

Fünf Generationen, eine Leidenschaft: Friess setzt seit 1898 auf Kärntner Wurst- und Schinkentradition

Seit 123 Jahren ist das Kärntner Familienunternehmen Frierss bestens bekannt für seine hochwertigen Wurst- & Schinkenspezialitäten. Der Erfolg des Traditionsbetriebes hat viele Väter, sie allen tragen den Namen Frierss.



Power-Quartett: Kurt Frierss, Kurt Frierss jun., Rudolf Frierss und Christoph Frierss (v. l.) (© Frierss/Hofmann)

Seit über drei Jahrzehnten leitet Rudolf Frierss das **Unternehmen** gemeinsam mit seinem Bruder Kurt, der die Verantwortung für den Bereich Produktion und Qualitätsmanagement trug. Diese Agenden übernimmt nun sein Sohn Kurt Frierss jun. in fünfter Generation, der weiterhin auf dessen Erfahrung und Expertise vertrauen kann.

Unterstützung erfährt auch Rudolf Frierss durch seinen Sohn

Christoph, der nach abgeschlossenem Jus-Studium ins Unternehmen eingetreten ist, und vorerst die Verkaufsaufgaben als Key Account Manager übernimmt. Erfahrungen und Know-How im Wurst- und Schinken-Handwerk werden so zur fünften Generation weitergegeben.

Fleischer-Handwerk in 5. Generation

1898 gründete Urgroßvater Rudolf Frierss das erste Geschäft, als „erster Wursterzeuger in Villach“. Bereits damals legte er sein Augenmerk auf höchste Qualität und erhielt bei der Pariser Weltausstellung 1910 die erste Gold-Medaille. Die zweite und dritte Familiengeneration setzte als „Österreichs Pioniere für besondere italienische Spezialitäten“ neue Maßstäbe in der Fertigung von Mortadella, Salami und Prosciutto mit Fleisch aus Österreich. Ihr Ursprung lag in der geografischen Lage des Betriebes im Herzen der Alpe-Adria-Region und in Großvaters Leidenschaft zu Italien.

Der Durchbruch gelang der vierten Generation mit Rudolf und Kurt Frierss mit der erfolgreichen nationalen und internationalen Distribution der Kärntner Spezialitäten, wie Kärntner Bergsalami oder Kärntner Bauernschinken, so dass Frierss heute zu den führenden Wurst- und Schinkenspezialisten Österreichs zählt.

„Wir fertigen an unseren beiden Unternehmensstandorten in Villach und in der Rohschinkenmanufaktur in Treffen am Ossiachersee rund 150 Wurst- und Schinkenspezialitäten, von Original Kärntner bis zu italienischen Spezialitäten, und beschäftigen 110 Mitarbeiter“, ist Geschäftsführer Rudolf Frierss stolz.

Neben Familientradition, Qualität und gesundem Wachstum ist Regionalität seit jeher fest in der Firmenphilosophie verankert. Bei Frierss umfasst der Begriff Regionalität seit Generationen das Festhalten an traditionellen Rezepten und Herstellungsverfahren der Region ebenso wie das Verarbeiten von ausschließlich heimischem Fleisch. „Mit unseren Kärntner

Wurst- und Schinkenspezialitäten werden wir den aktuellen Konsumtrends nach regionalen Produkten, Frische und Nachhaltigkeit perfekt gerecht. Daran wollen wir weiterhin festhalten“, so Frierss.

Einig sind sich die Generationen auch beim Thema Nachhaltigkeit, kontinuierlich wird an Maßnahmen zur Ressourcenschonung und Steigerung der Energieeffizienz gearbeitet. So konnte durch die jüngste Investition in eine neue Dampfkesselanlage 60 Tonnen CO₂-Einsparung pro Jahr erzielt werden. Ein weiterer Schwerpunkt liegt in der Reduktion von Plastik durch konsequente Verpackungsoptimierung.

Frierss: Tradition und Innovation

Tradition und Innovation sind bei Frierss seit jeher der Weg zum Erfolg. Für „Familientradition mit Zukunftsperspektiven“ wurde Frierss zum „Besten Familienbetrieb Kärntens“ gekürt („Die Presse“ 2018).

„Seit 123 Jahren widmen wir uns leidenschaftlich dem Handwerk der Wurst- und Schinkenherstellung. Dabei pflegen wir Traditionen und wagen Neues, um mit der Zeit zu gehen, Verbrauchertrends aufzugreifen und Produkte für die Zukunft zu entwickeln.“ erklärt Rudolf Frierss. Das Erfolgsrezept liegt in der gelungenen Verbindung von traditionellem Handwerk und überlieferter Familienrezepte mit innovativem Zeitgeist. Dies lässt immer wieder spannende Produktneuheiten entstehen, die

international mit Qualitätssiegeln und Produktinnovationspreisen ausgezeichnet werden.“ Bestes Beispiel ist der Kärntner Rohschinken Gartenkräuter, ausgezeichnet als Austria Produkt des Jahres 2019 oder die jüngste Innovation, der neue Zirbenrauchschinken – ein Paradebeispiel für gelebte Regionalität.

Feinste Feinkost aus Kärnten

Frierss Spezialitäten werden im österreichischen Lebensmittel-Einzelhandel und -Großhandel, Feinkostgeschäften und Gastronomie ebenso wie in den eigenen Fachgeschäften vertrieben. Rund 10% des Umsatzes werden nach Deutschland, Kroatien, Italien, Ungarn, Südkorea und seit 15 Jahren nach Japan erzielt.

Mit dem neuen Onlineshop erschließt Frierss einen, nicht zuletzt aufgrund der Corona-Pandemie, stark wachsenden Vertriebsweg. Die große Nachfrage nach Kärntner Spezialitäten kann somit nicht nur in Österreich, sondern weit über die Landesgrenzen hinaus gedeckt werden.

Besondere Bekanntheit erfährt Familie Frierss auch für ihr einzigartiges kulinarisches Konzept „Frierss Feines Haus“, das seit acht Jahren zu den besten Restaurants Kärntens zählt (96 Punkte A la Carte). Die vielfach ausgezeichnete Küche begeistert mit raffinierten Kombis, bei denen vorwiegend regionale Spitzenprodukte und Feines von Frierss kreativ veredelt werden.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at