

## Fleischerei Passegger: „Sie & Er“

Dass Handwerk und Leidenschaft eine unschlagbare Kombination sind, das zeigt der steirische Familienbetrieb Passegger täglich. Und das seit 70 Jahren



*Fleischerei Passegger - 70 Jahre ein Familienbetrieb.  
© HaRo*

Das 70-jährige Bestandsjubiläum feiert heuer die **Fleischerei Passegger** im steirischen Rosental an der Kainach. Die Chefin, Fleischermeisterin Martina Passegger, ihres Zeichens auch Fleischer-Europameisterin vor genau 25 Jahren, kümmert sich liebevoll um die Kunden und um das Marketingkonzept, das unter dem Namen „Sie & Er“ weit über die Region hinaus für Furore sorgt. Mit „Er“ ist schließlich Ehemann Markus Schicho-Passegger gemeint, der als Quereinsteiger heute die gesamte Produktion über hat und ein begnadeter Kreativgeist ist.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Seit 70 Jahren Familiensache**
- **Klassisches KMU-Unternehmen**
- **Das breite Wurstsortiment der Fleischerei Passegger**
- **Kluges Marketingkonzept „Sie & Er“**

## **Seit 70 Jahren Familiensache**

Seit 1. April 2014, und das ist kein April-Scherz, führen Martina Passegger und Markus Schicho-Passegger gemeinsam den Betrieb. Mit kulinarischen Themen wie Partyservice, Schnellimbiss, Mittagsmenüs, Halbfertigprodukten usw. haben sich die Passeggers einen hervorragenden Namen gemacht. Gegründet wurde der Familienbetrieb 1952 von Bruno Passegger I. und seiner Gattin Johanna, die heuer ihren 96. Geburtstag feiert. Lag der ursprüngliche Standort, ein Pachtbetrieb, noch zwei Grundstücke weiter, so übersiedelte der Gründer 1958 an den heutigen Standort, den er damals auch erwarb. Dort errichtete er den Betrieb und gleich auch das Wohnhaus. Der Vater der heutigen Chefin, Bruno Passegger II. absolvierte im elterlichen Betrieb die Lehre und übernahm 1985 die florierende Fleischerei gemeinsam mit Gattin Stefanie. Die beiden stehen übrigens heute noch regelmäßig im Fachgeschäft, um ihre Kunden zu verwöhnen. Martina Passegger absolvierte die Lehre von 1993 bis 1996 selbstverständlich ebenso wie ihr Vater im elterlichen Unternehmen. Nur ein Jahr später bescherte sie Österreich beim Internationalen Wettbewerb der Fleischerjugend in St. Pölten einen viel umjubelten Heimsieg. 1999 schließlich legte sie dann ihre Meisterprüfung ab. Schon damals war klar, dass sie dereinst den elterlichen Betrieb übernehmen würde. Nach der Hochzeit mit ihrem Mann Markus Schicho-Passegger im Jahr 2005, einem HTL-Absolventen sowie Elektriker und Schlosser, kamen dann auch bald ihre beiden Kinder

## **Klassisches KMU-Unternehmen**

Die Fleischerei Passegger beschäftigt inklusive ihrer Familienmitglieder zwölf Mitarbeiter. Die Chefin schmunzelnd: „Aber Mama und Papa rechne ich da nur als eine Person ein.“ Wie so viele Unternehmen derzeit suchen auch die Passeggers händeringend Verstärkung im Verkauf und in der Wurstküche. Auch ein Lehrling wäre herzlich willkommen: „Wir haben uns schon in der Neuen Mittelschule präsentiert, bisher leider vergeblich.“ Geschlachtet werden im Hause Passegger noch Lämmer und Kälber, die Rinder, ausschließlich Kalbinnen, lässt die Fleischerei bei einem bäuerlichen Schlächter auf der Pack schlachten und vierteln. Die Tiere werden von den Landwirten selber angeliefert, das Fleisch wird abgeholt. Die Schweine werden von Steirerfleisch geliefert, es werden nur Tiere des Markenprogramms „Steirerglück“ verarbeitet. Alle Tiere stammen aus der nächsten Umgebung beziehungsweise der Steiermark. Bei der Reifung setzen die Passeggers auf Dry und Wet Aging, vier bis fünf Wochen darf das Fleisch am Knochen reifen.

## **Das breite Wurstsortiment der Fleischerei Passegger**

Das klassische Wurst- und breite Fleischsortiment ist natürlich Kern des Angebots, das im 55 Quadratmeter großen Fachgeschäft verkauft wird. Über 100 verschiedene Spezialitäten stellen die Passeggers her. Nur die Kantwurst, die Salami im Edelschimmel und andere internationale Spezialitäten kaufen die Passeggers zu.

So stellt sich das Wurstparadies der Passeggers in Rosental an der

Kainach den Genießer:innen vor.

© HaRo

Die Produktion verantwortet übrigens Markus Schicho-Passegger, der als Quereinsteiger von Martina ab 2006 eingeschult wurde und heute wie ein gestandener Fleischermeister Schmankerln am laufenden Band produziert. Als Spezialitäten des Hauses muss man das Trocken-Rohwürstelsortiment erwähnen, wie etwa die Schilcherstangerln oder Schoko-Chili-Wurzen, aber auch die Kürbiskern-Dauerwurst oder den herrlichen Whiskey-Rohschinken, der mit dem preisgekrönten Destillat der steirischen Brennerei Krauss hergestellt wird. Ganz neu im Sortiment ist der „Leo-Kas“, nach dem 13-jährigen Sohn Leo benannt: ein Leberkäse im Glas, 400 Gramm schwer, der beim Erhitzen bei 160 °C aus dem Behältnis hüpfert. Eine Idee, die sich die Passeggers, wie sie zugeben, beim oberösterreichischen Kollegen **Johannes Hochhauser** in Pichl bei Wels abgeschaut haben. Zwei Sorten bietet die Fleischerei an:

normal und Käseleberkäse im Glas.

Zu Ehren der Omama: die Sauce

„Funny Hanni“

© Dietmar Kumpf

Auch die Osterkainer dürfen in der Hitliste als saisonales Schmankerl natürlich nicht fehlen. Sie werden mit viel Hingabe und unter Verwendung hochwertiger Ingredienzen komponiert. Weitere Highlights des Angebots: die gesamte Leberkäse-Range, das Grill-Sortiment, die Streichwürste, die hausgemachten Salate und Aufstriche, die selbst gefertigte Mayonnaise und vieles mehr. Bekannt und geschätzt werden die Passeggers auch für ihren exzellenten Party-Service und das perfekte Catering und – für Bruno III. Nein, das ist kein Verkaufsroboter, sondern der Verkaufsautomat vor dem Geschäft, der stets mit Köstlichkeiten befüllt ist. Der Chef weiß Erstaunliches zu berichten: „An einem besonders starken Grill-Sonntag mussten wir den Automaten sieben Mal nachfüllen! Das war

einsamer Rekord.“

Markus Schicho-Passegger sowie die beiden Kinder Stella & Leo.

© Dietmar Kump

## **Kluges Marketingkonzept „Sie & Er“**

Die Passeggers als Familienfleischerei heben sich von vielen Kollegen auch durch ein perfektes Marketingkonzept ab. Sie schaffen es, die Marke „Ich“ perfekt umzusetzen. Das Motto lautet „Sie & Er“. Martina Passegger und Ehemann Markus Schicho-Passegger sind ihre eigenen Testimonials. Ja, sogar Tochter Stella und Sohn Leo spielen seit Jahren eine wichtige Rolle in diesem Marktauftritt. Das Marketingkonzept umfasst nicht nur die Werbung auf Plakaten und in den Regionalzeitungen, sondern auch den gelungenen Internet- und Social-Media-Auftritt, wie zum Beispiel auf Facebook. Aber auch die Zusatzsortimente sind mit dieser Marke gebrandet, wie etwa Saucen, Gewürzmischungen oder die Trockenwürstel-Range. Erst vor Kurzem haben die Passeggers eine neue Saucen-Kreation lanciert, die zu Ehren von Großmutter Johanna „Funny Hanni“ getauft wurde. Bleibt uns den Passeggers nur noch zu wünschen: Auf die nächsten 70 Jahre! Die Erfolgsgeschichte wird sicherlich weitergehen. Und das ist auch sehr gut so!

*Autor: HaRo*

**[www.passegger.at](http://www.passegger.at)**

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