

## ÖFZ ON TOUR: Land-Fleischerei Fichtenbauer, Niederösterreich

100 Jahre Fichtenbauer - Waldviertler Fleischerei aus Amaliendorf beging das runde Jubiläum mit einem kleinen Volksfest.



Ein nicht alltägliches rundes Jubiläum feierte dieser Tage die Fleischerei Fichtenbauer aus Amaliendorf: Vor 100 Jahren wurde der Familienbetrieb gegründet. Diesen Anlass nutzten die Fichtenbauers, um ihren Kunden mit einem kleinen Volksfest Dankeschön für die Treue zu sagen. Im Festzelt auf dem alten Sportplatz in Amaliendorf wurden die zahlreichen Gäste mit Schmankerln wie Schweinsbraten mit Sauerkraut und Knödel oder Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat sowie süßen Verführungen, Kaffee und Getränken verwöhnt.

Das Familienunternehmen, das von Seniorchef Johann und seinen beiden Söhnen Johannes und Jürgen geleitet wird, hat sich im Lauf seiner Geschichte zu einer über die Region hinaus bekannten Adresse für Feinschmecker und Liebhaber typischer Waldviertler Fleisch- und Wurstspezialitäten entwickelt.

Zu den beliebtesten Produkten der Fleischerei zählen der luftgereifte Waldviertler Prosciutto und der Waldviertler Schinkenspeck. Aber auch die mehrmals prämierte Blutwurst, die deftigen Pfeffer-, Mohn- und Parmesanwürstel, das herzhafteste, über Buchenholz langsam geräucherte, Hauswurzengeselchte, verschiedene Kochschinkenspezialitäten oder die Waldviertler Sau- und Käsemaisenerfreuen sich bei Jung und Alt großer Beliebtheit. 2017 errangen die Fichtenbauers für ihre Pfefferwürstel den Titel „Speckkaiser“ in der Kategorie „Rohwürste vom Schwein“. 95 Prozent der Wurstwaren werden im eigenen Betrieb in Amaliendorf produziert.

Verkauft werden die Schmankerln im Hauptgeschäft am Firmensitz in Amaliendorf und in der attraktiven Filiale am Hauptplatz von Gmünd, in einem historischen Graffittihaus. Die Filiale führt Johannes Fichtenbauer. Vater Johann und Sohn Jürgen werken im Betrieb, in dem noch selber geschlachtet wird, Mutter Silvia steht im Stammgeschäft hinter der Theke.

**[fleischerei-fichtenbauer.at](http://fleischerei-fichtenbauer.at)**

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**