

Fleischerei Heitzmann: Einkaufen rund um die Uhr

Florian Heitzmann führt die Familienfleischerei in Seeboden am Millstätter See in vierter Generation und eröffnete zum 100-Jahre-Jubiläum des Unternehmens das vollkommen neu eingerichtete Fachgeschäft, das sich nach Ladenschluss mit wenigen Handgriffen in einen SB-Laden verwandeln lässt.



Wenn der Vater mit dem Sohne: Florian (l.) und Ernst Heitzmann. © HaRo

Hausgemachtes einkaufen im Familienbetrieb Heitzmann

„Natürlich, frisch, hausgemacht“, so lautet das Motto der **Fleischerei Heitzmann** seit jeher. Beim Frischfleisch setzt das Unternehmen auf österreichische Ware in bester Qualität, eine Eigenschlachtung betreibt Florian Heitzmann nicht. Der

Schwerpunkt bei Wurst und Schinken liegt auf im Haus erzeugten, regionalen Spezialitäten: der verführerisch-herrlich duftende Nockalmschinken, eine Spezialität in der Art eines gekochten Specks. Aber auch die appetitlich präsentierte Seebodener und Millstätter Rohwurst finden sich ebenso im Programm wie der hervorragende, sehr zu empfehlende Hirsch-Rohschinken.

Der klassische Kärntner Speck als Schinken-, Karree-, Bauch- oder Bachenspeck (ein spezieller Zuschnitt mit Karree und Bauch als ganzes Stück) fehlt ebenso wenig wie das beliebte Hauswürstel. Letzteres wird in zwei Varianten angeboten: als klassisches Kärntner Hauswürstel, wie es in diesem Bundesland Tradition hat, und als „Edelkärntner“ mit einer etwas gröberen Körnung als beim klassischen Hauswürstel, mehr Pfeffer und edelstem Fleisch.



Der Schwerpunkt bei Wurst & Schinken liegt auf im Haus erzeugten, regionalen Spezialitäten. © HaRo

Erkennen kann man das „Edelkärntner“-Hauswurstel auch an der charakteristischen Plombe und dem speziellen Etikett, mit der jedes Paar bei der **Fleischerei Heitzmann** versehen ist. Das klassische Brühwurstsortiment wie etwa Frankfurter, Braunschweiger, Weißwurst, Bratwurst oder Käsegriller darf im Hause Heitzmann ebenso wenig zu kurz kommen wie der Leberkäse in fünf Sorten (normal, Pizza, Pfefferoni, Käse und Zwiebel). Exzellente Fleisch- und Brätwürste wie die Extra- und Pikantwurst, aber auch Kochwurstspezialitäten wie Blut- und Leberwurst, Zwiebelstreichwurst oder Haussulz erfreuen den Feinschmecker. Klassiker wie das Verhackerte oder Grammelschmalz dürfen keinesfalls fehlen.

Hausmannskost im Glas und TK-Ware - Heitzmann punktet auch mit „Flott & Satt“

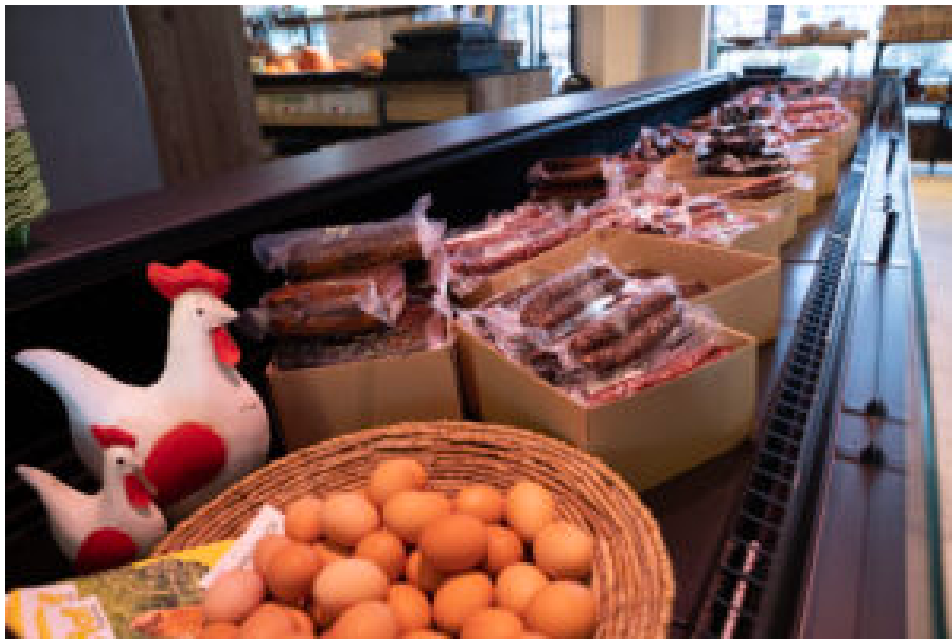
Immer stärker wird der Trend zur Convenience. Florian Heitzmann hat dementsprechend die Hausmarke „Flott & Satt“ kreiert. Klassische Hausmannskost im Glas. Spezialitäten wie das Kärntner Ritschert mit Gerste, liebevoll auch „Gerschnbrein“ genannt, die Rinder- und Hühnersuppe, die vegane Gemüsesuppe oder Letscho werden zunehmend angenommen. Tiefgekühlt erhält der Kunde in der Fleischerei Heitzmann die selbst gefertigten Kärntner Nudeln mit Käse, Fleisch, Tomaten-Mozzarella, Spinat oder Kletzen. Dazu gibt es noch Suppeneinlagen, Kaspressknödel, Tiroler Speckknödel, Griesnockerln oder Semmelknödel. Alles selbstverständlich aus eigener Fertigung. Ergänzt wird das reichhaltige Angebot durch ein tägliches Mittagsmenü und durch ein breites Zusatzsortiment an regionalen Spezialitäten, Brot und Gebäck, Käse und Getränken.



Eine topmotivierte Crew und Familie verwöhnen die Kunden. Florian Heitzmann (r.), Vater Ernst (3. v. r.), Mutter Silvia (4. v.r.) und Onkel Leonhard Heitzmann (l.) beim Gruppenfoto mit der motivierten Crew. © HaRo

Neues Fachgeschäft, neue Wege zum 100. Geburtstag

Dass bei Florian Heitzmann mit viel Liebe zum Detail gearbeitet wird, zeigt sich aber nicht nur an den hervorragenden und vielfach prämierten Produkten, sondern auch am modernen und äußerst liebevoll dekorierten Geschäft, das heuer zum 100. Geburtstag des Unternehmens total erneuert wurde.



Der Kunde kann im SB-Bereich nach Herzenslust stöbern. © HaRo

Als Partner für den Ladenbau hat sich der Fleischermeister für regionale handwerkliche **Anbieter** entschieden. Das Geschäft selber blieb gleich groß wie vorher, das Interieur und das Portal wurden komplett erneuert. Naturholz als bevorzugtes Material verleiht den hochwertigen Spezialitäten des Hauses den passenden Rahmen. Und es wäre nicht Florian Heitzmann, wenn er nicht neue Wege beschritten hätte.



Nach Ladenschluss wird das Geschäft zum SB-Laden mit Bezahlautomat. © HaRo

Durch einfach einzuziehende Glasschiebewände kann der Fleischer sein Fachgeschäft nach Ladenschluss in einen exquisiten Selbstbedienungsladen verwandeln. Der Kunde kann wie bei einer Bankfiliale nach Ende der Öffnungszeiten mittels Bankomat- oder Kreditkarte ins Geschäft gelangen. Der Einkauf wird beim Bezahlautomaten eingescannt. Bezahlt werden kann sowohl mit Bargeld, Karten als auch mit dem Smartphone. Für Florian Heitzmann eine logische Lösung: „Selbstverständlich muss man im Jahr 2023 dem Kunden alle Optionen der Bezahlung anbieten. Mit der Firma **My Acker** aus Spittal an der Drau habe ich den idealen Partner für die Umsetzung meiner Vorstellungen gefunden.“

Die Fleischerei Heitzmann hat mit dem neuen Fachgeschäft und dem neuen Konzept eindeutig die Weichen für die Zukunft gestellt. Die zweiten 100 Jahre haben damit mehr als würdig begonnen.

Autor: HaRo

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at