

Fleischerei Ablinger: Familienbetrieb seit 90 Jahren

Seit 1995 führen Franz Ablinger III. und seine Frau Ulrike mit 225 Mitarbeiter:innen den Fleischereibetrieb in Oberndorf.



Ulrike und Franz Ablinger III. freuen sich, dass mit ihrem Sohn Franz Ablinger IV. die Fortführung des Familienbetriebes gesichert ist (von rechts). © Ablinger

Auf der heurigen Messe „Alles für den Gast“ verwöhnten Ulrike und **Franz Ablinger** die Messebesucher mit ihren köstlichen Produkten. Fleisch & Co. berichtete darüber. Allerdings gibt es für den Familienbetrieb heuer noch einen ganz besonderen Anlass zu feiern: das Traditionshaus aus Oberndorf wird 90 Jahre alt.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Fleischerei Ablinger: Familienbetrieb mit dem Focus auf Qualität und Regionalität**

- **Können Sie uns kurz die Anfänge Ihres Fleischereibetriebes schildern?**
- **Was waren die bisherigen Meilensteine?**
- **Wann haben Sie den Betrieb übernommen?**
- **Welche Kriterien kennzeichnen ein Qualitätsfleisch?**
- **Wie viel Tonnen Fleisch verarbeiten Sie jährlich?**
- **Was braucht es dazu?**
- **Wie sieht es mit dem Fachkräftenachwuchs aus?**
- **Wie lösen Sie jetzt den Fachkräftemangel?**
- **Wie viele Produkte verzeichnen Sie in Ihrem Sortiment?**
- **Was sichert die Weiterführung eines Familienbetriebes?**

Fleischerei Ablinger: Familienbetrieb mit dem Focus auf Qualität und Regionalität

Hier gibt Ulrike Ablinger mit ihrem Interview einen ausführlichen Einblick in das erfolgreiche Oberndorfer Familienunternehmen:

Können Sie uns kurz die Anfänge Ihres Fleischereibetriebes schildern?

Ulrike Ablinger: Den Grundstein legte der Vater meines Schwiegervaters, Franz Ablinger, der den väterlichen Dachdeckerbetrieb seines Vaters übernehmen sollte. Doch dieses Vorhaben stand unter keinem guten Stern, weil er nicht schwindelfrei war. So entschied er sich, das Fleischerhandwerk zu erlernen und den Meister zu machen, um im Jahr 1932 mit seiner Frau Johanna seine eigene **Metzgerei am Kirchplatz** – wo sich auch heute noch unser Hauptgeschäft befindet – zu eröffnen.

Das war der Ausgangspunkt unseres heutigen Unternehmens. An diesem Standort befand sich die kleine Metzgerei, dahinter die Schlachtung und die Produktion. 1950 schloss Franz Ablinger II. die Metzgerlehre ab und übernahm mit seiner Frau Helene den Betrieb. Von da an entwickelte sich der Betrieb stetig weiter.

Was waren die bisherigen Meilensteine?

Ulrike Ablinger: 1970 legte Franz Ablinger II. am Ort der jetzigen Produktionsstätte den Grundstein für eine größere Produktion und für Wachstum. Meine Schwiegermutter begann, die Handels- und Lieferketten zur Gastronomie aufzubauen. Ihr Mann war für die Produktion verantwortlich. Dass zu dieser Zeit auch hierzulande der Bacon amerikanischer Art auf den Frühstückstellern zu finden war, ist ihm zu verdanken.

Auch mein Mann, Franz Ablinger III., hat die Metzgerlehre absolviert und ist nach der Meisterprüfung in den väterlichen Betrieb eingestiegen, wie jetzt auch unser Sohn Franz IV. der bereits als Produktionsleiter und Qualitätsmanager fest im Unternehmen verankert ist. Wir sind sehr stolz darauf, dass wir zum 90-Jahr-Jubiläum von der Salzburger Landesregierung mit dem Salzburger Landeswappen ausgezeichnet wurden und auch heuer unseren Werksverkauf eröffnet haben. In diesem verkaufen wir Großpackungen an Ablinger Wurst, Würstel, Schnittwaren,

Fleisch und regionalen Spezialitäten sowie Bruchware.

Produktionsleiter und wacht über das Qualitätsmanagement. Im Bild mit Firmenchef Franz Ablinger III. (von links) © Ablinger

Wann haben Sie den Betrieb übernommen?

Ulrike Ablinger: 1995, im Jahr des EU-Beitritts. Wir haben in technologische Verbesserungen in der Erzeugung investiert und moderne Herstellungsverfahren eingeführt. Zudem waren wir gefordert, uns fit für die bürokratischen Anforderungen zu machen, die durch den EU-Betritt auf uns zugekommen sind. Die IFS-Zertifizierung war für uns auch ein wichtiger Schritt, sowie auch den Betrieb auf EU-Richtlinien umzustellen. Mit dem Salzburger Land haben Sie ein Kalbfleisch Projekt gestartet. Worum geht es da konkret?

Ulrike Ablinger: Das sieht vor, dass wir auch Kälber aus Tirol, Oberösterreich und Salzburg Land beziehen, damit das Kalbfleisch in Österreich bleibt. Früher sind Tiere ins EU-Ausland gefahren worden, um im geschlachteten Zustand wieder importiert zu werden. Dadurch garantieren wir, dass das heimische Kalbfleisch im Land bleibt.

Welche Kriterien kennzeichnen ein Qualitätsfleisch?

Ulrike Ablinger: Dass die Tiere artgerecht gehalten und stressfrei transportiert sowie geschlachtet werden. Nach der Schlachtung sind der Reifeprozess und die sorgfältige Verarbeitung im Betrieb essenziell. Bei uns kann sich der Kunde jederzeit über die Herkunft der Tiere und die Reifung des Fleisches informieren.

Wie viel Tonnen Fleisch verarbeiten Sie jährlich?

Ulrike Ablinger: Durchschnittlich 5.000 Tonnen Rind, Schwein und Kalbfleisch.

Sie sind seit Jahrzehnten ein beliebter Zulieferer der Gastronomie. Die Ablinger Mettenwürste werden nach alter Tradition aus einem rohen Kalbsbrat, gewürzt mit frischer Petersilie, Zitrone und weiteren Gewürzen, hergestellt. © Ablinger

Was braucht es dazu?

Ulrike Ablinger: Unsere Erfahrungen, die wir durch unsere eigenen

Betriebe gewinnen. Diese fließen in die Entwicklung von neuen Produkten und Serviceleistungen für die Gastronomie ein. Dabei gibt uns unser jüngster Sohn Martin, der für unser Hotel & Restaurant „zumOXN“ in Laufen verantwortlich ist und die Ausbildung zum Restaurantfachmann, Fleischermeister und Fleischsommelier gemacht hat, wichtige Impulse und direktes Feedback für unsere „Chef Selection“, in der ausgesuchte Fleischstücke im Sous-Vide-Verfahren vorgegart und gekühlt zum Koch gebracht werden. Damit entfallen zeitaufwendige eigene Vorbereitungsschritte. Das bildet in Zeiten der Personalnot ein zusätzliches Plus.

Wie sieht es mit dem Fachkräftenachwuchs aus?

Ulrike Ablinger: Es ist schwer, junge Menschen für die Lehre zu begeistern, da das Handwerk an Image verloren hat. Dabei hatten wir Zeiten, wo wir an die 20 Lehrlinge hatten, die sich auf Einzelhandel und Produktion verteilten. In den letzten fünf Jahren haben wir nicht eine einzige Anfrage zu einer Lehrlingsausbildung im Einzelhandel erhalten. In der Produktion haben wir zumindest zwei Lehrlinge. Dabei haben wir viele Initiativen gesetzt, leider ohne Erfolg.

Wie lösen Sie jetzt den Fachkräftemangel?

Ulrike Ablinger: Mit Arbeitern, die man selber ausbildet und anlernt. Das kann jeweils nur für eine Abteilung geschehen und nicht wie bei einer klassischen Lehre, wo man alle Bereiche durchläuft.

Wie viele Produkte verzeichnen Sie in Ihrem Sortiment?

Ulrike Ablinger: Mittlerweile besteht unser Sortiment aus mehr als 300 Rezepturen an Frischwurst, Schinken- und Selchfleisch, Speck und Spezialitäten wie Streichwurst, Sulzen, Leberknödel, Roh- und Dauerwurst. An Weihnachten produzieren wir auch die Motivrouladen. Die Ablinger Mettenwürste werden nach alter Tradition aus einem rohen Kalbsbrat, gewürzt mit frischer Petersilie, Zitrone und weiteren Gewürzen, hergestellt.

Was sichert die Weiterführung eines Familienbetriebes?

Ulrike Ablinger: Beständige Werte wie Tradition, Handwerk, Regionalität und Qualität. Wenn man den Wert des Geschaffenen aus der Vorgängergeneration erkennt und weitergeben kann.

Quelle: WKS

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at