Steiner und Harrer: Eis und Fleisch im Boxen-Doppelpack

Dass Sandra und Toni Harrer zu Saisonbeginn ihre Eis-Neuheiten vorstellen, hat Tradition. Heuer servierte man dazu aber auch Grillspieße –, denn es gibt eine neue Genusspartnerschaft.

Die köstlichen Eissorten von Harrer kann man heuer gemeinsam mit gutem Grillfleisch von Steiner einfach in einer Box nach Hause bestellen. © Roland Graf

Den Aperitif übernahm neben der **Eisfamilie Harrer** („sieben Mitglieder sind derzeit im Unternehmen“) nämlich auch Fleischer **Martin Steiner** mit seinen Köstlichkeiten. „Als Genussbetriebe aus Sollenau haben wir nach Gemeinsamkeiten gesucht“, erzählt dazu Sandra Harrer, die den Eissalon im südlichen Niederösterreich leitet. Fleisch und Eiscreme? Am Ende traf man sich beim Thema Grillen, denn da sind große Mengen und Bequemlichkeit für den Konsumenten gefragt. Vier Pakete versorgen nun kleine (zwei bis vier Personen) und große (sechs bis acht Personen) Sommer-Runden. Während beim Eis Menge

und Sorten variieren, packt die Fleischerei Steiner – heuer 60 Jahre aktiv! – unterschiedliche Fleischsorten in die Kühlbox. Koteletts und Würstel sowie Salat und Saucen bilden das kleine „Sorglos-Paket“, während im großen Huhn mit Semmel bzw. Brokkoli-Fülle wartet.

Regional kooperieren - gemeinsam liefern: Eissalons Harrer & Fleischerei Steiner

Der Clou bei allen Boxen ist, dass der jeweils andere Regionalpartner einen 5-Euro-Gutschein dazu packt. So macht das Eis Gusto auf Fleisch und umgekehrt. An Sorten mangelt es jedenfalls nicht, das zeigte die Harrer-Präsentation für die Wiederverkäufer. 1984 hat Anton „Toni“ Harrer – damals noch in Wiener Neustadt – mit dem Eisverkauf begonnen. Nach Jahren, in denen selbst in China Eisdielen betrieben wurden, konzentriert man sich heute auf die Produktion für LEH und Gastro, den Salon in Sollenau und den Betrieb dreier Catering-Fahrräder. Acht neue Sorten stehen 2024 zur Verfügung, darunter ein Wunsch von Harrer sen., der heute als Berater fungiert: „Mango Lassi“. Allesamt basieren sie auf Eismassen mit Milch aus der Steiermark oder Kärnten. Die wohl spannendste Kreation neben „Pistazienknusper“, „Kokos-Mango-Flip“ oder Preiselpeter“ stellt wohl der „Super Booster“ dar. Die Kombination von Kurkuma und Ingwer mit Eis bringt den „Superfood“-Trend in die Geschäfte – und punktet mit herb-scharfem Nachklang. 80 Verkaufspartner zählt man bei Harrer, „zehn neue kommen jährlich dazu“. Vom Franchise, so Harrer, habe man sich auch verabschiedet, weil man mit Qualität wachsen wollte. Entsprechend wählerisch sei man auch bei neuen Kunden: „Wir können es uns zum Glück aussuchen“, so Toni Harrer. Kühlkette, Präsentation, ja, „die Wertschätzung für unser Eis“ müsse auch in der Gastro passen. Die Auslastung abseits der Spitzen im Juli und August sei aber auch wirtschaftlich wichtig. Die Eis-Mengen für den Wiederverkauf ermöglichen es, die 30 Mitarbeiter des „eisigen“ Familienunternehmens ganzjährig zu beschäftigen. Soeben wurde von Sohn Toni Harrer, einem der Geschäftsführer, das

Lager- und Bestellwesen neu digitalisiert, um die Kunden noch „cooler“ beliefern zu können.

Autor: Roland Graf

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at