

200 Jahre Fleischerei Rzepa: Ein Familienbetrieb feiert außergewöhnliches Jubiläum

In Zeiten, in denen viele Fleischereien schließen, feiert die Fleischerei Rzepa in Schrems ein außergewöhnliches 200-jähriges Jubiläum. Was ist das Erfolgsrezept hinter diesem beeindruckenden Meilenstein?



Gefeiert wurde freilich vor allem auch mit den Mitarbeitenden.

Es war ein Wochenende voller Freude, Stolz und Zusammenhalt, als die Fleischerei **Rzepa** aus Schrems ihr 200-jähriges Bestehen feierte. Was im Jahr 1824 als kleine Fleischerei begann, gegründet von Anton Rzepa, ist heute ein erfolgreiches Familienunternehmen in siebter Generation. In einer Zeit, in der viele traditionelle Betriebe schließen müssen, ist dieses Jubiläum ein Zeichen von Beständigkeit und Erfolg – ein Grund, stolz zu sein.

Ein Fest, das Geschichte schrieb

Das Jubiläumsfest, zu dem Familie, Mitarbeitende und zahlreiche Gäste geladen waren, war ein Ereignis, das in Schrems in Erinnerung bleiben wird. Unter den Gratulanten befanden sich **Bürgermeister Peter Müller** und Nationalratsabgeordnete Martina Diesner-Wais. Auch Vertreter der Wirtschaftskammer ließen es sich nicht nehmen, der Familie Rzepa persönlich zu gratulieren. Bezirksstellenobfrau KommR. Doris Martha Schreiber gratulierte als Vertretung für die Bezirksstelle Gmünd. Und Landesinnungsmeister-Stellvertreterin **Doris Steiner** -Bernscherer kam als Vertretung für die Wirtschaftskammer Niederösterreich überreichte der Familie Rzepa eine Urkunde: „Einen Betrieb über 200 Jahre hinweg und in sieben Generationen zu führen, ist keinesfalls alltäglich und verdient höchste Anerkennung.“

Qualität, Fleiß und Tradition - das Erfolgsrezept

Aber was ist das Geheimnis hinter 200 Jahren Erfolg? **Thomas Rzepa**, der seit 2019 die Fleischerei leitet, führt dies auf einige zentrale Werte zurück: „Qualität, wertschätzende Personalführung und gute Betreuung von Kunden und Lieferanten sind das Herzstück unseres Erfolgs.“ Mit einem Team von 13 Mitarbeitenden, darunter vier Fleischermeister, sorgt die Fleischerei Rzepa dafür, dass ihre Produkte stets den höchsten Ansprüchen genügen. Besonders beliebt sind ihre traditionellen Leberkäse und Bratwürstel, die nach alten Familienrezepten hergestellt werden.

Innovationen im Einklang mit Tradition

Trotz der tief verwurzelten Tradition scheut sich die Familie Rzepa nicht vor Neuerungen. So wurde das Geschäftslokal während der Corona-Pandemie umgebaut, und 2023 wird eine Photovoltaikanlage auf dem Dach des Betriebsgebäudes

installiert. „Erneuerungen gibt es immer, aber die Tradition bleibt“, lautet die Devise von Thomas Rzepa. Diese Philosophie spiegelt sich auch in der Auswahl der Rohstoffe wider: Die Tiere werden größtenteils von Bauern aus dem Bezirk Gmünd bezogen, mit denen die Familie schon seit Generationen zusammenarbeitet.

Ein Zeichen für die Zukunft

Das 200-Jahr-Jubiläum der Fleischerei Rzepa ist nicht nur ein Fest für die Familie, sondern ein Zeichen der Hoffnung für die gesamte Branche. Es zeigt, dass mit Hingabe, harter Arbeit und dem richtigen Gespür für Tradition und Innovation auch in herausfordernden Zeiten Erfolg möglich ist. So bleibt zu hoffen, dass die Fleischerei Rzepa noch viele weitere Jubiläen feiern wird – zur Freude ihrer treuen Kunden und zum Stolz der Region.



□□□ Vizebürgermeister Michael Preissl und Wirtschaftskammer-Bezirksobfrau Doris Schreiber (links) sowie Bürgermeister Peter Müller, Innungsmeister-Stellvertreterin Doris Steiner, Nationalratsabgeordnete Martina Diesner-Wais und Bezirkshauptmann-Stellvertreter Christoph Prinz gratulierten Sonja, Josef und Thomas Rzepa (Mitte) zu stolzen 200 Jahren.

□□□



□□□□Doris Steiner überreicht die Urkunde an die Familie Rzepa
□□□□



□□□□„Ein tolles Jubiläum“, Fleischermeisterin Doris Steiner hielt eine emotionale Laudatio.
□□□□



□□□Erfolgreiche Familie: Thomas, Sonja und Josef Rzepa
□□□



□□□Gefeiert wurde freilich vor allem auch mit den Mitarbeitenden.
□□□

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at