

Fleischerei Hatwagner: Lust auf Expansion

Feste soll man bekanntlich feiern, wie sie fallen. So gesehen hatte die Fleischerei Hatwagner heuer einen doppelten Anlass zur Freude: das dreißigjährige Firmenjubiläum am Stammsitz in Bernstein und 60 Jahre Fleischerei Hatwagner insgesamt.



Die Dürre und die Kranzelextra sind die beiden wurstigen Aushängeschilder der Fleischerei Hatwagner. © Beigestellt

Ein doppeltes Jubiläum, das erklärt werden muss: Die Erfolgsgeschichte der neuen **Fleischerei Hatwagner** nahm 1992 ihren Anfang. Damals kauften Margarete und Thomas Hatwagner die Fleischerei der Familie Kirnbauer in Bernstein.

Der Betrieb umfasste seinerzeit Schlachtung, Produktion und das Verkaufslokal. Die sieben Angestellten werden von der Firma Hatwagner übernommen. Das Besondere an diesem Vorgang, der Vater von Thomas Hatwagner, Walter Hatwagner, führte zu dieser Zeit noch aktiv den Familienbetrieb in Rechnitz und dachte nicht an den Ruhestand. Thomas hatte es jedoch mit der Selbstständigkeit eilig und sah sich daher nach einer Alternative um, die er mit der Fleischerei Kirnbauer in Bernstein fand. Die Fleischerei Hatwagner selbst 1962 von Thomas Hatwagners Eltern Walter und Anna-Elisabeth gegründet worden und wurde bis zum Jahr 2000 von diesen weiter betrieben. Dann übernahm Thomas den Standort Rechnitz als Filiale, schon vorher hatte der Senior die Schlachtung, Zerlegung und Produktion seinem Sohn überlassen. Die Lehre hatte der heutige Landesinnungsmeister des Lebensmittelgewerbes übrigens beim Vater absolviert, die Meisterprüfung 1990 abgelegt. Danach arbeitete der junge Mann zunächst bei **Berger in Sieghartskirchen** und bei der Firma Andert in Wien. Heute ist der dynamische Unternehmer dreifacher Vater (drei Töchter) und vierfacher Großvater.



Die Fleischerei Hatwagner in Bernstein im Gründungsjahr 1992. © Beigestellt

Die Jubiläen der Fleischerei Hatwagner

Was diese Fleischerei im Burgenland so einzigartig macht, war

die rasche Expansion in einer Zeit, in der das Fleischersterben mit voller Wucht eingesetzt hatte. Schon drei Jahre nach der Firmengründung eröffnete Thomas Hatwagner die erste Filiale in Lockenhaus. 1998 erfolgte der nächste Schritt: Durch die Übernahme der Fleischerei Ulreich entsteht die neue Filiale in Oberwart. Damit nicht genug: Mit dem Neubau des Betriebes 1998/1999 am Hauptstandort Bernstein werden die Voraussetzungen für eine erfolgreiche Zukunft geschaffen: Es entstehen drei große, neue Kühlräume, eine moderne Schlachthanlage, eine neue Produktionsstätte, das Verkaufsgeschäft wird vergrößert und zusätzlich ein Imbisslokal errichtet. 2000 wird, wie erwähnt das elterliche Geschäft in Rechnitz übernommen und in Oberwart ein neuer Standort als Filiale eröffnet. 2005 fügen die Hatwagners die Filiale in Oberpullendorf hinzu, 2007 das Fachgeschäft in Rauchwart. Dazwischen haben Thomas und Margarete Hatwagner noch Geschäfte in Deutschkreutz, Güssing, Pinkafeld, Pinggau und Hartberg geführt, die aber alle inzwischen wieder geschlossen wurden. Bis zu 62 Mitarbeiter beschäftigte der erfolgreiche Mittelbetrieb, heute sind es immer noch 40 Arbeitsplätze, davon zwei Lehrlinge.



Das Geheimnis ist der Familienzusammenhalt. © Beigestellt

Einer davon ist Schwiegersohn Raphael, ein gelernter Tischler, der gemeinsam mit Tochter Magdalena den Betrieb dereinst übernehmen soll. Über die Jahre hat Thomas Hatwagner bereits 19 Lehrlinge ausgebildet. Als Filialstandorte sind neben dem Hauptsitz in Bernstein Rechnitz (wird gerade rundumerneuert), Oberwart, Lockenhaus, Rauchwart und Oberpullendorf verblieben. Der Fleischer kommentiert das rasche Wachstum verschmitzt lächelnd so: „Die Geschäfte sind hervorragend gelaufen, deshalb haben wir sehr flott erweitert. Ich bin grundsätzlich ein risikofreudiger Unternehmertyp, aber auch von schnellem Entschluss, wenn sich ein Standort nach gebührender Einführungszeit nicht positiv entwickelt.“

Der Wilde Tom und die Wilde Hilde

Geschlachtet wird in Bernstein übrigens nicht mehr selber, das erledigt in Lohnarbeit der gewerbliche **Schlachtbetrieb der Brüder Strobl** in Ollersdorf. Die Schweine und Rinder stammen aber unverändert von den Partnerbauern der Hatwagners in der Umgebung von Bernstein. Spezialitäten des Hauses sind die Dürre, die jeden Donnerstag kesselfrisch in allen Filialen angeboten wird, die saftig-üppige Kranzelextra und die Käsekraider und burgenländische Schmankerln wie Knoblauchwürsteln oder Knoblauchspeck. Rund 50 verschiedene Wurst- und Schinkenprodukte stellt die Fleischerei Hatwagner her. Besonders stolz ist der Chef auf seine Wildspezialitäten, die er unter den einprägsamen Namen „Wilder Tom“ und „Wilde Hilde“ anbietet. Beim „Wilden Tom“ handelt es sich um eine gebratene Wildwurst aus Wildschein und Hirsch im Kunstdarm, die „Wilde Hilde“ wird im Natur-Kranzdarm angeboten (**Fleisch & Co hat berichtet**).



Sein ganzer Stolz: Thomas Hatwagner mit der „Hattis Trekker“-Ration, einem Wild-Rohwürstel, dass es schon in den Himalaja geschafft hat. © Beigestellt

Ergänzt wird das wilde Sortiment mit „Hattis Trekker“, einem Rohwürstel aus Fleisch von Hirsch und Wildschwein. Eine Spezialität, die sich bei Bergsteigern und Wanderern großer Beliebtheit erfreut und für die er den bekannten burgenländischen Alpinisten **Hans Goger** als Testimonial

gewonnen hat, dem einzigen Burgenländer mit 8.000er-Erfahrung. Dazu der stolze Fleischer: „Hans ist Trekker‘ haben schon als Proviant am Himalaja, in den Anden und in Alaska gemundet.“ Abgerundet wird das Angebot der Fleischerei Hatwagner durch Catering, Partyservice, Imbiss und tägliche Menüs inklusive einer vegetarischen Variante.

Große Jubiläumsfeier und die Pläne für die Fleischerei Hatwagner

Zum 30. Jubiläum erschienen am Stammsitz in Bernstein rund 400 Gäste im eigens errichteten Festzelt und ließen sich mit Spanferkel, Zutaten und Bier verwöhnen. Doch es wäre nicht Thomas Hatwagner, wenn er nicht an einem neuen Projekt tüfteln würde: „Ich denke intensiv über ein eigenes Schweineprogramm mit meinen bäuerlichen Partnerbetrieben nach. Die Basis soll eine Mangalitza-Duroc-Kreuzung in Freilandhaltung bilden. Die Tiere sollen langsam wachsen, widerstandsfähig sein und ein ideales Fett-Muskel-Verhältnis aufweisen. Das möchte ich noch umsetzen, ehe ich in den Ruhestand gehe.“ Wer ihn kennt, weiß, dass er nicht ruhen wird, bevor das Projekt läuft .

Autor: HaRo

www.fleischerei-hatwagner.net



Der heutige Stammsitz der Fleischerei Hatwagner in Bernstein. © Beigestellt

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at