Bauer aus Gersthof: „Wir haben vieles ausprobiert!“

Seit fast 20 Jahren bieten Josef und Eva Bauer am Gersthofer Platzl im 18. Wiener Gemeindebezirk Fleischwaren in bester Qualität an. Generationen von Kunden wissen das zu schätzen.

Wenn Josef Bauer nicht um 4 Uhr in der Früh im Geschäft steht - was an sich von Montag bis Samstag der Fall ist – schwimmt er eine große Runde, Rückenkraulen, um seine Schultern zu entspannen. Der Fleischermeister hat im Jahr 2000 nach 20-jähriger Tätigkeit im ersten Bezirk vier Standln am Gersthofer Platzl gekauft, diese zu einem Geschäftslokal umgebaut und gemeinsam mit seiner Frau innerhalb von zwei Jahren daraus ein gutgehendes **Fleischerfachgeschäft** geschaffen – mit einer ordentlichen Portion Fleiß und klugen Umstrukturierungen.

Qualität statt Quantität war dabei stets das Motto – und dieser Philosophie sind die Bauers treu geblieben: So gibt es in Gersthof ausschließlich hochwertigstes Fleisch von Lamm, Rind, Wild, Huhn, Kalb und Schwein – die Kunden wissen es zu schätzen und strömen aus ganz Wien in die Fleischerei.

Die gute Seele des Fachgeschäftes ist Eva Bauer. Die gelernte Fleischhauerin kümmert sich um das leibliche Wohl ihrer Kunden (und auch um das ihrer Angestell ten), empfängt jeden Gast mit strahlenden Augen und einem herzlichen „Grüß Gott!“ – und sowohl die unzähligen Stammkun den als auch ihre sieben Mitarbeiter sind überzeugt, dass ihre selbst gekochten Mit tagsmenüs aus dem Tagesgeschäft nicht mehr wegzudenken sind.

Fleisch & Co traf das sympathische PowerPaar zum Talk:

Frau Bauer, Sie machen für Ihre Mitarbeiter jeden Tag Frühstück mit Müsli, Joghurt, Früchten und mit tags Salatteller & Co?

Eva Bauer: „Wir alle wollen doch gut und gesund essen und lieben gutes Essen sowie nachhaltige Qualität – das wollen wir auch weitergeben. Unsere Mitarbeiter tragen schließlich große Verantwortung gegen über unseren Kunden. Bei uns wird viel verkauft, der Andrang ist groß, und unsere Produkte müssen perfekt für die Kunden sein – da hat jeder Mitarbeiter einen wichtigen Teil zu verantworten: Anlieferung, Verpackung, Lagerung und Verkauf. Und da geht ohne glückliche Mitarbeiter nichts – vor allem nicht in der von uns gewünsch ten Qualität! Daher ist das gute Frühstück wirklich unserem Team vorbehalten.

Für unsere Kunden gibt es dann täglich (von Montag bis Freitag) ab 10 Uhr zwei frische Menüs, die ich auch selbst koche – so kommen im Monat etwa 20 bis 30 un terschiedliche Menüs zusammen. Zusätz lich gibt es natürlich auch die heiße Theke mit Leberkäs', Schnitzel & Co. Unsere Kunden können hier bei uns essen oder ihre Menüs auch mitnehmen."

Herr Bauer, Ihr Geschäft ist in ganz Wien bekannt. Wie haben Sie das geschafft?

Josef Bauer: „Eines war stets klar und wichtig: Wenn ich das Geschäft mache, dann nur mit erst klassiger Ware. Dennoch war am Anfang schon Misstrauen der Kunden zu spüren – wohl auch, weil wir viele Dinge ausprobiert haben. Aber wenn der Kunde merkt, man macht das gut und gibt sich Mühe, dann wird die Ware auch gut angenommen. Un sere Lammwurst, die Lammsteiger oder die Lammgrillwürste – da wird kein Schwein verarbeitet, das hat vor mir keiner gemacht – sind heute gut gehende Artikel.

Meine älteste Kundschaft war 103 Jahre alt und ist heuer leider verstorben. Die Dame ist jeden Tag gekommen, hat sich Fleisch gekauft und selbst daheim abgebra ten. Solche Kunden rühren mich sehr und geben mir tagtäglich die Bestätigung, dass unser Weg der richtige war und ist – aber natürlich hätten wir diesen Weg ohne unse re guten und treuen Kunden niemals gehen können. So kümmern wir uns um jeden Einzelnen, der unser Geschäft betritt, ganz gleich ob Stamm oder Laufkundschaft, alle werden gut und ehrlich beraten. Denn die Menschen spüren, ob du ihnen Blödsinn erzählst und sie für dumm verkaufen willst."

Sie haben sich auch mit Wild einen Namen gemacht …

Josef Bauer: „Wild ist für mich das biologischste Fleisch, das es gibt, und daher haben wir uns auch auf Wild spezialisiert. Unser Fleisch kommt aus freier Wildbahn, von einem Jägermeister aus Straning bei Maissau, und von Herrn Maierhofer aus Lilienfeld. Wir verkaufen kein Fleisch von Gattertieren! Bis Mitte Juni gibt es Maibock, ab September geht es dann los mit saisonalen Produkten wie Reh, Hirschkalb, Wildschwein und von Oktober bis zum Jah resende gibt es dann auch Niederwild, Hase und Fasan. Wir verkaufen aber nicht nur Wildfleisch, sondern kreieren auch Produkte daraus: So sind die Wildschwein käsekrainer ein echter Renner geworden, auch der Hirschkalbsleberkäse und die Hirschwurst werden gerne gekauft. Von November bis Weihnachten haben wir auch Enten und Gänse von einem Bio-Bauern aus Oberösterreich, der seit 15 Jahren die Tiere im Mai einstellt und für uns füttert. Wichtig bei der ganzen Sache ist es, den Kunden darüber aufzuklären, was woher kommt und warum – das ist die Zukunft unserer Branche.“

Eva Bauer, Fleischerin

Frau Bauer, erzählen Sie uns von Ihrem Warenangebot ...

Eva Bauer: „Wir haben ein riesiges Frischfleischan gebot in der Vitrine. Dann haben wir Wurst und Schinken aus eigener Erzeugung, wie unseren berühmten handgeschnittenen Beinschinken, der nach einem 40 Jahre al ten Rezept nur mit Meersalz gesurt und 24 Stunden gesotten wird. Oder unsere Braunschweiger, Dürre, Bauerngeselchtes, Rohschinken und natürlich die Schönbrun ner, die gibt’s wirklich nur bei uns.

Zudem bieten wir auch Käse aus Frank reich und Italien an – haben hier aber auch einen Schwerpunkt auf Österreich gesetzt. Dann gibt es bei uns auch BioEier, Nudeln in allen Varianten, Wurzelgemüse für die herzhafte Rindsuppe, Brot und Wein, Wie-

ner Fisch von Blün und vieles mehr. Viele Kunden sind verwundert, was wir auf un seren 40 m2 alles unterbringen.“

Herr Bauer, wie suchen Sie Ihre Partner aus?

Josef Bauer: „Uns ist der ethische Aspekt, Tierwohl und die richtige Schlachtung, sehr wichtig – wir wollen keine Massentierhaltung. Die Bauern, die uns heute beliefern, sind aus dem oberen Waldviertel, zwei Drittel davon haben hofeigenes Futter. Dort bin ich auf gewachsen und habe früher die Tiere ein gesammelt und nach Wien zum Schlachthof gebracht. Wir sind früher jedes Wochenende ins Waldviertel gefahren, um die Betriebe auszusuchen, die uns beliefern sollten. Denn die Gesundheit der Tiere, ihr Lebensraum und Futter sind von großer Bedeutung für Mensch und Tier – und die Fleischqualität.

Unser Fleisch ist nach der Herkunft gekennzeichnet. Ich weiß aber auch, wie die Bauern arbeiten und habe zu allen sehr guten Kontakt. So fahre ich jedes Jahr ein bis zweimal mit meiner Frau mit dem Fahr rad ‚meine‘ Bauern und die Tiere besuchen. Das ist mein Urlaub.

Wir haben uns auch entschlossen, nicht an die Gastronomie zu liefern, weil wir mit den dort geforderten Preisen nicht unseren hohen Qualitätsmaßstäben gerecht werden könnten.“

Wo sehen Sie die Zukunft?

Josef Bauer: „Qualität vor Quantität. Auch junge Menschen mit Kindern greifen vermehrt auf Qualität zurück, die dann auch bezahlt wird – so wird von klein auf Vertrauen auf gebaut, das kann unsere Branche sehr gut brauchen.“

Autorin: Katharina Stögmüller

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at