

Die Fleischerei Mandl geht neue Wege: vom Fleischer-Fachgeschäft zum Nah & Frisch-Markt

Die Fleischerei Mandl aus Ternberg bei Steyr eröffnete in Großraming im Ennstal einen neuen Nah&Frisch- Markt mit Fleischerei sowie Café und Bistro.



Das neue Geschäft der Familie Mandl in Großraming im Ennstal: mit Fleischerei sowie Café und Bistro. © HaRo

Die Leidenschaft für die Nahversorgung liegt der Familie **Mandl** im Blut. Fleischermeister Thomas Mandl hat diese Passion von seinen Eltern Sonja und Willibald vererbt bekommen und 1:1 übernommen. Ausdruck dieser gelebten Liebe zum Handwerk und zum Handel mit Lebensmitteln war jüngst die Eröffnung des ersten eigenen **Nah & Frisch-Marktes** in Großraming im Ennstal.

Familienbetrieb Mandl: Mit Leidenschaft

Nahversorger

In der idyllischen Gemeinde führten die Mandls noch bis vor einigen Monaten ein eigenes Fleischer-Fachgeschäft, das aber nun angesichts des neuen Marktes obsolet wurde. Es war der Bürgermeister Günther Grossauer, der vor zwei Jahren mit der Idee eines Lebensmittelmarktes auf die Mandls zukam. Thomas, der den Betrieb 2018 von Vater Willibald Mandl in dritter Generation übernommen hatte, berief sofort einen Familienrat ein: die Eltern Sonja und Willibald, Schwester Lisa-Maria und seine Gattin Melanie, eine selbstständige Friseurmeisterin. Das Konzept sah von Anfang an die Idee eines Lebensmittelmarktes mit Fleischerei im Shop-in-Shop-System vor und ein integriertes Café und Bistro mit umfangreichem Frühstückangebot. Thomas Mandl kann sich noch gut erinnern: „Sehr rasch waren wir uns im Familienrat einig: Das Projekt packen wir an! Die Eltern unterstützten die Pläne sofort.“



Familie Mandl hat sehr bewusst den Expansionsschritt gewagt (v. l.): Willibald, Sonja, Michaela, Lisa-Maria, Maria, Melanie, Max und Thomas Mandl. © HaRo

Eröffnung im April 2023

Gesagt, getan. Im Herbst 2022 ging es nach eingehender Planung und abgeschlossener Grundstücksentscheidung mit den Bauarbeiten los, die auch rasch und ohne Verzögerungen liefen.

Der neue Lebensmittelmarkt weist inklusive aller Nebenräumlichkeiten eine Betriebsfläche von 350 Quadratmetern auf, ein Drittel davon umfasst das Café und Bistro plus Gastgarten.

Herzstück des Marktes ist die Fleischtheke mit den wunderbaren Mandl-Fleischspezialitäten aus eigener Erzeugung. Insgesamt entstanden durch den neuen Markt zwölf Arbeitsplätze, einige davon in Teilzeit, zwei geringfügig Beschäftigte. Geleitet wird der neue Markt von Lisa-Maria Mandl, ihre Schwester Michaela fungiert als Stellvertreterin.



Das Café & Bistro punktet mit reichem Frühstücksangebot. © HaRo

Fleischerei Mandl seit 1952

Die Fleischerei Mandl wurde 1952 von Maria und Ernst Mandl gegründet. 1982 übernahm dann mit Sonja und Willibald Mandl die zweite Generation den Betrieb und führte ihn erfolgreich weiter. So verlegte Willibald Mandl die Schlachtung und Zerlegung von Ternberg in einen eigenen Standort in Reichraming, wo bis heute rund 20 Schweine und zwei Rinder pro Woche sowie Kälber und Schafe für den Eigenbedarf geschlachtet, aber auch Lohnschlachtungen, teilweise sogar im Bio-Segment, durchgeführt werden.

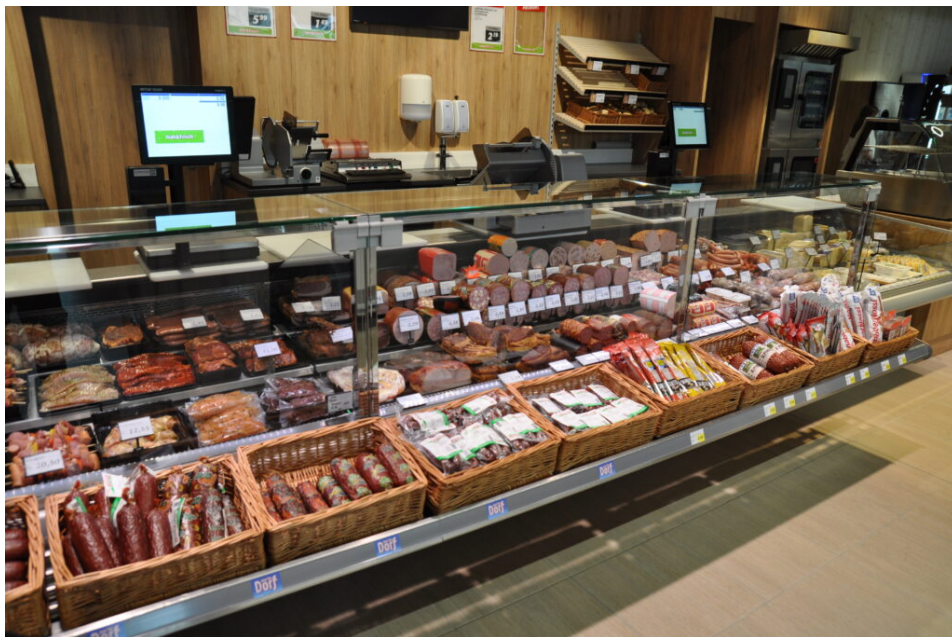
Unter anderem für Landwirt Franz-Josef Grillmair mit seinem **Grilly**-Kräuterferkel, einem landwirtschaftlichen Unternehmen, das sich mit der Vermarktung von Spanferkeln einen Namen in

Osterreich gemacht hat. Für **Grilly** führt man auch die Zurichtung der Spanferkel durch.

Der Produktionsbetrieb selber befindet sich am ursprünglichen Standort im Zentrum von Ternberg. Dort werden von den sieben Mitarbeitern mehr als 80 verschiedene Fleisch- und Wurstspezialitäten hergestellt. Besonders stolz sind die Mandls auf ihre klassischen Würstelsorten wie Frankfurter, Debreziner oder die Kesselheißer.

Man widmet sich aber auch dem Erhalt klassischer, vom Aussterben bedrohter Wurstsorten wie etwa der Göttinger. Bekannt ist die Fleischerei Mandl aber auch für ihr breites Grillsortiment und die verschiedenen mürb-saftigen Schinkenspezialitäten. Und auch der Partyservice sowie das Cateringangebot erfreuen sich bei den Mandls großer Beliebtheit.

Vierter Standort des Familienimperiums der Mandls ist das Fachgeschäft im **ADEG-Aktiv-Markt** in Ternberg, das ausgesprochen gut läuft. In diesem Geschäft arbeiten drei Mitarbeiter:innen. Beide Brüder von Seniorchef Willibald sind übrigens auch Fleischermeister: Josef arbeitet im Unternehmen, Ernst ist bei einem Lebensmittelmarkt in Steyr beschäftigt.



Die berühmten, hausgemachten Wurstspezialitäten gibt es nach wie vor zu kaufen. © HaRo

Willibald Mandl: Große Freude am Unternehmen

Seniorchef **Willibald Mandl**, seinerseits Bundesinnungsmeister des **Lebensmittelgewerbes**, blickt glücklich auf den Familienbetrieb, der von seinem Sohn Thomas so erfolgreich weitergeführt und weiter entwickelt wird: „Uns Mandls zeichnet eine große Freude am Unternehmen, am richtigen Handwerk und an der Nähe zur Landwirtschaft aus. Diese Leidenschaften habe ich offensichtlich an meinen Sohn Thomas weitergeben können. Das erfüllt mich mit großer Freude und ebensolchem Stolz. Ich bin Fleischer mit Leib und Seele und das werde ich immer bleiben. Sogar meine Enkelkinder Maria und Max zeigen schon großes Interesse an unserem Lebenswerk. Das lässt mich mit Optimismus in die Zukunft blicken.“



Mit einer gelungenen Tortenkomposition stellte sich der Vizepräsident der Wirtschaftskammer Oberösterreich und Bundesinnungsmeister der Konditoren ein (v. l.): Leo Jindrak, Lisa-Maria Mandl, Christine Jindrak, Melanie, Sonja, Willibald und Thomas Mandl.
© HaRo

Gelungene Eröffnungsfeier mit vielen Ehrengästen

Zur stimmungsvollen Eröffnungsfeier Anfang Mai stellten sich auch hochrangige Ehrengäste ein: an der Spitze die Gattin des Landeshauptmannes von Oberösterreich, Bettina Stelzer-Wögerer, die auch für die Einrichtung des Café-Bistro-Bereiches verantwortlich zeichnete. Weiters der Vizepräsident der **Wirtschaftskammer Oberösterreich** und Bundesinnungsmeister der Konditoren, Leo Jindrak, Judith Renger von der Wirtschaftskammer Oberösterreich, Bürgermeister Günther Grossauer sowie **Josef Ranetbauer** von der **Lebensmittelakademie**.



Gäste aus der Branche bei Lisa-Maria Mandl (Mitte): Josef Ranetbauer und Gattin Eva. © HaRo

Musikalischer Höhepunkt der Veranstaltung war das Ziehharmonika-Solo von Maria Mandl, die mit ihren 11 Jahren alle anwesenden Gäste begeisterte.

Firmeninhaber Thomas Mandl zeigt sich mit der mutigen Investitionsentscheidung ausgesprochen zufrieden: „Wir ziehen alle an einem Strang. Die Familie ist unsere Stärke. Verbunden mit der Leidenschaft, mit der wir unser Metier ausüben, glaube ich fest an eine erfolgreiche Zukunft.“ Die Familie Mandl stellt eindrucksvoll unter Beweis, dass unternehmen allemal mehr bringt als unterlassen. Dafür höchsten Respekt und die besten Wünsche für eine erfolgreiche Fortsetzung der Firmengeschichte!

Autor: HaRo

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at