

Fleischerei Höller: Hybrides Erfolgskonzept

Die Fleischerei Höller in Zöbern erneuerte ihr Fachgeschäft mit dem Ladenbauprofi Aichinger komplett und ermöglicht es durch ein intelligentes Hybridkonzept, ihren Kunden ab sofort auch in Selbstbedienung außerhalb der bisherigen Öffnungszeiten einzukaufen.



Das Verkaufsteam bei Höller mit Marina Grasel, Leni Höller, Veronika Kronaus, Gudrun Höller (v. l.) bietet beste Beratung und Service. © Henry Gasselich

Die Fleischerei von Karl und Magdalena **Höller** ist ein für gewerbliche Fleischerbetriebe eigentlich noch recht junges Unternehmen. Karl und „Leni“ lernten einander 1977 bei ihrer Arbeit in der Fleischerei Müller in Krumbach kennen – und schließlich lieben. 1982 erfolgte die Heirat, 1986 kam mit Tochter Karin, das erste Kind zur Welt, 1990 folgte Sohn Stefan.

„Dazwischen“ machten sich die beiden selbstständig und starteten mit einer Fleischerei im Zentrum von Zöbern. Da beide aus der Buckligen Welt stammten, war schnell klar, dass man die Chance ergreifen würde, als in Zöbern, Karls Heimatort, eine Fleischerei zu pachten war. Erich Vollnhofer übergab ihnen den Betrieb 1987, arbeitete aber noch einige Zeit an der Seite der Höllers mit.



Das nennt sich Hybridfleischerei: Nach dem Ende der Bedienungsöffnungszeiten geht der Rollbalken runter. Die Idee kam von Stefan Höller. © Henry Gasselich

Fleischerei Höller: Neuer Standort in Kampichl

Das Geschäft lief so gut, dass zwölf Jahre später, im Jahr 1999 die Übersiedlung an einen neuen Standort am Ortsrand notwendig und möglich wurde. Auch wenn es keine Durchzugsstraße ist, an der sich die Fleischerei befindet: Der Standort nahe der Autobahn sorgt selbst zwischen Weihnachtsfeiertagen und Silvester für regen Betrieb. Im Nachhinein war es der wohl wichtigste Schritt in der über 35 Jahre währenden Geschichte ihres Betriebs, den das Ehepaar setzte: Am Ortsrand von Zöbern – am Kampichl eben – wurde ein Neubau errichtet, der im Jahr darauf die EU-Zulassung als **Schlachthof** erhielt.

Dort starteten die Höllers mit einem komplett neuen Betrieb samt Fachgeschäft durch. Einer Fleischerei, die damals für

Aufsehen sorgte, war doch ein echter Baumstamm samt Kunststoffblättern als auffälligstes Gestaltungselement in den Laden eingeplant worden.



Das neue Fachgeschäft der Fleischerei Höller in Zöbern. © Henry Gasselich



Neue Rezepturen zu entwickeln ist die große Leidenschaft von Junior-Chef Stefan Höller. © Henry Gasselich



□□□□/Insgesamt 15 Mitarbeiter sind bei Höller beschäftigt, davon fünf in der Produktion. ©
Henry Gasselich
□□□□

Karl Höller setzt auf Eigen- und Lohnschlachtung

Wer öfter die A2 zwischen Kärnten und Wien fährt, kennt die 1.500-Seelen-Gemeinde vermutlich. Mit der „Oldtimer-Autobahnraststätte“ im Ort, keine Stunde von der Bundeshauptstadt entfernt, ist die markante Lage nicht nur idyllisch, sondern auch ein beliebter Rast- und Treffpunkt – und ein guter Platz für einen Familienbetrieb.

Der moderne Betrieb läuft auch nach 25 Jahren ganz hervorragend. Die Eigen- und Lohnschlachtung sind wesentliche Standbeine der Fleischerei Höller, die 30 bis 40 Sauen und drei Rinder pro Woche für den Eigenbedarf schlachten. Dazu kommt noch die Lohnschlachtung für Landwirte als Zusatzgeschäft.

Karl Höller ist ein überzeugter Verfechter der Eigenschlachtung: „Dieser enge Kontakt zu unseren Partnerbauern ist durch nichts ersetzbar. Ebenso wenig die Frische, die wir durch die Eigenschlachtung garantieren können. Die Tiere stammen aus einem Umkreis von maximal 30 Kilometern und werden von den Landwirten selbst zu uns transportiert. Montag stechen wir dann

die Schweine, Freitag sind die Rinder und Kälber an der Reihe.“ Auch in dieser Hinsicht gehört man zu den Ausnahmen der Branche, „in der so Manchem die ausgelösten Rinderhälften bis zum Garagator geliefert werden“ (© Karl Höller).

Geschlachtet wird vor Ort in der modernen Produktionsstätte mit dem leuchtend blauen Dach. Für die in der Kälbermast beliebten Weiden der Buckligen Welt ergibt sich damit eine beneidenswerte Situation: Rinderbauern haben kurze Wege bis zu Karl Höller, der die Tiere auch im Auftrag schlachtet und zerlegt. Für die Zerlegung zeichnen in der Fleischerei Höller die Lehrlinge unter Anleitung der erfahrenen Facharbeiter verantwortlich.



□□□□All die schönen Kühltheken sind von Aichinger Ladenbau. © Henry Gasselich
□□□□



□□□□Der Zugang zum Geschäft erfolgt mit einer Bankomatkarte - bezahlt werden kann mit Karte oder mittels Bargeldautomat. © Henry Gasselich



□□□□Die SB-Theke von Aichinger bietet Platz für die zahlreichen Höller-Schmankerln. © Henry Gasselich

□□□□

Mehr als 80 Spezialitäten

Insgesamt beschäftigt die Fleischerei Höller 15 Mitarbeiter, davon fünf in der Produktion. Im Lauf der Jahre hat man bereits mehr als zehn **Lehrlinge** ausgebildet, heuer kommt erstmals ein weiblicher Lehrling dazu. Der Höllersche Weg scheint dem Betrieb jedenfalls bestens zu bekommen.

Mit seinen Mitarbeitern und der Produktion stellt die familiengeführte Fleischerei eine respektable Größe dar. Nur zum Vergleich: Das 50.000 Einwohner zählende Wiener Neustadt etwa, verfügt über kein einziges Fleischergeschäft mehr.

Höllersche Spezialitäten am laufenden Band

Die Schinken- und Wurstproduktion hat mit Stefan Höller der Sohn und künftige Firmeninhaber über, der ein begeisterter Wurstmacher ist: „Das Herstellen unserer Spezialitäten hat mir immer schon einen Riesenspaß bereitet. Das Tüfteln und Erfinden neuer Spezialitäten ist wirklich meine große Leidenschaft.“ Deutlich mehr als 80 verschiedene Spezialitäten werden in der Wurstmanufaktur hergestellt.

Spezialitäten des Hauses sind das Mostknoferl, die „Buckelberger“ (eine Halbdauerwurst), der Leberkäse in drei Sorten, die leicht rauchige Kranzelextra und vieles mehr. Karl und **Stefan Höllers** eigene Bestseller sind zwei Stangenwürste – die Polnische und die Käswurst. Erweitert wird das selbst erzeugte Angebot in Zöbern noch von lokalen Gourmandisen: Ziegenkäse von den **Mandls** in Lichtenegg findet sich ebenso wie die Teigwaren der kleinen Manufaktur **Sinabel** (Thomasberg) oder das über die Region hinaus bekannte Bier des Krumbacher Tüftlers Gerald Schwarz („**Schwarzbräu**“).

Rund 60 Prozent des Umsatzes werden im Detailgeschäft erzielt, 40 Prozent im En-Gros-Bereich mit Gastronomen, regionalen Lebensmittelhändlern und regionalen Supermärkten. Nach Eröffnung des neuen Hybrid-Fachgeschäfts wird sich das Verhältnis wohl noch deutlicher zugunsten des Detailgeschäfts entwickeln. Auch das Thema „Nachhaltigkeit“ wird von der Fleischerei Höller sehr ernst genommen: Seit Jahren spart man dank Wärmerückgewinnung viel Geld, zudem deckt eine Photovoltaikanlage rund 20 Prozent des Energiebedarfs.



□□□□Schöne Gastroplätze gibt es auch im neuen Geschäft. © Henry Gasselich
□□□□



□□□□Die Hybridfleischerei ist auch ein wichtiger Nahversorger in der Region. © Henry Gasselich
□□□□



□□□□Das umfangreiche Zusatzsortiment macht die Fleischerei Höller zu einem wertvollen Nahversorger. © Henry Gasselich

□□□□

Hybride Zukunft: das neue Geschäft

Das alte Geschäft wurde, wie erwähnt, 1999 eröffnet, stand nach wie vor perfekt da, ist aber natürlich doch in die Jahre gekommen – sodass sich die Höllers schon länger Gedanken über einen Neubau machten. Bereits in der Fleisch & Co Ausgabe Jänner 2023 überlegte Stefan Höller laut: „Automaten sind mir nicht so sympathisch“, stieß sich Höller damals an der kleinen Angebotspalette. So ließe sich auch die Investition für den Automaten viel zu langsam zurückverdienen, „idealerweise soll es ein eigener Bereich mit Zugangskontrolle und Selbstscanner-Kasse, dafür aber mit dem vollen Sortiment werden.“

Stefan war es, der seine Eltern nach einem Gespräch mit seiner Schwester Karin schließlich auf die Möglichkeiten einer **Hybrid-Fleischerei** hinwies. Also einem Fachgeschäft, das sowohl den Bedienungsvorverkauf ermöglicht als auch den Einkauf in Selbstbedienung. Sehr rasch wurde klar, dass sich die ganze Familie für diese Idee erwärmen konnte.

Aus den ersten Gedanken wurden dann ernsthafte Gespräche mit dem **Ladenbau-Profi Aichinger** in Person des Österreich-

Verkaufsleiters **Ernst Sommerauer**, der von diesem Ansatz durchaus angetan war. So kam es dann rasch zum Entschluss, das 25-jährige Jubiläum des selbst errichteten Betriebs mit dem Totalumbau des Fachgeschäfts zu begehen. Und die neue Fleischerei, die in der Rekordzeit von knapp zwei Monaten entstanden ist, kann sich wahrlich sehen lassen. In großen Buchstaben werden die Menschen mit der Botschaft „Fleisch Ess Lust“ empfangen.

Der Laden selbst ist 85 Quadratmeter groß und bietet im Geschäft sechs Gastroplätze. Stefan Höller fasst den Umbau zusammen: „Es war schon beeindruckend, wie bis zu 20 Leute gleichzeitig am neuen Geschäft geschuftet haben. Bis zum Schluss konnte ich mir eigentlich kaum vorstellen, dass wir den Eröffnungstermin schaffen würden. Am Vortag noch wurden die Parkplätze asphaltiert. Das war bis zuletzt ein großes Fragezeichen, wir waren uns alle nicht sicher, ob der Asphalt am nächsten Tag hart genug sein würde.“



□□□□ Wolfgang Seidl (2. v. r.) hielt eine emotionale Laudatio an die Familie Höller und das gesamte Fleischerhandwerk. © HaRo

□□□□



□□□□ Urkunden von der WKNÖ gab es für die verdienten Mitarbeiter:innen Veronika Kronaus (10 Jahre) und Erich Wagenhofer (30 Jahre). © HaRo

□□□□



□□□□ Fleisch-Köner unter sich: Kollegen aus der niederösterreichischen Fleischbranche zu Gast bei der Eröffnung (v. l.): Martin und Franz Steiner, Christina und Wolfgang Seidl, Johannes Gugerell und Doris Steiner. © HaRo

□□□□

Aichingers Ausstattung

Herzstück des neuen Höllerschen Genusstempels ist die **Kühltheke Sirius®3** mit ganzen fünf Laufmetern. Dazu kommt eine Kühltheke Sirius®3 mit Selbstbedienung mit zwei Laufmetern und die heiße Theke mit einer zwei Elementen Platte 64 mit einem Laufmeter und einer TopSpot ECOplus-Theke mit 2,60 Laufmetern. Die Kältetechnik arbeitet mit einer Sole-Kühlung in der Kühltheke.

Aichinger wurde bei der Ausführung von Projektleiter Reinhard Gross vertreten und erbrachte folgende Leistungen: Entwurfsplanung und Ausführungsplanung vom Geschäft und der Fassade und des Eingangsportals, TGA-Planung mit Fachplaner, begleitende Bauleitung, Entwurfs- und Ausführungsplanung Verkaufsfläche, Koordination der Handwerker beginnend von der Definition des Leistungsumfanges, Vergaben bis zur Baukoordination. Lieferung und Einbau Theken und Mobiliar, Rückwand, Konzept und Lieferung Licht, Konzept und Lieferung Digital Signage.

Für den SB-Bereich außerhalb der offiziellen Öffnungszeiten wurde folgende Lösung gefunden: berührungsloser Zugang mit Smartphone (NFC) und Bankomat-Karte, Scannen des Barcodes am SCO-Terminal, Bezahlen mit Bankomat-Karte oder Bezahlautomat. Und als spezielles Service für die Kund:innen einen Kaffeeautomaten. Auf diese Art kann die Fleischerei Höller nun mit folgenden Öffnungszeiten aufwarten: Bedienung von Montag bis Donnerstag von 7 bis 13 Uhr, Freitag von 7 bis 18 Uhr und Samstag von 7 bis 12 Uhr. Selbstbedienung: Montag bis Samstag: 7 bis 19 Uhr, Sonn- und Feiertag: 9 bis 19 Uhr.



Regionale Perlen im SB-Bereich: Selbst Weinliebhaber kommen bei Höllers voll auf ihre Kosten. © HaRo

Ein Freudenfest zur Neueröffnung

Zur feierlichen Eröffnung (siehe Fotos rechts) der neuen Fleischerei Höller herrschten zwei Tage Ausnahmezustand. An einem Donnerstag fand die Eröffnung für geladene Gäste aus Politik, Wirtschaft, Kollegen und Freunden statt, am Freitag war dann die gesamte Bevölkerung eingeladen bei Freibier und günstigen Stärkungen zu feiern.

Zur Eröffnung hatten sich neben der Lokalpolitik auch einige Kollegen eingefunden: so zum Beispiel Landesinnungsmeister-Stellvertreter **Wolfgang Seidl** mit Gattin Christina aus Neunkirchen, **Doris**, Franz und **Martin Steiner** aus Sollenau und **Johannes Gugerell** aus Aspang-Markt. Als weitere Ehrengäste hatten sich der Zöberner Bürgermeister Alfred Brandstätter, Bezirkshauptfrau Alexandra Grabner-Fritz und der Bezirksobmann der WKNO **Peter Pichler** eingefunden.

Letzterer ehrte mit Veronika Kronaus (10 Jahre) und Erich Wagenhofer (30 Jahre) verdiente und langjährige Mitarbeiter. Wolfgang Seidl brachte es in seinen Grußworten auf den Punkt: „Wir Fleischer sind eine aussterbende Rasse und gleichzeitig ist das Fleischerhandwerk ein Kulturgut. Lasst uns gemeinsam dafür kämpfen, dass diese bedrohte Spezies Fleischer nicht ausstirbt.“ Mehr ist dazu wohl nicht zu sagen, außer der Familie Höller alles erdenkliche Glück für das ambitionierte und wunderbare Projekt zu wünschen.



© Henry Gasselich

Ausgezeichnete Produkte von Höller - IFFW 2023

Die Fleischerei Höller konnte beim Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren insgesamt **neun Medaillen** für folgende vorzüglichen Produkte erreichen.

- Hausspeck

- Mostknoferl
- Hausgeselchtes
- Hauswürstel vom Prägartner Waldschaf
- Bucklberger
- Kampichler Rauchwürzen
- Kräuterstreichwurst
- Ziegersberger Rauchblunz'n
- Pfefferkarree

Beim nächsten **IFFW 2025 werden sicherlich wieder viele Höller Produkte an den Start gehen.**

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://www.fleischundco.at)