

Seit einem halben Jahrhundert: Fleischerei Klinger

Die Fleischerei Klinger im steirischen Groß St. Florian ist ein klassischer Handwerks-Familienbetrieb im besten Sinn des Wortes. Fleischermeister Thomas Klinger führt das Unternehmen erfolgreich in zweiter Generation und feiert heuer das 50-jährige Betriebsjubiläum.



Zwei, die sich gut verstehen und Spaß an den Produkten haben: Katrin und Thomas Klinger. © HaRo

Es muss wie ein verfrühtes Christkind für meine Eltern Maria und Josef Klinger gewesen sein, als sie am 13. Dezember 1973 ihre Fleischerei in Groß St. Florian am heutigen Standort eröffnet haben“, sagt Thomas Klinger, der Inhaber des **Familienbetriebs** in der idyllischen weststeirischen Gemeinde. Der Vater war zunächst Viehhändler und wurde erst dann Fleischermeister. 1973 startete er dann mit der Übernahme der Gasthaus-Fleischerei Brand-Rothschädl in die Selbstständigkeit.

Die Konkurrenz war nicht gerade klein, gab es doch seinerzeit noch zwei weitere Fleischereien im Ort.



Top-Mitarbeiter kurz vor der Pensionierung und seit der Lehre im Haus: Walter Pommer. © HaRo

Fleischerer Klinger: Mit feiner Klinge(r)

Die Geschäfte liefen trotzdem gut, sodass der Betrieb im Lauf der Jahre immer wieder erweitert und modernisiert wurde. So erneuerten die Klinger 1992 das Fachgeschäft. Sohn Thomas Klinger absolvierte die **Lebensmittel-HTL in Hollabrunn**, ist also berechtigt den Titel „Ingenieur“ zu führen. Danach lernte er im elterlichen Betrieb das Fleischerhandwerk, 2008 legte der junge Mann dann seine Meisterprüfung ab. Höchste Zeit übrigens, hatte er doch schon im Jahr zuvor den Betrieb übernommen. Seit 2009 hat das Unternehmen die EU-Schlacht- und Zerlegezulassung für Rind, Schwein, Pferd, Schaf und Ziege.

Rinder werden bei Klinger selbst geschlachtet

Rinder und Kälber schlägt der Fleischermeister noch selbst. Verarbeitet werden Kalbinnen, Stiere und Ochsen von Bauern aus einem maximalen Umkreis von zehn Kilometern. Die Schweinehälften der Marke „**Steirerglück**“ bezieht Thomas Klinger von **Steirerfleisch**. Es handelt sich ausschließlich

steirische Tiere. Insgesamt werden 20 bis 25 Schweine und ein Rind pro Woche in der Fleischerei vermarktet. Die Liste der Spezialitäten ist mehr als beeindruckend: Steirische Schmankerln wie die Breinwurst, Osterkrainer und **Krainer** oder die Schwartelsulz führen die Liste an. Fleischerklassiker wie Wurzelspeck, **Braunschweiger**, der Leberkäse in drei Sorten und vieles mehr sorgen bei den Kunden aus nah und fern für Begeisterung.



*50 Jahre Fleischerei Klinger. Anlass genug für ein Familienfoto mit drei Generationen (v. l.)
Matthias, Dominik, Thomas, Katrin, Maria, Julia und Josef Klinger. © HaRo*

Was macht eigentlich eine gute Breinwurst aus? Thomas Klinger erklärt die steirische Spezialität: „Ich verarbeite Goderln, Griffe vom Schweinebauch, Schwarten und Rollgerste. Dazu kommen Meersalz und eine Gewürzmischung nach Art des Hauses. Am

besten in der Pfanne goldgelb anbrutzeln, mit Sauerkraut und Erdäpfelschmarrn essen. Einfach wunderbar.“ Das breite Sortiment der **Traditionsfleischerei Klinger** wird von allerlei Convenienceprodukten ideal ergänzt. Vor allem Hausmannskost ist gefragt: selbst gemachte Suppen wie die herrliche Fleck- oder die feine Magerlsuppe, Suppeneinlagen, Leberreis, Gulasch, Beuschel, der deftige Lungenstrudel oder die köstlichen Leberknödel erfreuen sich größter Beliebtheit. Aber auch die **Grill-** und **BBQ-**Fetischisten kommen bei den Klingers nicht zu kurz. Zahlreiche Grillwürstelkreationen, Klassiker wie die Käsekrainer, Grillkäse erfreuen das Feinschmeckerherz, Rindfleisch wird sowohl trockengereift als auch nassgereift angeboten: „Ich lasse das Rindfleisch zunächst ein bis zwei Wochen am Knochen reifen und dann noch zwei bis drei Wochen im Vakuum“, präzisiert Thomas Klinger. Das Ergebnis überzeugt die Kunden.



Thomas Klinger ist Fleischer mit Herz und Seele. © HaRo

Liebe zum Metier: Thomas Klinger ist ...

... enthusiastischer Fleischer – und das mit Herz und Seele:
„Mich begeistern die Vielfalt und meine Frau Katrin (Anm. d. Red.: lacht dabei) an diesem Beruf. Sie hat für mich eigentlich den Status einer Fleischermeisterin und hat immer die Ruhe

weg, wenn es einmal hektisch wird. Das kommt wahrscheinlich daher, dass sie vor der Beziehung zu mir in der Pflegebranche gearbeitet hat. Da braucht man viel Gelassenheit.“ Diesen gegenseitigen Rückhalt haben Thomas und Katrin Klinger in den Jahren der Ausbauarbeit stets gebraucht, haben sie doch regelmäßig in die Modernisierung des Unternehmens investiert, ganz nach der Tradition der Eltern. Damals schlachtete man auch noch die Schweine selber und belieferte Kollegen mit den Hälften. Maria Klinger (Senior-Chefin) lächelt, wenn sie an diese Zeit zurückdenkt: „Mein Mann war stets glücklich, mich zu haben, ich habe ihm den Rücken freigehalten und den Verkauf und die Buchhaltung erledigt.“



Die Fleischerei Klinger ist ein moderner Betrieb mit zeitgemäßer Energiegewinnung und moderner Theke. © HaRo

Die Zukunft der Familie Klinger sieht rosig aus

2010 wurden die **Kühlung** und Tiefkühlung auf Verbund umgestellt und eine Wärmerückgewinnung für die gesamte Abwärme installiert. Die Warmwassergewinnung erfolgt seither von März bis November zu 100 Prozent autark. 2017 schließlich installierte man eine **Photovoltaik**anlage, dadurch erfolgt die Kühlung in diesem Sinne mit **Sonnenenergie**.

Für Katrin und Thomas Klinger spricht nichts gegen eine rosige Zukunft. Die drei Kinder Matthias (12), Dominik (10) und Julia (7) zeigen schon früh Interesse am Beruf der Eltern. Mehr können sich Unternehmereltern nicht wünschen. Thomas Klinger weiß, wieso das so ist: „Jammern bringt gar nichts und schon gar nicht vor den Kindern. Das Unternehmen läuft gut, die Arbeit ist umfangreich und manchmal hart, aber das gehört dazu und tut

der Freude keinen Abbruch. So erwächst Interesse und Freude am Tun bei der nächsten Generation. Damit die kommenden 50 Jahre genauso erfolgreich verlaufen.“

Autor: HaRo

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at