

## Aus Hündler wird Dachsberger

Die Traditionsfleischerei Hu?ndler in Sitzendorf wurde mit November von der Dachsberger Gmbh u?bernommen. Zur U?bernahme gab's eine Ka?sekrainer-Verkostung.



© Franz Enzmann

Vor ein paar Wochen wurde bekannt, dass Robert Hu?ndler in Pension gehen will. Doch was wird aus der Fleischerei Hu?ndler in Sitzendorf an der Schmida, die in dritter Generation sehr erfolgreich gefu?hrt wurde? Wieder eine Ruhestand-bedingte Schlie?ung? Nein, diesmal gibt es gute Nachrichten. Der Familienbetrieb, der in dritter Generation gefu?hrt wurde, ist mit 1. November von der Familie **Dachsberger** u?bernommen worden.

## **Gute Lo?sung gefunden**

Der Schlacht- und Fleischzerlegebetrieb Dachsberger GmbH in Eggenburg wird die Traditionsfleischerei u?bernehmen. „Die Fleischerei passt perfekt in unsere Firma, es ist eine gegenseitige Bereicherung fu?r beide bestehende Gescha?fte“, erkl?rt Alfred Dachsberger in einem NO?N-Interview. Auch Robert Hu?ndler ist froh, dass sein Betrieb in guten Ha?nden ist und alle Mitarbeiter – auch Gattin Elisabeth Hu?ndler – u?bernommen werden. Auch fu?r die Konsumenten wird sich nichts a?ndern. Die Gescha?ftsfu?hrung wird weiterhin auf regio- nale Qualita?t setzen und in der Region mit den Bauern verwurzelt bleiben.

Zum Kennenlernen der neuen Gescha?ftsinhaber Alfred und Klaus Dachsberger fand eine Ka?sekrauter- und Wei?wurst-Verkostung vor der Fleischerei Hu?ndler statt. „Mit der Familie Dachsberger wurde ein langja?h- riger und zuverla?ssiger Partner als Nachfolger gefunden. Bei der Verkostung dabei (siehe Bild oben, v. l.): Brigitte Schmidt, Elisabeth & Robert Hu?ndler, Klaus und Alfred Dachsberger, Richard Stro?bel und Gu?nther Schmidt.

## **20 Medaillen beim IFFW**

Dass die Familie Dachsberger das Fleischerhandwerk beherrscht, zeigen einmal mehr die vielen Auszeichnungen. So hat Klaus Dachsberger beim 23. Internationalen Fachwettbewerb fu?r Fleisch- und Wurstwaren 20 Sorten Wurst eingereicht – und eine 100-prozentige Erfolgsquote erzielt. Zehn Produkte erhielten die Goldene Medaille, zehn die Silberne. Doch die Dachsberger GmbH soll auch noch weitere Pla?ne fu?r die Zukunft haben. In Zusammenarbeit mit Hannes Lembacher aus Wilhelmsdorf soll eine neue Marke „Saufein vom Manhartsberg“ ins Leben gerufen

werden. Klingt doch nach einem spannenden Projekt – Fleisch & Co bleibt dran.

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