

Neue Fleischerei für Lilienfeld: Christoph Kerschner hat seinen „Fleischfürst“ eröffnet

Kein Aprilscherz: Am 1. April hat der junge Fleischermeister Christoph Kerschner seine Fleischerei „Der Fleischfürst“ in der niederösterreichischen Bezirkshauptstadt eröffnet. Fleisch & Co-Autor Peter Denk traf den Neo-Chef zum Interview.



Christoph Kerschner ist der neue Fleischer in Lilienfeld. © Andrew Likeness

Gemessen an der knapp 2700 Einwohnern ist Lilienfeld die kleinste Bezirkshauptstadt Österreichs. Dennoch ist die niederösterreichische Stadt im ganzen Land bekannt. Denn einst war die Region rund um den Hausberg Muckenkogel nicht nur DER Wintersportort, sondern auch ein pulsierendes Erholungsgebiet mit reichhaltigem Angebot für Einheimische und Touristen.

Auch in Bezug auf Fleischereien. Früher gab es unter anderem die Fleischerei Bertl in Traisen, Fink in Hainfeld und die Illmeyers in Lilienfeld. Vor gut einem Jahr schließlich, am 31. Juli 2021, hat mit Herbert Illmeyer der letzte Fleischereibetrieb geschlossen. Seither musste der gesamte Bezirk mit seinen über 26.000 Einwohnern ohne einen einzigen Fleischhacker auskommen. Bis jetzt ...

Endlich: Fleischerei für den Bezirk

Jetzt hat sich für den leer stehenden Betrieb der Firma Illmeyer ein Nachfolger gefunden: Christoph Kerschner. „Es war immer schon mein Traum, eine eigene Fleischerei zu eröffnen, mich zu entfalten und Qualitätsprodukte anzubieten“, sagt der 25-Jährige aus St. Leonhard am Walde. Seine Fleischerei „Der Fleischfürst“ eröffnete am 1. April in der Babenbergerstraße 23. In der Gemeinde ist die Freude groß und zahlreiche Besucher fanden sich zur Eröffnungsfeier ein.

Auch Lilienfelds Bürgermeister **Manuel Aichberger**. „Heute ist ein Tag der Freude - nicht nur für Lilienfeld sondern für die ganze Region! Die Stadtgemeinde freut sich über jede Betriebsansiedelung und es wird natürlich auch Wirtschaftsfördergelder geben - wir sind schon mit dem Fleischermeister in Kontakt. Die öffentliche Hand ist generell aufgefordert, die Lebensmittelbetriebe, vor allem in strukturschwachen Regionen zu unterstützen. Es braucht aber nicht nur die öffentliche Hand - es muss auch den Konsumenten klar sein, dass sie in Zukunft hier vor Ort einkaufen und nicht wegfahren sollten.“



Der Fleischfürst im

Interview

Fleisch & Co-Autor Peter Denk traf den Fleischermeister Christoph Kerschner zum Kurz-Interview

Fleisch & Co: Während viele Betriebe schließen, eröffnen Sie mitten in der Krise eine Fleischerei?

Christoph Kerschner: „Ich hatte schon immer den Traum von einer eigenen Fleischerei, in der ich mich selbst entfalten kann. Als Zwillingspapa sind die aktuelle Energiekrise und die damit einhergehenden Teuerungen auch bei uns ein großes Thema. Dennoch – oder gerade deswegen – wage ich jetzt den Schritt in die Selbstständigkeit. Meine Verlobte wird auch bei mir im Betrieb tätig sein und kann so den Beruf und die Familie vereinbaren. Ich denke, wenn unsere Qualität passt (auf die ich sehr, sehr genau achten werde), dann werden wir viele Kunden begrüßen dürfen. Ich liebe mein Handwerk und lebe meinen Beruf – und das werden unsere Kunden sicher auch bald merken.“

Fleisch & Co: Erzählen Sie uns bitte kurz Ihren Werdegang ...

Christoph Kerschner: „Ich wuchs mit dem Schlachthof meines Großvaters auf, auch mein Vater Thomas Kerschner arbeitete dort – so hatte ich schon in frühester Jugend Einblick in das Fleisch-Handwerk. Es war enorm schwierig, eine Lehrstelle zu finden, obwohl mich mein Vater sehr unterstützte. Ich durfte dann einen Schnuppertag in einem Betrieb machen und hier entdeckte mich ein Mitarbeiter der Tann in St. Pölten. Durch ihn bekam ich die Chance auf ein Vorstellungsgespräch und schließlich auch auf eine Lehre. Ich absolvierte meine Lehre zum Fleischverarbeiter und Einzelhandelskaufmann bei der Tann in St. Pölten. Ich war sogar bei zwei Lehrlingswettbewerben dabei und erreichte einmal den zweiten Platz. Meine Lehre schloss ich mit ausgezeichnetem Erfolg ab.

2020 wollte ich plötzlich etwas anderes ausprobieren und versuchte mich als Versicherungskaufmann – ich merkte schnell, wie sehr ich meinen Beruf vermisste. Nach einem kurzen Gastspiel in einer Fleischfirma, die leider insolvent ging, beschloss ich, mich nun wirklich selbstständig zu machen.“

Fleisch & Co: Wie sind Sie nach Lilienfeld gekommen?

Christoph Kerschner: „Ich wusste, dass hier eine Fleischerei samt Wohnung verkauft wird. Ich kannte den Standort und wusste auch, dass sich viele Menschen wieder eine Fleischerei in der Region wünschten. So kam eins aufs andere. Wir sind Herbert Illmeyer und seiner Frau sehr dankbar, sie stehen uns mit Ratschlägen zur Seite – und haben uns sogar das Rezept des beliebten Leberkäses verraten, den ich nun auch anbieten kann. Ich freue mich über die Fleischerei, aber auch über die Wohnung im Haus – so sind meine zwei Kinder immer in meiner Nähe.“

Fleisch & Co: Wie ist Ihr erster Eindruck hier am

neuen Standplatz?

Christoph Kerschner: „Ich denke, wir dürfen auf zahlreiche Kunden hoffen. Die Menschen sehnen sich nach einer Fleischerei. Natürlich decken die Supermärkte alles ab, aber der Trend, zum Fleischer seines Vertrauens zu gehen, ist nicht mehr aufzuhalten. Die Leute schätzen das gute alte Handwerk mehr denn je. Das bemerke ich auch hier in Lilienfeld sehr stark: Alle Menschen freuen sich, dass wieder ein Fleischerbetrieb öffnet – vor allem die Vorfreude auf den beliebten Leberkäs ist sehr groß. Schön ist auch: Der Zusammenhalt in der Gemeinde Lilienfeld ist wirklich super, in dieser Form habe ich es noch in keiner anderen Gemeinde erlebt. Hier helfen alle zusammen. Wir wurden wirklich mit offenen Armen und sehr herzlich empfangen.“



© Peter Denk
Peter Denk

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at