Letzte Fleischhauerei in Grieskirchen gerettet: Junge Innviertler übernehmen Traditionsbetrieb

Die Fleischhauerei Englmaier in Grieskirchen bleibt bestehen: Zwei ambitionierte Jungunternehmer aus dem Innviertel übernehmen den Betrieb und setzen auf Qualität und Regionalität.

Die Fleischerei Englmaier nun doch bleibt bestehen. © Beigestellt

Die Fleischhauerei Englmaier in der Mühlbachgasse in Grieskirchen, die ursprünglich kurz vor der Schließung stand, hat in letzter Minute doch noch eine Zukunft. **Josef Englmaier**, der den Betrieb aus gesundheitlichen Gründen aufgeben muss, hat zwei motivierte Nachfolger gefunden: Senahid Bekanovic (32) und Marcel Reischenböck (24), beide erfahrene Fleischhauer aus dem Innviertel, übernehmen das traditionsreiche Geschäft.

Rettung in letzter Minute

Josef Englmaier suchte lange nach einem Nachfolger für seine Fleischhauerei, die die letzte ihrer Art in Grieskirchen ist. Zunächst schien sein langjähriger Mitarbeiter **Rudolf Spanlang** die ideale Lösung zu sein, doch dieser musste überraschend absagen. Gerade als alles auf eine Schließung hindeutete, traten Bekanovic und Reischenböck auf den Plan. Die beiden, die sich bereits aus früheren gemeinsamen beruflichen Zeiten kannten, gründeten kurzerhand eine GesmbH, um den Betrieb fortzuführen.

Fachkräfte als Erfolgsfaktor

Mit der Übernahme werden auch sechs erfahrene Mitarbeiter der Fleischhauerei übernommen, was für die neuen Betreiber ein entscheidender Vorteil ist. „Fachpersonal ist Gold wert, und wir sind sehr froh, dass wir auf das bestehende Team zählen können“, betont Bekanovic. Auch Rudolf Spanlang bleibt dem Unternehmen treu und wird weiterhin eine wichtige Rolle im Betrieb spielen. Die offizielle Neueröffnung ist für den 4. Oktober geplant, während die Produktion bereits Mitte September startet.

Vision: Qualität und Regionalität

Die beiden Jungunternehmer lassen sich von der Konkurrenz durch Großmärkte nicht abschrecken. Ihr Fokus liegt auf **Qualität** und **Regionalität**, Werte, die sie auch in Grieskirchen fortführen wollen. „Wir können zwar nicht mit Diskontern mithalten, aber es gibt viele Menschen, die auf Qualität achten und genau wissen wollen, woher ihr Fleisch kommt“, sagt Bekanovic. Die Fleischhauerei Englmaier ist in der Region bekannt und geschätzt, und viele Stammkunden freuen sich über den Fortbestand des Betriebs.

Eberschwang als weiterer Standort

Neben Grieskirchen betreibt **Senahid Bekanovic** bereits

erfolgreich eine Fleischhauerei in Eberschwang, wo er eine etablierte Filiale der Reiter-Gruppe übernommen hat. Dort bietet er das vollständige Sortiment an Wurst- und Fleischwaren an, eine Vielfalt, die auch in Grieskirchen eingeführt werden soll. Die beiden Unternehmer planen zudem, eigene Kreationen im Bereich der Wurstwaren zu entwickeln, um ihr Angebot weiter zu individualisieren und Kunden mit neuen Geschmackserlebnissen zu begeistern.

Ein Gewinn für die Region

Mit der Übernahme durch Bekanovic und Reischenböck bleibt die Fleischhauerei Englmaier der Region Grieskirchen erhalten, und es wird ein Zeichen für die Bedeutung von Handwerksbetrieben gesetzt. Die Fokussierung auf Qualität, Regionalität und die Weiterentwicklung des Sortiments zeigt, dass auch in Zeiten großer Konkurrenz Platz für innovative und traditionsbewusste Betriebe ist. Dies ist eine positive Entwicklung für die Region und ein hoffnungsvolles Zeichen für das Fleischerhandwerk in Österreich.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at