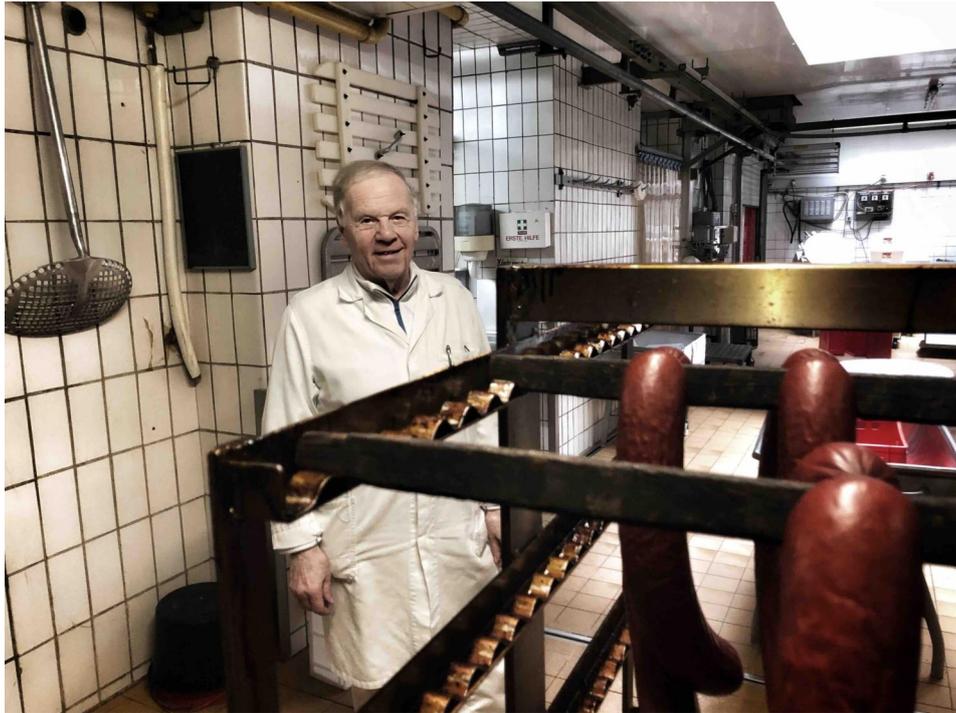


Fellner hört auf

Erwin Fellner hat 50 Jahre für seinen Beruf gekämpft. Zuletzt als Wiener Innungsmeister. Jetzt muss er aufhören - vermutlich ohne Nachfolger.



Erwin Fellner hat 50 Jahre für seinen Beruf gekämpft. Zuletzt als Wiener Innungsmeister. Jetzt muss er aufhören - vermutlich ohne Nachfolger. (© T. A. Vierich)

Nach 90 Jahren ist Schluss. 50 Jahre war Erwin Fellner Fleischer aus Berufung, wie er selbst betont. Wir treffen uns in seiner **Fleischerei** mit Buffet im 20. Wiener Gemeindebezirk. Als er dieses Geschäft 1971 öffnete (seine Eltern hatten 1931 um die Ecke begonnen), gab es allein in der Brigittenau noch 16

Fleischer, vier am nahen Hannovermarkt. So viele selbstständige Fleischer gibt es heute nicht mehr – in ganz Wien. Warum?

Mit 73 in Pension

Wir wissen's eh alle: Der ewige Preiskampf mit den Supermärkten ... „Die Leute glauben beim Billa sei das Schnitzel und die Wurst billiger, was nicht stimmt!“, sagt Fellner. „Und unser Image ist immer schlechter geworden. Daran sind wir auch selbst schuld, wir haben zu wenig für unser Handwerk geworben. Da sind uns die Bäcker weit voraus.“ Er hat es wenigstens versucht, lange Jahre als Innungsmeister in Wien.

Er hat sogar eine Broschüre produziert, in der er versuchte eine Sprache zur Beschreibung von Wurstwaren analog der Weinsprache zu erfinden. War auch kein durchschlagender Erfolg. Leider!

Aber Erwin Fellner brennt immer noch für seinen Beruf. Mit 73 hätte er gerne weitergemacht. Aber er möchte seine Frau pflegen, deren Diabetes immer schlimmer geworden ist. Sein Sohn hat zwar auch die Fleischermeisterprüfung, aber andere Pläne. Also sucht er einen Nachfolger und ist sich nicht sicher, einen finden zu können.

Gastronomie mit Garten

Zu seinen Erfolgen bei der Innung zählt er das Nichteinführen der drohenden Nährwerttabelle. „Wir haben schon genug Bürokratie und die wäre in unserer Branche gar nicht umsetzbar gewesen. Das habe ich den Beteiligten klargemacht.“

Ein guter Umsatzbringer war immer die eigene Gastronomie inklusive Schanigarten gewesen. Bis dann Corona kam. Früher hatte er drei Filialen –, aber auch immer mehr Probleme Mitarbeiter zu finden. Er hat in seiner Karriere 37 Goldmedaillen errungen. Hat jahrelang für den Namen „Franziskus“ für eine seiner ausgezeichneten Würste gekämpft. Hat Dry Age mit

Rindertalg betrieben, mit den besten Küchenchefs zusammengearbeitet.

Jetzt ist der Kampf und leider auch der Spaß vorüber. Doch Erwin Fellner wirkt nicht wie ein resignierter alter Mann. Ganz im Gegenteil. Der Schalk sitzt ihm immer noch in den Augen. Und er möchte immer noch „viel bewegen“. Wirklich schade, dass er auf hören muss.

Autor: Thomas Askan Vierich

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at