) Kunden. Mit vielen per Du, werden sie vom Chef und seinen Mitarbeiter:innen begrüßt und nicht nur mit Waren, sondern auch mit vielen guten Kochtipps versorgt.

## **Beste Produktion seit 54 Jahren**

Die Fleischerei wurde im Jahr 1968 von Siegfried Zehetner sen. und seiner Frau Stefanie gegründet. An die 40 Fleischhauer gab es zu der Zeit noch in Steyr und Umgebung. Übrig geblieben sind wenige, doch der Familienbetrieb Zehetner hat sich erfolgreich durchgesetzt. Seit dem Jahr 1998 wird dieser nun von Elfriede und Siegfried Zehetner jun. und Fleischermeister und Prokurist Johannes Zehetner erfolgreich geführt. „Einst haben die Eltern die Tiere noch selbst von den Bauern geholt und in der hauseigenen Schlachtereier verarbeitet. Diese betreiben wir heute nicht mehr“, erzählt Siegfried Zehetner. Heute arbeitet der innovative Fleischermeister mit einem Schlachter im unteren Mühlviertel zusammen, der ihm die Rinder und Lämmer in bester Bioqualität verlässlich liefern kann. Entweder als Hälften, „die Rinder lagern wir mindestens zwei Wochen, ehe wir sie zerlegen“, oder der Schlachter bringt nur Edelteile zur Weiterverarbeitung.

Das Fleisch hat Top-Qualität und wird von Zehetner und seinen Mitarbeitern – im Betrieb sind insgesamt 15 Mitarbeiter beschäftigt – verarbeitet. Das Fleisch und die über 100 Wurst-, Speck- und Schinkenprodukte werden im Hauptgeschäft in Dietach sowie jeden Freitag und Samstag in Molln verkauft. Darunter sind auch viele Eigenkreationen wie der Dietacher Saftschinken, die Dietacher Spezialer, Zehetners Frankfurter oder die Mozzarellabratwurst mit Basilikum.



*Neben der hohen Qualität der regionalen Produkte ist Siegfried und Johannes Zehetner die gute Beratung im Geschäft wichtig. „Es ist bei uns immer ein Fleischer im Geschäft, der die Kunden berät“, so Siegfried Zehetner. © Andrea Pascher*

## **Perfekte Herkunftskennzeichnung**

„Das Schöne an der eigenen Produktion ist“, so der Fleischermeister, „ich kann unseren Kunden ganz genau erklären, wo das Fleisch herkommt. Selbst bei unseren verarbeiteten Produkten, weiß ich, welche Gewürze und Mischung, wie viel Salz und Fett verwendet und welcher Anteil von Schweine-, Rind- oder Kalbfleisch verarbeitet wurde.“ Diese Informationen kann nur der Fleischermeister erklären und weitergeben und so können wir uns auch von anderen Anbietern abheben. Seit etwa zweieinhalb Jahren setzt die Gourmetfleischerei auf Bio – und das mit vollem Erfolg: „Anfangs musste ich die Leute schon beruhigen und ihnen erklären, dass Bio nicht gleichbedeutend mit überteuert ist. Natürlich ist der Preis ein bisschen höher, obwohl wir uns dazu entschlossen haben, hier sehr knapp zu kalkulieren und nicht die gesamten Mehrkosten an die Kunden weiterzugeben. Unsere Kunden haben unser Bio-Initiative sehr gut angenommen und mitgetragen. Das freut mich.“

## **Der regionale Nahversorger**

Zusätzliche Schienen, wie beispielsweise Partyservice oder Menüs sind heute ein Muss. Als Gourmetfleischerei bieten die Zehetners neben Fleisch und Wurstwaren auch andere Nahrungsmittel – von Brot über Kaffee bis hin zu Obst und Gemüse. „Alle Lebensmittel, die wir als Vollsortimenter in unserem Geschäft anbieten, sind regional produziert“, ist der Chef stolz auf das regionale Erfolgskonzept.



*Vorbereitungen für die Knödelküche – die Fülle der Fleischknödel wird bei Zehetner noch mit per Hand geformt. © Andrea Pascher*

Natürlich gibt es auch einen Mittagstisch. Diese Mittagsmenüs, mal mit Fleisch, fleischlos oder auch mit Fisch, werden im Dietacher Geschäft verkauft und an Betreutes Wohnen, Kindergärten und Horte in der Umgebung geliefert. So kommen täglich rund 300 Menüs zusammen. „Viele Kunden bestellen ihre Mittagsmenüs bereits in der Früh und holen sie dann in verschweißten Boxen in ihrer Mittagspause ab“, erzählt der Fleischermeister. Kartoffelsalat aus der Dose und andere Fertiggerichte sind bei Fleischermeister Siegfried Zehetner verpönt. „Zwei Köchinnen stellen in unserer Küche sogar alle Salate und Beilagen selbst her“, betont der Unternehmer. Da der Familienbetrieb in allen Belangen großes Augenmerk auf die gesunde Küche legt und alle Speisen sehr verantwortungsvoll produziert, verlieh das Land Oberösterreich vor ein paar Jahren auch die Auszeichnung „Gesunde Küche“. Siegfried Zehetner gibt diese Lorbeeren dafür aber gleich an die Küche weiter: „mein großer Dank geht hier an die großen Künste unserer Köch:innen!“

## Die Pandemie als Booster

Für Zehetner ist durch die Pandemie vor allem das Thema Nachhaltigkeit in den Fokus gerückt. „Die Menschen haben mehr Bewusstsein für Nachhaltigkeit, regionale Lebensmittel und verantwortungsvollen Umgang mit dem Produkt Fleisch entwickelt, seither wird wieder bewusster eingekauft und auf Lebensmittel geachtet und dadurch hat man uns kleine Metzger wieder mehr schätzen gelernt.“



*Den praktischen Drive-in gibt es schon seit zwölf Jahren bei den Zehetners. Nicht nur während der Pandemie standen die Autos Schlange. © Andrea Pascher*

Aber nicht nur die Nachhaltigkeit ist durch die Krise in den Fokus gerückt, sondern auch so manche andere Annehmlichkeit. Seit rund zwölf Jahren gibt es das Zehetners Drive-in, während der Pandemie hat sich diese Idee zum großen Hit entwickelt. Die Kunden fahren, ähnlich wie bei McDonald's, mit Auto (oder manch einer auch mit dem Fahrrad) zum Schalter und können nach Lust und Laune einkaufen. Bestellungen aus dem kompletten Sortiment werden entweder vorab per Telefon oder direkt am Schalter entgegengenommen. „Die ursprüngliche Idee, dass man die Kunden entlastet, ist wirklich gut angekommen. Vor allem bei Müttern, die ihre Kinder nicht alleine im Auto lassen – und trotzdem schnell etwas mitnehmen wollen. Aber es kommen auch Lkw-Fahrer, Platz genug ist ja.“

## Grillfans fordern den Experten

Während sonst, so die Beobachtung von Siegfried Zehetner, vor

allem die jungen Kunden „oft so viele ‚Geschmacksvertuscher‘ wie Senf, Ketchup oder Saucen zu Speck, Schinken oder Würstel packen, „beim Grillen wollen alle eine Top-Qualität“. Und hier bietet der Oberösterreicher auch besten Service. „Beim Grillthema werden wir oft gefordert und von den Kund:innen mit Fragen schier bombardiert. Wie lange muss dieses oder jenes Fleisch auf der Glut liegen? Wie lange soll es rasten? Hier können wir Fleischhauer mit Service punkten.“ Um die Kunden zu jeder Zeit mit Expertenwissen zu unterstützen, ist auch immer ein Fleischer im Geschäft anwesend. „Wenn dein Beruf fast wie dein Hobby ist, dann macht es die viele Arbeit natürlich leichter“, resümiert der Fleischermeister aus Leidenschaft.

Gourmetfleischerei Zehetner KG **A** Winklingerstr. 8, 4407  
Dietach **T** 07252/38254  
**W** [www.zehetner-fleischer.at](http://www.zehetner-fleischer.at)

*Autorin: Andrea Pascher*

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