

75 Jahre Fleischerei Dormayer: Tradition trifft Innovation im Herzen Niederösterreichs

In Langenzersdorf feiert die traditionsreiche Familienfleischerei Dormayer 75 Jahre: Verlässliche regionale Qualität, mehrfach preisgekrönte Spezialitäten und zukunftsweisende vegane Alternativen.



Die Wirtschaftskammer gratuliert herzlich zu 75 erfolgreichen Jahren! V.l.: Bürgermeister Andreas Arbesser, Fleischermeister Friedrich Ehn, Bezirksstellenobmann Andreas Minnich, Unternehmer Markus und Franz Dormayer. © Thomas Blazina

Jubiläum mit Tradition & Generationenwechsel

Die **Fleischerei Dormayer** in Langenzersdorf beging ihr 75-jähriges Bestehen – ein Meilenstein für das seit 1870 bestehende Haus. 1950 übernahm Franz Dormayer sen. den Betrieb in der Wienerstraße, 1979 folgte Übergabe an Franz Dormayer jun. Heute führt **Markus Dormayer** in dritter

Generation das Familienunternehmen weiter – eine echte Erfolgsgeschichte oberösterreichischer Handwerkskultur.

Auszeichnungen & Qualität aus der Region

Ein besonderer Stolz: **Dormayers Blutwurst** wurde mehrfach international prämiert – inklusive des Titels Blutwurst-Weltmeister im Jahr 2000. Handwerk trifft Regionalität: Schweine stammen aus dem Bezirk Korneuburg, Rinder und Kälber aus dem Waldviertel. Geschlachtet wird in Mollmannsdorf – bewusst kurze Transportwege und Regionalität in jedem Schritt.

Innovation im Fleischereihandwerk: Vegane Spezialitäten

Dormayer kombiniert Handwerk mit Innovation – seit über 10 Jahren gibt es **vegane Blutwurst**. Das Angebot wurde kontinuierlich erweitert, etwa mit einem sehr beliebten veganen Leberkäse. Damit spricht der Meisterbetrieb auch neue Zielgruppen an und unterstreicht, dass traditionelles Fleischerhandwerk und Nachhaltigkeit kein Widerspruch sein müssen.

Perfektes Vorbild

Die Fleischerei Dormayer steht exemplarisch für nachhaltiges Fleischerhandwerk:

Für Fleischereien ein Beispiel für gelungene Verbindung von Tradition und Modernisierung.

Für Landwirte eine verlässliche regionale Absatzplattform, die hochwertige Rinder-, Schweine- und Kalbfleischprodukte honoriert.

Für das Fachpublikum eine Fallstudie, wie regionale Qualität,

kurze Lieferketten und Produktinnovation zusammenpassen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at