

Junge Meister, starke Marke: Die Land-Fleischerei Klang als Erfolgsmodell im Waldviertel

Die Land-Fleischerei Klang aus Allentsteig zeigt, wie regionale Qualität, Familienengagement und Innovation das Fleischerhandwerk zukunftsfit machen.



V.l.: Bezirksstellenobfrau Anne Blauensteiner, Ingeborg, Rainer, Gabriel und Rainer jun. Klang. © WKNÖ

Familienbetrieb mit Handschlagqualität

Im niederösterreichischen Allentsteig steht ein Name für Qualität, Handwerk und Regionalität: die **Land-Fleischerei Klang**. Der Traditionsbetrieb wird von Rainer und Ingeborg Klang geführt und ist weit über die Region hinaus bekannt – sowohl für seine Fleisch- und Wurstspezialitäten als auch für die beliebte Knödelmanufaktur unter dem Namen „**Klang-Knödel**“.

Was den Betrieb besonders macht, ist das Zusammenspiel von Erfahrung und frischer Energie: Mit Rainer junior und Gabriel

stehen bereits die nächste Generation in den Startlöchern. Beide haben kürzlich die **Meisterprüfung im Fleischerhandwerk** mit Erfolg absolviert und bringen nicht nur fachliches Können, sondern auch neue Ideen mit in den Familienbetrieb ein.

Regionale Produkte, die überzeugen

Die Produkte der Land-Fleischerei Klang stammen nicht von irgendwoher: Die Rohstoffe werden, wo immer möglich, aus der Region bezogen – das stärkt nicht nur das Vertrauen der Konsumentinnen und Konsumenten, sondern sichert auch die Wertschöpfung im Waldviertel.

Besonders gefragt sind die „**Klang-Knödel**“ – handgedreht, mit traditionellen und kreativen Füllungen, erfreuen sie sich großer Beliebtheit im Lebensmitteleinzelhandel in Ostösterreich. Die Vermarktung erfolgt sowohl über den eigenen Standort als auch über zahlreiche Supermarktketten, wodurch der Betrieb eine Brücke zwischen Handwerk und moderner Nahversorgung schlägt.

Lob von der Wirtschaftskammer

Beim jüngsten Betriebsbesuch zeigte sich auch die **Wirtschaftskammer Niederösterreich** beeindruckt: Anne Blauensteiner, Bezirksstellenobfrau der WKNÖ, betonte im Gespräch die Bedeutung solcher Familienbetriebe für den ländlichen Raum. „Die **Land-Fleischerei Klang** ist ein Paradebeispiel dafür, wie Handwerk, Qualität und Innovationsfreude erfolgreich zusammenspielen. Genau solche Unternehmen machen den Standort Waldviertel stark“, so Blauensteiner.

Nachhaltigkeit durch Nachfolge

Der Generationswechsel ist im Fleischergewerbe ein zentrales Thema – umso erfreulicher, wenn wie im Fall der Familie Klang

gleich zwei Söhne aktiv im Betrieb mitwirken. Damit ist nicht nur die Nachfolge gesichert, sondern auch die Weiterentwicklung garantiert. Die Meisterprüfung der jungen Klang-Brüder ist nicht nur ein persönlicher Erfolg, sondern ein starkes Zeichen für das Fleischerhandwerk in Österreich.

Mit klarem Bekenntnis zur Regionalität, laufender Produktentwicklung und einem stabilen Familiennetzwerk bleibt die Land-Fleischerei Klang auch künftig ein Leuchtturm des Lebensmittelhandwerks im Waldviertel.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at