

Franz Dormayer: „Billiges Fleisch schafft Leid!“

Franz Dormayer ist Fleischermeister mit Leib und Seele – und viel Erfahrung. Im großen Interview des Monats plädiert der Niederösterreicher für das Handwerk und neues Selbstbewusstsein der Branche.



Franz Dormayer: „Billiges Fleisch schafft Leid!“ (© Meisterstraße)

Seit mehr als 40 Jahren führt Franz Dormayer seine **Fleischerei** in Langenzersdorf. Nicht nur in der niederösterreichischen Gemeinde hat sich der leidenschaftliche Lebensmittelhandwerker über die Jahre einen großen Namen gemacht, auch international gehört Dormayer zu den Größten der Branche. So sorgen seine Kreationen bei nahezu jedem Wettkampf für Furore, und er kann nicht nur auf Landesmeister und andere Auszeichnungen stolz sein, sondern ebenso auf einige Weltmeister-Titel zurückblicken. Auch sein Sohn Markus (im Bild rechts) ist bereits in seine Fußstapfen getreten und

bereitet sich als stolzer und ebenso innovativer Fleischermeister auf die Übernahme des Familienunternehmens vor.

„Ich habe meinen Traum gelebt“, sagt Franz Dormayer heute, „allerdings ist das Leben eine Hochschaubahn, und ich fahre es voll durch!“ Im Interview nimmt sich Dormayer kein Blatt vor den Mund und die Chancen und die Probleme der Branche ins Visier.

Fleisch & Co: Sie haben den Betrieb von Ihrem Vater 1979 übernommen - was hat sich seither verändert?

Franz Dormayer: „Damals wohnten in Langenzersdorf rund 4.800 Menschen, und es gab sechs Fleischer – einer davon war ein Pferdefleischer. Heute zählt die Gemeinde zirka 10.000 Einwohner, und ich bin der letzte Fleischer hier. Wir brauchen nicht von einem sterbenden Gewerbe zu sprechen, wir können schon bald von einem gestorbenen Gewerbe sprechen. Ich habe mit meinem Betrieb den Traum gelebt – bin aber im Albtraum gelandet.“

Fleisch & Co: Wie ist es dazu gekommen?

Franz Dormayer: „Mit dem EU-Beitritt und der extremen Verbilligung des Fleisches hat sich unser Gewerbe extrem verändert. Als regionaler Betrieb kann man mit den billigen Importwaren nicht mitziehen – ich will es auch nicht, diese Preisschlachten waren nie mein Ding. Für mich ist die Qualität und die Nachvollziehbarkeit viel wichtiger. Denn Fakt ist: Billiges Fleisch schafft einfach Leid – jeder leidet. Die Tiere, die Produzenten, die Veredler und die Menschen, die das essen müssen.“

Fleisch & Co: Aber die Branche hat nicht nur mit Billigfleisch zu kämpfen?

Franz Dormayer: „Früher war der Beruf des Fleischers etwas – und wurde auch gut bezahlt. Als ich gelernt habe, gab's 110

Schilling die Woche – mit diesem Geld war ich der König. Im Vergleich dazu hatte ein Tischler-Freund gerade 55 Schilling in der Woche. Ich habe damals bei Hübner im Stadtpark alle eingeladen. Heute ist die Branche unten durch und die Gehälter am Boden, weil sie die ganzen ‚Sklaven‘ aus dem Osten rüberbringen, die zu Billigst- Löhnen die Arbeit machen. Diese Arbeiter schneiden schnell, schnell alles einfach nur runter – aber das ist vielen Betrieben egal. Dazu kommt noch – und das hat die Corona-Krise einmal mehr gezeigt – dass auch viele Rohstoffe einfach nur billig aus China bestellt werden. Deswegen sehe ich die einzige Möglichkeit für unsere Branche, dass die Lebensmittel wieder etwas wert werden.“

Fleisch & Co: Könnte die Corona-Krise diesen Sinneswandel vorantreiben?

Franz Dormayer: „Während der Krise haben die kleinen Betriebe ihre Sache sehr gut gemacht – trotzdem wurden sie von den Medien und von der Regierung totgeschwiegen. Doch das Problem fängt ja schon bei den Schulbüchern an, dort geht man nur in den Supermarkt einkaufen, das Lebensmittelhandwerk kommt hier so gut wie gar nicht vor.“

Fleisch & Co: Wie sehen Sie die Rolle der Gewerkschaft und der Innungen während der Krise?

Franz Dormayer: „In Bezug auf die Gewerkschaft kann ich nur sagen: Wer nichts macht, kann keine Fehler machen. Meiner Meinung nach haben sie sich nicht eingebracht – außer jetzt irgendwelche Forderungen zu stellen. Aber eine kreative Einbindung zur Bewältigung der Krise gab es nicht. Ich denke insgeheim auch, dass man hier natürlich die Hand, die einen füttert, nicht beißen will. Es ist hier wohl so: Wer die Hose voll hat, darf auch richtig stinken! Bei den Innungen muss man an sich ehrlich sein, denn die Leute dort haben dieselben Probleme im Betrieb wie ich hier – und haben noch dazu die Verantwortung für tausende Arbeiter und Betriebe. Das ist natürlich sehr schwierig – da kann man nur wenig tun.“

Fleisch & Co: Wie kann man das Bewusstsein für Qualität wieder stärken?

Franz Dormayer: „Wir sind Meister des Faches und müssen stolz auf unseren Beruf sein. Und wir müssen auch selbstbewusster sein und uns immer und immer wieder aufzuzeigen trauen, dass ein Schopfbraten um 2,99 Euro nur von einem Schwein auf Drogen im lichtlosen Stall stammen kann. Wir haben eine wunderbare Natur und alle Ressourcen, die lebensnotwendig sind ... Lebensmittel und damit das Lebensmittelhandwerk müssen in der Wertigkeit wieder steigen, und hier hat eben der Konsument die Macht. Dieser sollte sich nicht manipulieren und von JÖs und anderem ablenken lassen. Die Konsumenten müssen erkennen und akzeptieren, dass Qualität etwas kostet – und nicht gerade beim Lebensmittel sparen, um dann auf die Malediven zu fliegen. Wir sollten alle so leben, dass unser Fußabdruck vernünftig ist – ich persönlich will mich nicht für meinen Fußabdruck genieren.“

Fleisch & Co: Sie leben es in Ihrem Betrieb ja erfolgreich vor ... nicht nur vor Ihren Blutwürsten kniet ganz Österreich.

Franz Dormayer: „Für mich war immer die Qualität wichtig – und die Leidenschaft für die Produkte. Wir haben es geschafft, dass unsere Kunden nicht zum Fleischer gehen, sondern zum Dormayer kommen. Das ist mit unseren vielen Innovationen gelungen – mit unseren Blutwürsten, aber auch mit Weiß- und Bratwürsten und vielen anderen Produkten. Unsere Kunden haben dadurch aber auch eine hohe Erwartungshaltung, die wir hier jeden Tag aufs Neue zu erfüllen versuchen. Aber natürlich geht auch manchmal etwas in die Hose – ein Lebensmittel ist eben ein sensibles Produkt und reagiert auch unterschiedlich. Die Schwierigkeit dabei ist: Für all diese Kreationen braucht man natürlich auch einiges Kapital, und billig verschleudern wollten und wollen wir es nicht.“

Fleisch & Co: Wie erleben Sie die Krise?

Franz Dormayer: „Corona ist halt wieder ein weiteres Hindernis, das es zu bewältigen gilt. Ich habe keine Kurzarbeit, es war nur ein Mitarbeiter 14 Tage daheim, weil er öffentlich zu uns kommen muss. Mein Sohn ist im Moment freigestellt und bereitet sich auf die Übernahme des Betriebs vor.“

Fleisch & Co: Ihr Schlusswort?

Franz Dormayer: Ich sag's mit Eugen Roth: „Ein Mensch fühlt sich wie verwandelt, sobald du menschlich ihn behandelst!“

<https://www.youtube.com/watch?v=aYXvv1-8Ds8&t=29s>

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at