Familie Höller: „Wir sind wirklich sehr stolz auf das, was wir hier geschaffen haben!“

Leni, Karl und Stefan Höller erzählen im Interview über ihren erfolgreichen Weg vom ersten eigenen Betrieb in den 80erJahren, bis hin zur modernden HybridFleischerei.

Leni, Karl und Stefan Höller. © Henry Gasselich

Fleisch & Co: Sie haben 1987 die Fleischerei in Zöbern eröffnet. Ein Glücksfall, wenn man sich die Erfolgsgeschichte ansieht. Nachträglich gesehen: Was hat den Erfolg ausgemacht?

Karl Höller: „Ich würde fast sagen, es hat sich einfach so ergeben. Erich Vollnhofer, der damalige Fleischer von Zöbern,

ging 1987 mit 65 Jahren in Pension und hatte keinen Nachfolger. Meine Frau Leni und ich genossen eine sehr gute Ausbildung in der sehr modernen Fleischerei Müller in Krumbach, wodurch eine solide fachliche Grundlage vorhanden war. Wir wurden uns mit Herrn Vollnhofer rasch einig, den Betrieb zu pachten, umzubauen und als Zwei-Mann-Betrieb zu führen. Leni übernahm den Verkauf und ich die Produktion. Durch die erfreuliche Entwicklung der Fleischerei war es bald notwendig, Mitarbeiter einzustellen. Wir schlachteten Rinder und Schweine und erzeugten sämtliche Wurstprodukte selbst. Durch die erfolgreiche Teilnahme an verschiedenen Wettbewerben – dabei wäre der Gesamtsieg beim Internationalen Plattenwettbewerb 2004 hervorzuheben – wurde die Fleischerei Höller auch über die Region hinaus bekannt.“

Karl Höller, der Chef des Hauses ist zuständig für Viehverkauf, Qualitätssicherung und Produktion. © Hanry Gasselich

Fleisch & Co: Eine eigene Schlachtung ist eines der Qualitätssiegel?

Karl Höller: „Ja, auf jeden Fall. Unser Pachtbetrieb lag im Ortszentrum, und unsere Schlachtzahlen haben jedes Jahr zugenommen, aber wir hatten keine Möglichkeit, irgendwie zu erweitern. Deshalb errichteten wir 1999 am Ortsrand einen neuen Betrieb. Dabei nahmen wir auch Beratungen in Anspruch und jeder Berater davon wollte uns die eigene Schlachtung

ausreden. ‚Das macht man nicht mehr, das ist höchstens ein teures Hobby‘ war die Kernaussage dieser Besprechungen. Gut, haben wir gesagt, dann ist das eben unser Hobby. Das war eine sehr gute Entscheidung, denn wir haben durch die eigene Schlachtung Rohstoffe in bester Qualität zur Weiterverarbeitung. Außerdem gibt es jede Woche frische Innereien, Kutteln, frisches Blut für die Blutwurst und vieles mehr. Das stellt auch im Sinne des Umweltbewusstseins und der Nachhaltigkeit einen großen Wert dar.“

Fleisch & Co: Während andere Betriebe über den Facharbeitermangel klagen, bilden Sie quasi am laufenden Band Lehrlinge aus und können derzeit auf insgesamt 15 Mitarbeiter setzen. Wie gelingt Ihnen das in Zeiten wie diesen?

Leni Höller: „Da wir in einer ländlichen Gemeinde sind, kommen die meisten unserer Lehrlinge von landwirtschaftlichen Betrieben. Sie sind immer wieder bei der Anlieferung unserer Schlachttiere dabei (wir haben selbst keinen Viehtransporter, jeder Landwirt bringt sein zu schlachtendes Tier selbst zu uns) und haben so schon einen guten Bezug bzw. eine gute Vorstellung davon, was sie in diesem Beruf erwartet. Zudem laden wir jedes Jahr die NMS zu einem Betriebsbesuch ein, damit die Jugendlichen einen Einblick in unsere Arbeit bekommen. Da nicht mehr viele Betriebe Rind, Schwein, Kalb und Lamm schlachten und die Lehrlinge das aber sehr wohl erlernen möchten, haben wir da einen gewissen Vorsprung.“

Fleisch & Co: Warum haben Sie Ihren Betrieb im Sommer zu einer Hybrid-Fleischerei umgebaut?

Stefan Höller: „Da meine Eltern in absehbarer Zeit in Pension gehen möchten und ich den Betrieb übernehmen werde, habe ich nach einer zukunftsorientierten Lösung gesucht. Unser Betrieb hat jetzt jeden Tag bis 13.00 Uhr Bedienung, freitags ganztägig und danach die Selbstbedienung. Diese wird während des Verkaufs von den Mitarbeitern gut bestückt und es muss dann am Nachmittag niemand vor Ort sein. Wir hätten nicht geglaubt, dass dieses System von den Kunden so gut angenommen wird.“

Fleisch & Co: Wie war die gesamte Planung und die Zusammenarbeit mit Aichinger?

Karl Höller: „Im Sommer 2022 haben wir begonnen, uns ernsthaft mit diesem Projekt auseinanderzusetzen. Wir haben uns auch einige ähnliche Betriebe bzw. Boxen angesehen und sind dann auf die Firma Aichinger gestoßen. In mehreren Schritten haben wir erhoben, was wir bisher hatten und was wir im neuen Geschäft wollen. Als wir dann den 3-D-Vorschlag von Herrn Sommerauer und seinem Team bekamen, fiel die positive Entscheidung. Da wir jedes Jahr die ersten zwei Juli-Wochen Betriebsurlaub hatten, wurde dieses Datum gleich als Bauphase herangezogen. Es war natürlich eine Riesenherausforderung, doch die Firma Aichinger hat wirklich alles perfekt eingeteilt. Die Handwerksbetriebe wie Baumeister, Elektriker, Installateur, Fliesenleger usw. aus unserer Region
haben in mehrmaliger Abstimmung Tolles geleistet. Mit den Außenarbeiten wurde schon vier Wochen zuvor begonnen. Doch in der heißen Phase wurde auch samstags und sonntags gearbeitet, damit wirklich alles termingerecht fertig wurde.“

Fleisch & Co: In nur zwei Wochen fanden die Umbau-Arbeiten statt. Erzählen Sie uns von dieser Herausforderung.

Stefan Höller: „Die Umbauarbeiten fanden tatsächlich in nur zwei Wochen statt. Unglaublich, oder? Wie das alles möglich ist? Mit zuverlässigen Firmen. Natürlich geht das nicht von heute auf morgen. In den zahlreichen Baubesprechungen wurde alles bis ins kleinste Detail geplant, sodass jede Firma genau gewusst hat, wann was zu erledigen ist, damit es sich bis zur Eröffnung ausgeht. Und es war wirklich eine Punktlandung. Als wir am Donnerstagabend die Eröffnung für die geladenen Gäste gefeiert haben, sind die letzten Arbeiter am Donnerstagmittag fertig geworden. Man kann also guten Gewissens sagen, knapper geht es nicht mehr. Natürlich haben wir nicht alles in zwei Wochen geschafft. Uns hat in die Karten gespielt, dass wir mit den Grabarbeiten für den SB-Bereich bereits Ende Mai anfangen konnten, ohne dass der laufende Betrieb eingeschränkt war.“

Fleisch & Co: Was hat Sie an diesem Projekt am meisten beeindruckt?

Stefan Höller: „Die Vorfreude war riesig –, aber natürlich auch

das Risiko! Von der allerersten Idee bis zur Eröffnungsfeier war es ein aufregender Weg. Als mir die Idee zu diesem Projekt kam, hatte ich schon eine grobe Vorstellung davon, wie das Endergebnis aussehen könnte. So ähnlich wie bei meiner Mutter, wenn sie eine Wurstplatte vorbereitet: Schon beim ersten Schnitt weiß sie, wie es am Ende aussehen soll. Aber ich fragte mich trotzdem, ob alles wirklich so funktioniert, wie ich es mir ausmale. Dann, am Tag der Eröffnungsfeier, als ich das Band durchschnitten habe und so viele Menschen zu dem Event kamen, wusste ich: Es ist etwas ganz Besonderes geworden!“

Fleisch & Co: Wie lebt es sich nun mit einer Hybrid-Fleischerei?

Leni Höller: „Es lebt sich sehr gut damit, vor allem, dass wir so positives Feedback von den Kunden erhalten. Natürlich geht es auch nicht von alleine; wenn man etwas ordentlich machen will, muss man auch dahinter sein. Bei uns können die Kunden mit Bankomatkarte oder auch mit Bargeld bezahlen. Da ist es schon einmal vorgekommen, dass ein Geldschein stecken geblieben ist oder die Türe am Sonntag nach einem Stromausfall nicht selbstständig aufgesperrt hat.“

Fleisch & Co: Könnten Sie nun Mitarbeiter einsparen? Werden mehr Produkte gekauft?

Leni Höller: „Da wir viele langjährige Mitarbeiter beschäftigen, war es nie unser Ziel, Mitarbeiter einzusparen. Da wir mit diesem Projekt doch etwas „anderes“ geschaffen haben, konnten wir viele neue Kunden gewinnen und dadurch auch im Bedienbereich eine Umsatzsteigerung erzielen. Damit wir diese auch als Stammkunden erhalten und gut bedienen können, haben wir jetzt sogar eine weitere Mitarbeiterin eingestellt.“

Leni Höller ist verantwortlich für Verkauf, Marketing und Buchhaltung. © Henry Gasselich

Fleisch & Co: Was sind Ihre Lieblings-Extras im neuen Betrieb?

Leni Höller: „Ich kann eigentlich nichts extra hervorheben, ich bin rundum zufrieden. Der gesamte Verkaufsraum ist jetzt durch die Glasfronten sehr hell und modern. Was wir vor dem Umbau nicht hatten, war die Kaffeemaschine. Unser Betrieb liegt direkt an einer Fahrradstrecke und da können wir nun durch unsere erweiterten Öffnungszeiten mit Erfrischungsgetränken, Kaffee und Imbiss punkten.“

Fleisch & Co: Haben Sie Tipps für Kollegen, die darüber nachdenken, eine Hybrid-Fleischerei aufzubauen

Karl Höller: „Für Kollegen, die nicht jeden Nachmittag ihr Geschäft geöffnet haben, ist es eine sehr gute Ergänzung. Im Selbstbedienungsbereich ist es nicht so schlimm, wenn einmal weniger Umsatz gemacht wird, da man dafür kein Personal benötigt. Es hängt jedoch auch stark vom Standort ab. Wenn man neben Großmärkten liegt, wird es wahrscheinlich schwieriger sein. Was die Ehrlichkeit betrifft, stellen wir sehr wenige Fehlmengen fest. Wir haben allerdings ein Zutrittssystem und eine Überwachungskamera installiert – das würde ich jedem dringend empfehlen.“

Fleisch & Co: Zum Schluss noch eine allgemeine Frage: Was würden Sie sich für das Fleischerhandwerk wünschen?

Leni Höller: „Ich wünsche mir, dass sich wieder mehr junge Menschen für den Beruf des Fleischverkäufers interessieren. Es ist eine so schöne und abwechslungsreiche Arbeit, die nicht nur aus Verkaufen besteht. Dazu gehören auch das Herrichten von kalten Platten und belegten Broten sowie das Zusammenstellen von Geschenkskörben.“

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at