# Günther Weninger von der Fleischerei Eder: Ohne Gastronomie müssten wir sofort zusperren

Fleischerei und Gastronomie sind Partner. Der eine kann nicht ohne den anderen. Wie jede gute Beziehung sind Organisation und Vertrauen Grundpfeiler gelungener Partnerschaften. Marko Locatin hat sich für uns zehn Betriebe und deren Fleischereien genauer angesehen. Teil Eins: Das Gasthaus Meixner und die Fleischerei Eder in Wien Favoriten.

*Die Fleischerei Eder in Wien Favoriten in der Herzgasse 7 © Beigestellt (2)*

**Meixner's** ist ein Traditionsbetrieb in Wien Favoriten. Über lange Jahre erarbeiten sich Karl Meixner im Service sowie Berta Meixner in der Küche einen treuen Stamm an Kunden. In Janette und Alexander Civic haben die beiden würdige Nachfolger gefunden. Letztere renovierten sanft, sonst wurde nicht viel verändert. Auch das Fleisch beziehen sie vom gleichen Lieferanten wie die Meixners zuvor.

*Janette und Alexander Civic vom neuen "Meixner's" beziehen das Fleisch vom gleichen Lieferanten wie zuvor. © Gadnik by Meixner's*

## Überzeugende Qualität

Civic war froh, mit dem Betrieb auch gleich den Fleischlieferanten zu übernehmen, obwohl er natürlich erstmal verglichen hat, aber: „Die Qualität überzeugt uns. Auch die Zusammenarbeit ist einfach. Es ist nie ein Problem diverse Sonderwünsche zu äußern. Ob Weidegans oder Innereien wie Hirn, Nierndl und eben die Spezialitäten, die unsere Gäste und auch ich schätzen". Die Logistik ist schnell erklärt: er ruft am Vortag an, am nächsten Tag kommt die Lieferung. Mit der derzeit diskutieren Herkunftsbezeichnung hat Civic kein Problem: „Ich schreib' die genaue Herkunftsbezeichnung manchmal dazu, oft ist aber schlicht zu wenig Platz auf der Speisekarte. Die Gäste vertrauen uns auch so!"

## Kutteln und Stefaniebraten

Das Meixner wird für bodenständige Küche geschätzt, fürs Mittagsmenü und für Innereien, etwa die legendären Kutteln – hier in paprizierter, pikanter Variation auf den Teller gebracht. Apropos Mittagsmenü: Wir, Alexander Civic und ich, haben es uns für das Interview in einem Eckerl im Gastraum gemütlich gemacht. Wir wählen das Tagesmenü: Rindsuppe mit Gemüseeinlage, gefolgt von Stefaniebraten mit Erdäpfelpüree – letzteres selbstverständlich hausgemacht, merkt Alexander an. Das Wirten-Paar hat seit je einen hohen Qualitätsanspruch. Er

arbeitete einige Jahre im Nobelitaliener **Fabio’s**. Nun jedoch noch kurz zurück zum Braten, der so fein schmeckt, dass ich das Fleisch nicht zuordnen kann. Könnte auch Kalb sein – ist aber vom Schwein. Das Schwein kommt von der nächsten Ecke.

## Fleischerei Eder

Ums Eck nämlich, liegt der letzte be - und verarbeitende Fachbetrieb in Favoriten. Die **Fleischerei Eder** in der Herzgasse 7, geführt von Günter Weninger, ist ein erweiterter Familienbetrieb in vierter Generation. Gegründet wurde das Unternehmen anno 1894 durch Josef Eder, ab 1959 übernahm Leopold Eder, Günters Großvater, ab 1970 dessen Tochter – Günters Mutter – Hannelore Weninger, gelernte Fleischermeisterin. Insgesamt sind 15 Leute am Standort beschäftigt. Ausschließlich österreichisches Fleisch wird hier zerlegt, portioniert, filetiert und verpackt. Auch für diverse Würste ist der Eder bekannt. Das Gasthaus Meixner wird seit rund 30 Jahren beliefert, bestätigt Geschäftsführer Günter Weniger.

*Günter Weninger von der Fleischerei Eder. © Jakob Stickler*

## Klare Herkunftsbezeichnung

„Alles bei uns ist deklariert“, sagt Weninger. So stammt das Rindfleisch beispielsweise aus dem Waldviertel. Wie alle anderen Tiere wird es im Kühl-LKW angeliefert, kommt bei uns an der Schleuse an, wo es gekühlt und klimatisiert zerlegt wird. Schweine, meist **Strohschweine** kommen Adlwang im Bezirk Steyr. Sie sind eine Kreuzung aus Deutschem Edel- und veredeltem Landschwein. Geflügel und Weidegänse bezieht Weninger ebenfalls von Bauern seines Vertrauens. Viele sind seit vielen Jahren treue Lieferanten.

## „Alles außer Einzelhandel“

„Wir beliefern alles außer denn EH. Spitzengastronomie, kleine Feinkostler, Geißler, Wirten, Caterer bis zum Würstelstandl. Aber auch Chinesen, Japaner, Koreaner“, lacht Weninger. Weniger lustig sieht er allerdings die Zukunft seines Betriebs. „Mein Sohn ist Elektriker. Der tut sich die harte Arbeit nimmer an. Die Konzerne im Convinience-Business machen Millionenumsätze und die Jüngeren kochen nicht mehr. Da hast es als Fleischhauer schwer. Ohne die Gastro könnte ich sofort zusperren.“ Vom Zusperren ist die Fleischerei zum Glück aber weit entfernt und vielleicht findet sich ja auch noch ein Nachfolger. Wie beim Gasthaus Meixner.

*Autor: Marko Locatin*

**Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at**