

Fleischerei Haslinger: Fleisch und Wurst auf vier Rädern

Die Fleischerei Haslinger in St. Willibald bei Schärding fährt seit jeher ins „Gai“ und bietet ihre Schmankerln in ganz Oberösterreich mit ihren vier Verkaufsmobilen an. Anfang 2022 kam ein kleines, aber feines Fachgeschäft am Firmenstandort dazu.



Karl (l.) und Andreas Haslinger sind u?ber die Entscheidung, ein Fachgescha?ft als kulinarische Visitenkarte des Unternehmens zu errichten, sehr glu?cklich. © Beigestellt

Unter den handwerklichen Betrieben in Österreich ist die **Fleischerei Haslinger** in St. Willibald im Bezirk Schärding mit dem Gründungsjahr 1983 einer der ju?ngeren. 1983 ero?ffnete Seniorchef Karl Haslinger, der in einer Landwirtschaft aufwuchs, mit seiner Frau Adelheid das

Unternehmen bereits am heutigen Standort. Im gleichen Jahr kam auch Sohn Andreas auf die Welt, der heute den Betrieb leitet. 1984 gesellte sich das erste Fachgescha?ft dazu.

Der Senior erinnert sich noch sehr gut an die aufregenden Anfangszeiten: „Damals gab es im Bezirk Scha?rding 30 Fleischer, heute sind es vier. Dementsprechend wurde ich von den Kollegen häufig milde belächelt, frei nach dem Motto: ‚Was will denn der Neue hier?‘ Das hat wahrscheinlich mit meinen land- wirtschaftlichen Wurzeln zu tun gehabt, meine Lehre habe ich ja mit der Firma **Wiesenberger** in Peuerbach bei einem sehr renommierten Gewerbebetrieb absolviert. Das Unternehmen habe ich mit einem Gescha?ftspartner gegr?ndet, der jemanden fu?r die Zerlegung und Speckproduktion suchte. Danach folgten noch ein paar Berufsjahre bei Zelger in Wels und die Meisterpru?fung. Bei der endgu?ltigen Firmengru?ndung half mir dann mein Vater.“

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Fahrverkauf von Anfang an**
- **Fischer als Partner fu?r den Verkauf**
- **Fleischerei Haslinger: „Ollas is guat!“**
- **Neues Gescha?ft, umgesetzt mit Schrutka-Peukert**
- **Zukunft gesichert**

Fahrverkauf von Anfang an

Von Anfang an setzte Karl Haslinger auf den Fahrverkauf. Alles begann zun?chst mit einem Fahrzeug, die Gescha?fte liefen sofort ausgesprochen gut. „So haben wir auch das dramatische Fleischersterben u?berlebt, der Fahrverkauf hat sich bewa?hrt.“

Auch Sohn Andreas absolvierte die Fleischerlehre bei einem bekannten oberösterreichischen Betrieb, der **Fleischerei Moser** in Sigharting. Danach arbeitete er einige Jahre bei **Reiter** in Eberschwang, ehe es ihn wieder nach Hause verschlug. 2009 zog sich der Geschäftspartner endgültig zurück, seitdem ist das Unternehmen im hundertprozentigen Familienbesitz. Schon ein Jahr später, im Oktober 2010, erfolgte die vollständige Neuerrichtung des Betriebs in St. Willibald, eine eminent wichtige Weichenstellung für die Zukunft. In diesen Jahren wuchs auch der Fuhrpark an Verkaufsmobilen deutlich an: So sind es heute vier Fahrzeuge, allesamt von der Firma Fischer aus Deutschland, mit diesen werden insgesamt 17 Wochenmärkte in ganz Oberösterreich angefahren. Die Spezialitäten der Fleischerei Haslinger bekommt man unter anderem in Braunau, Freistadt, Steyr, Kirchdorf an der Krems, Vocklabruck, Peuerbach, Ried im Innkreis, Gmunden, Schärding,

Grieskirchen usw.

vier Fischer- Verkaufsmobilen der Fleischerei Haslinger.

© Beigestellt

Fischer als Partner fu?r den Verkauf

Seit 1947 steht die Marke **Fischer** fu?r innovative Fahrzeuge und Verkaufswagen mit hohem technischem Anspruch, kundenorientierter Warenpra?sentation und ho?chster Produktqualita?t. Fu?r unterschiedliche Einsatzzwecke bietet Fischer Anha?nger als Ein- oder Tandemachser mit oder ohne hydraulische Absenkung, Mobile, Drehkranzanha?nger, Pavillons oder Sattelschlepper. Der Kunde kann zwischen Fahrgestellen von Mercedes, Fiat, Renault und mehr wa?hlen. Das hauseigene Technologiezentrum umfasst die Innovationsschmiede und die CAD-Konstruktion zur dreidimensionalen Entwicklung des Fahrzeuges. Egal, ob Auslegung der optimalen Ku?hltechnologie, Energieversorgung, Aufbau-Variation, Design- und Lichtkonzeption – Fischer vermittelt Sicherheit und Planungsfreiheit schon vor dem Bau.

Die Wu?rste aus dem Hause Haslinger erfreuen sich bei Konsumenten auf 17 obero?sterreichischen Wochenma?rkten gro?er Beliebtheit. Aber auch auf den Innviertler Speck ist Andreas Haslinger besonders stolz.

© Beigestellt

Fleischerei Haslinger: „Ollas is guat!“

Die Frage nach den Schmankerln des Hauses beantwortet der Seniorchef verschmitzt la?chelnd mit einem klaren „Ollas is guat!“ Dann nennt er aber doch ein paar Produkte: „Blut- und Leberwurst, der Leberka?se, der Innviertler Bauernspeck, von dem wir 500 Kilogramm in

der Woche herstellen, und nicht zu vergessen die Knackwu?rste, die als Speckknacker und als normale Knackwurst angeboten werden“, um nur einige von den weit mehr als 100 verschiedenen Erzeugnissen zu nennen. Schweine und Rinder bezieht die Fleischerei Haslinger von den Schlachtho?fen **Berghamer** in Neukirchen am Walde und Schestauber in Neumarkt im Hausruckkreis. Verarbeitet werden Stiere und Kalbinnen. Insgesamt arbeiten 15 Mitarbeiter im Hand- werksunternehmen, zehn Prozent des Umsatzes erwirtschaften die Haslingers mit der Gastronomie, 80 Prozent mit den vier Verkaufsmobilen, die restlichen zehn Prozent mit dem Anfang 2022 neu ero?ffneten Fach- gescha?ft am Firmenstandort.

Neues Gescha?ft, umgesetzt mit Schrutka-Peukert

Das rund 30 Quadratmeter gro?e Fachgescha?ft wurde mit dem Ladenbauprofi **Schrutka-Peukert** geplant und umgesetzt und bietet den Kunden neben der klassischen Wurst- und Fleischtheke, eine hei?e Theke, einen Fleischreifeschrank und ausreichend Regale und Schra?nke fu?r Zusatzsortiment, Fertigprodukte und TK-Ware. Schrutka-Peukert lieferte folgende Ladeneinrichtung an die Fleischerei: Kernstu?ck des Fachgescha?fts ist die drei Meter lange Differenzial-Kontakt-Ku?hltheke, die mit zwei Ku?hlkreisen in einer Theke das Ku?hlresultat optimiert. Auf der einen Seite die Kontaktku?hlung fu?r eine gleichma??ig kalte Temperatur der Warenauslage und andererseits ein ru?ckseitiger Verdampfer, der Temperaturschwankungen optimal ausgleicht. Niedrige Luftgeschwindigkeit und gro?e Verdampfer liefern konstante Ka?lte und Luftfeuchtigkeit. Verringerte Austrocknung und verminderte Verfa?rbung der Ware sind das Ergebnis. Der Glasaufsatz ist eine KUBUS-Hebescheibe mit Profil fu?r eine spezielle LED-Beleuchtung fu?r Fleisch- und Wurstwaren. Die leichte Reinigung und Bestu?ckung von vorne u?berzeugen zusa?tzlich.

Der Produktionsbereich der Fleischerei Haslinger ist ausgesprochen gro?zu?gig angelegt und bietet die idealen Voraussetzungen fu?r die Fleischproduktion auf ho?chstem Niveau. © Beigestellt

Zukunft gesichert

Seit 2013 ist mit Andreas Haslinger bereits die zweite Generation als Gescha?ftsfu?hrer ta?tig, Firmengru?nder Karl Haslinger hat sich in die Pension verabschiedet – ist aber mit gro?er Freude dennoch fast jeden Tag im Betrieb.

Autor: HaRo

Metzgerei Haslinger **A** Gewerbepark 2, 4762 St. Willibald **T** 07762/28 05
W www.haslinger-metzger.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at