

Fleischerei Lauss: Die Weichen stehen auf Vorfahrt

Die Fleischerei Lauss in Kollerschlag im Mühlviertel hat mit dem Geschäftsumbau 2018 das Unternehmen zukunftsfit gemacht und setzt auf behutsames, regionales Wachstum.



Susanna und Johannes Lauss mit ihren beiden Töchtern Esther und Paulina im rundum erneuerten Fachgeschäft. © HaRo

Am heutigen Standort in Kollerschlag existiert schon seit 1880 eine Fleischerei. Bis 1986 im Besitz der Familie Brunnbauer übernahm in diesem Jahr der Vater des heutigen Inhabers, **Josef Lauss**, der bei den Brunnbauers als Geselle gearbeitet hatte, mit seiner Gattin Maria das Unternehmen und modernisierte den Handwerksbetrieb und das angeschlossene Gasthaus schrittweise. Einige Jahre später begann dann Sohn **Johannes Lauss** seine Lehre im elterlichen Betrieb und legte 1996 seine Meisterprüfung ab: „Mein Vater hat mir von Anfang an die Freude an diesem Metier beigebracht. Ich könnte mir keinen

schöneren Beruf vorstellen, ist der Fleischermeister auch nach Jahren der Selbstständigkeit unverändert begeistert.“ 2009 schließlich trat er in die Fußstapfen seines Vaters und führt seither mit seiner Frau Susanna die Geschicke des Unternehmens in zweiter Generation. Als erste Maßnahme sperrte der Jungunternehmer noch im selben Jahr das Gasthaus zu und fokussierte seine Anstrengungen auf die Fleischerei. Ein Schritt, den Johannes Lauss bis heute nicht bedauert: „Das war die richtige Entscheidung und hat die Zukunft des Betriebs nachhaltig positiv beeinflusst.“



Die familiengeführte Fleischerei in Kollerschlag im Mühlviertel beschäftigt mittlerweile mehr als zehn Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen und setzt ausschließlich auf Top-Qualität, Regionalität und beste Zutaten. © HaRo

Eigene Rinderschlachtung und ausgezeichnete Spezialitäten

Die **Fleischerei Lauss** schlachtet bis heute Rinder und Kälber selber, weil die Gegend rund um Kollerschlag für die Rinderzucht prädestiniert ist. Unter anderem werden auch Hochlandrinder verarbeitet und veredelt. Die Schweine kommen vom **Schlachthof Artmayr** in Schlierbach.

Sensationelle Brätwürste

Zu den absoluten Spezialitäten des Hauses zählt das gesamte Brätwurstprogramm. Die Knacker in verschiedenen Versionen

(mit Käse, mit Käse und Paprika) sind ebenso bekannt wie beliebt. Die Frankfurter und der Leberkäse in vier Varianten finden ebenfalls ihre begeisterten Freunde wie das gesamte Aufschnittwurstsortiment. Weitere Höhepunkte des Angebots sind der Leberschädel im Schweinenetz, für den Schweinefleisch und Schweineleber faschiert und danach mit Gewürzen und Semmelbröckerln vermergt werden, aber auch die Hausmannskost im Glas wie das Pulled Pork oder das „Glasfleisch“, eine Art österreichisches Rilette, findet immer mehr Abnehmer. Auch das Angebot an selbst gemachten Knödeln (Speck-, Haschee-, Grammel- und Tiroler Knödeln) geht sprichwörtlich wie die warmen Semmeln weg. Täglich wird den Kunden ein Mittagsmenü angeboten. In der gemauerten Selchkammer, die neben der modernen Rauchanlage erhalten wurde, werden Speck und Hauswürstel in bester Fleischertradition hergestellt. Produkte, wie sie im Mühlviertel schon immer zu den Klassikern heimischer Fleischveredelung gezählt haben.



Gutes Team sucht Verstärkung. Geselle und Lehrling bitte melden! © HaRo

Personalmangel: Ein Lehrling und ein Geselle werden gesucht

Die Fleischerei Lauss beschäftigt heute zehn Mitarbeiter im Unternehmen, sechs davon im Verkauf. Auch an Johannes Lauss ist der Personalmangel nicht spurlos vorübergegangen: „Wir suchen einen Gesellen und einen Lehrling. Grundsätzlich sind wir nicht schlecht aufgestellt. Die meisten unserer

Mitarbeiter:innen sind langjährig im Unternehmen tätig.“ Eine Kritik an der aktuellen Ausbildung will Lauss dann doch loswerden: „Die Lehrabsolventen, die sich bei uns bewerben, sind immer schlechter ausgebildet. Die Lehre sollte meiner Meinung nach nicht noch mehr verwässert werden.“ Knapp 40 Prozent des Umsatzes werden im En-gros-Geschäft mit Lebensmitteleinzelhandel und Gastronomie erzielt, so zählt auch ein Krankenhaus zum Kundenstamm.



□□□□ Auch auf liebevolle Details wurde in der Geschäftsumsetzung geachtet. © Beigestellt
□□□□



□□□□Die maschinelle Ausstattung der Fleischerei Lauss ist auf dem modernsten Stand der Dinge. © Beigestellt

□□□□

Totaler Geschäftsumbau

Das neue, 2018 komplett umgebaute, Fachgeschäft wurde gemeinsam mit den Ladenbauprofis **Aichinger** und **Wögerer** gestaltet, federführend für das Ladenbauunternehmen war der **Aichinger**-Experte **Andreas Raab** an der Gestaltung, Umsetzung und Koordination des Umbaus beteiligt. Das neue Geschäft ist 45 Quadratmeter groß und umfasst auch einen zusätzlichen, großzügigen Imbissbereich mit 25 gemütlichen Plätzen in jenem Gebäudeteil, in dem seinerzeit auch das Gasthaus des Ortes untergebracht war. „Es muss im Ort irgendeine Gastronomie geben, wo man mittags etwas Warmes, Regionales und mit besten Zutaten Zubereitetes genießen kann!“, so Susanna und Johannes Lauss über ihre Motivation, ihren Betrieb um einen Imbiss zu erweitern. „Der Imbissbereich wird von unseren Gästen immer besser angenommen. Das war eine goldrichtige Entscheidung, hier zu investieren“, sieht sich der Firmeninhaber heute vollends bestätigt. Zusätzlich wurden auch die Küche und die Vorbereitungsräume für Partyservice und Catering erweitert und komplett erneuert. Und natürlich wurde auch der Verkaufsraum modernisiert: Prunkstück des Ladens ist hier die **Theke Sirius©3** von Aichinger, zusätzlich laden die zahlreichen SB-Schränke den Genießer zum Gustieren

und Zugreifen ein.



□□□□ Die Fleischerei Lauss: ein modernes Fachgeschäft mit allem, was die Fleischerei im Jahr 2023 bieten muss. © Beigestellt

□□□□



□□□□ Die Fleisch- und Wursttheke ist das Kernstück der Fleischerei Lauss in Kollerschlag. © Beigestellt

□□□□



□□□□ Der stilvoll gestaltete Imbissbereich bietet Platz für insgesamt 25 Personen. © Beigestellt

Das Kernstück: die Theke Sirius©3

Das zentrale Kernstück des neuen Fachgeschäfts der Fleischerei Lauss ist die Theke Sirius©3 von Aichinger. Dieses Modell überzeugt mit beeindruckenden Features:

- sinkende Betriebskosten dank eines t_0 zwischen -3 °C und -6 °C und eines dementsprechend geringen Kälteleistungsbedarfs
- Entlastung der Mitarbeiter, mehr Abverkauf durch verbesserte Ergonomie, Bedienfreundlichkeit und Zubehör
- unterschiedlichste Glasaufsätze für je- den Bedarf
- Die Multi-Fan-Technologie erhöht die Betriebssicherheit.
- Der Verdampfer ist verzinkt und hat dadurch geringste Korrosionsanfälligkeit.

Erfolg trotz exponierter Lage

Für die Fleischerei Lauss haben sich alle diese **Investitionen** bezahlt gemacht. Trotz oder vielleicht sogar wegen der Lage nahe an der Grenze zu Deutschland hat sich die Familie über die Grenze hinweg einen hervorragenden Ruf erarbeitet. Einen Ruf, der tagtäglich aufs Neue bestätigt wird, wie der Firmeninhaber gerne erzählt: „Die Menschen schätzen uns für unsere ehrlichen, authentisch-handwerklichen Produkte. Das ist kein Selbstläufer,

doch die Anstrengungen werden täglich durch unsere treue Klientel belohnt.“

Autor: HaRo

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at