

Jubiläum bei der Fleischerei Gruber: Man soll die Feste feiern, wie sie fallen!

Die Vorauer Fleischerei Gruber feiert heuer ihr 120-jähriges Bestehen. Grund genug, Kunden und Freunde zu einem rauschenden Fest einzuladen.



Eine erfolgreiche Fleischerfamilie (v. l.): Karl, Marco, Jacqueline und Isabella Gruber. © Beigestellt

120 Jahre **Firmenjubiläum** ist keine alltägliche Angelegenheit. Deshalb ließ sich die **Fleischerfamilie Gruber** auch nicht lange bitten und scheute weder Mühen noch Kosten, um eine würdige Jubiläumsfeier für die Vorauer samt Musikkapelle, Schlagermusik, Verköstigung und Hüpfburg für die Kleinsten auf die Beine zu stellen.



Zum 120. Geburtstag hatte sich die Fleischerei Gruber einiges für ihre Kundschaft ausgedacht: flüssige und feste Schmankerln, Hüpfburg, Platzkonzert und Unterhaltungsmusik für Jung und Alt.. © Beigestellt

Firmenchef **Karl Gruber** ist ein Fleischer aus Passion: „Ich bin nun seit 43 Jahren mit vollem Einsatz, Leidenschaft und Herzblut in unserer Firma tätig. Auch nach all den Jahren bereitet es mir täglich Freude, meiner Arbeit als Geschäftsführer nachzugehen“, kann der Interessent auf der **Homepage** des Unternehmens nachlesen. Und das stimmt zu 100 Prozent.

Karl Gruber lebt seinen Beruf, zu dem er berufen ist. „Das Feuer brennt unablässig“, bekräftigt der Unternehmer. Gemeinsam mit Gattin Isabella, Tochter Jacqueline und Sohn Marco leitet er die Geschicke des erfolgreichen Mittelbetriebs.



Fleischerei Gruber: Eine beachtliche Erfolgsgeschichte

Die Wurzeln des Betriebs gehen auf eine Fleischerei Holler zurück, die vor 1903 am heutigen Standort die Bevölkerung von Vorau mit Wurst und Fleisch versorgte. Die Urgroßmutter des heutigen Geschäftsführers, Maria-Anna Holler wurde 1902 durch den frühen Tod ihres Gatten zur Witwe. Deshalb heiratete sie ein Jahr später den im Unternehmen beschäftigten Burschen Josef Gruber aus Schäffern, um den Fortbestand der Fleischerei und des angeschlossenen Gasthauses zu sichern. Dieser Ehe entstammten mit Josef und Karl Gruber zwei Söhne, die das Gasthaus 1946 aufließen, nachdem der als Wirt auserkorene Halbbruder Alois Holler 1945 im Kriegsgefangenenlager in Russland gestorben war. 1962 übergaben die beiden Brüder den Betrieb an den Vater des heutigen Besitzers, Josef Gruber, der das Unternehmen sukzessive modernisierte.



Die Lieferfahrzeuge der Fleischerei Gruber sind in der ganzen Steiermark, aber auch in Wien, Niederösterreich und dem Burgenland unterwegs. © Beigestellt

Mit 1. Jänner 1995 übernahm dann mit Karl und Josef Gruber die vierte Generation das Ruder. Seit der Pensionierung von Josef Gruber im Jahr 2020 führen Karl Gruber das Unternehmen mit seiner Gattin Isabella als Geschäftsführer, die auch für die Buchhaltung verantwortlich sind. Mit den gemeinsamen Kindern Jacqueline (Verkauf und Marketing) und Marco (Assistent der Geschäftsführung und Verkauf) ist die fünfte Generation bereits voll integriert. Die Lehre hat Karl Gruber selbstverständlich im elterlichen Betrieb absolviert, und schließlich auch die **Meisterprüfung** mit gutem Erfolg abgelegt.

Von Anfang an durchgestartet

Seine unternehmerische Karriere startete Karl Gruber gleich mit einem Knalleffekt: Sein Vater hatte ihm und seinem Bruder Josef am Vorabend des EU-Beitrittes Österreichs das Zepter übergeben. Der Fleischermeister kann sich noch gut erinnern: „Unser Betrieb entsprach natürlich nicht den EU-Vorschriften. Wir haben von den zuständigen Behörden eine Frist von zwei Jahren eingeräumt bekommen, um alle Auflagen zu erfüllen. Doch haben mein Bruder und ich schon vor der Übernahme die Modernisierung der Fleischerei geplant, sodass wir sofort mit den Umbauten beginnen konnten. Das war ein Quantensprung für unseren Fleischbetrieb.“



Karl Gruber (r.) mit seinem Produktionsverantwortlichen Hannes Kogler vor dem 200-Liter-Kutter von Laska. © Beigestellt

Großhandel und Gastronomie als Hauptstandbeine der Grubers

Die Fleischerei Gruber beliefert heute Handelskonzerne wie Rewe, Spar, Adeg, **nah & Frisch** sowie Unimarkt und kleine Lebensmittelhändler. Rund 50 Prozent des Umsatzes erwirtschaftet das Unternehmen mit diesem Kundenstock. Weitere 30 Prozent des Umsatzes werden mit der Gastronomie erzielt. Wirte, Restaurants, Hotels, Würstelstände und Großküchen machen dieses Segment aus. Beliefert werden diese Kunden nicht nur mit Erzeugnissen aus eigener Fertigung, sondern auch mit Fisch, Käse oder Wild. Die restlichen 20

Prozent erwirtschaften die Grubers mit ihrem feinen Fachgeschäft und dem Abholmarkt im Betrieb. „Unser Fachgeschäft geht hervorragend. Die wichtigste Art der Werbung ist die Mundpropaganda durch unsere zufriedenen Kunden. Wir genießen in und um Vorau einen hervorragenden Ruf bei unserer Kundschaft“, berichtet Karl Gruber begeistert.



Ein moderner Handwerksbetrieb, der voll in Schuss ist. Karl (l.), Jaqueline und Marco Gruber vor der neuen Sorgo-Rauchanlage. © Beigestellt

Gesamte Produktpalette aus Eigenherstellung

Die Fleischerei Gruber ist einer der raren gewerblichen Vollsortimenter. Es gibt nichts, was nicht selber hergestellt wird. Selbst Salami im Edelschimmel oder Köstliches für den Pizzabelag und Pasteten beherrscht die Vorauer Fleischerei. Spezialitäten des Hauses sind die Dürre, die Frankfurter, die Bratwürstel, Käsekrainer, die scharfen Berner-Würstel, das Hausgeselchte roh oder gekocht und vieles mehr. Auch die Fertig- und Halbfertiggerichte mit Klassikern steirischer und österreichischer Hausmannskost erfreuen sich großer Beliebtheit. Beuschelsuppe, Gulasch und Rindsrouladen zählen hier zu den beliebtesten Produkten. Die Eigenschlachtung hat man 2012 eingestellt, weil man zwar genügend Rinder und Kälber in der Region hat, aber kaum Schweine. Die

Schweinehälften liefert heute der Schlachtbetrieb von Ex-Innungsmeister **Karl Turza**, die Rinder kommen von den Schlachthöfen Grandits, Kornberger und **Geru**. Das Unternehmen beschäftigt heute rund 40 Mitarbeiter und nennt einen Fuhrpark von elf Fahrzeugen sein Eigen. Eine 135-kWp-Photovoltaikanlage kann bei optimalen Bedingungen 80 Prozent des Strombedarfes aus eigener Produktion decken.



Die fünfte Generation am Werk: Jacqueline und Marco Gruber. © Fleischerei Gruber

Das Geheimnis der guten Gruber - Produkte: Rohmaterial aus Österreich, keine Geschmacksverstärker

Fragt man Karl Gruber nach den herausragenden Qualitäten seiner Wurstprodukte, zögert er nicht mit der Antwort: „Das gesamte Rohmaterial und die Zutaten bis auf exotische Gewürze kommen aus Österreich. Auf Geschmacksverstärker verzichten wir komplett. Da haben wir mit unserem wichtigsten Gewürzpartner **Almi** sehr gute Rezepturen hingebacht. Ganz wichtig ist es uns außerdem, dass alle Produkte permanent verkostet werden. Regelmäßig werden sämtliche Rezepturen von Spezialisten bei hausinternen Verkostungen überarbeitet und bei Bedarf optimiert.“ Seit 2014 führt die Fleischerei Gruber auch das **AMA-Genussregion-Siegel**. Bleibt uns nur noch der Familie Gruber alles erdenklich Gute für die nächsten 120 Jahre – und noch mehr – in ihrer wunderbaren Fleischerei zu wünschen.

Autor: HaRo

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at