# Tradition trifft Zukunft: Fleischerei Wagner feiert Wiedereröffnung in Gamlitz

Nach 101 Jahren Familiengeschichte startet die Fleischerei Wagner in Gamlitz neu durch – mit modernisiertem Betrieb, festlichem Auftakt und einem starken Bekenntnis zum regionalen Handwerk.

*Fleischermeister Christian Wagner hat nach umfassender Renovierung & Modernisierung des Familienbetriebes als ausgezeichneter Nahversorger in Gamlitz wiedereröffnet. © Daniela Wagner*

## Ein starkes Zeichen für das steirische Fleischerhandwerk

In Gamlitz, im Herzen der Südsteiermark, zeigt ein traditionsreicher Familienbetrieb, wie die Zukunft des

Fleischerhandwerks aussehen kann. Die **Fleischerei Wagner** hat nach umfassender Modernisierung wiedereröffnet – und dabei ein kräftiges Lebenszeichen für regionale Lebensmittelkultur und echtes Handwerk gesetzt.

## 101 Jahre Familiengeschichte

Seit 1923 besteht die Fleischerei Wagner und wird inzwischen in vierter Generation geführt. Daniela und **Christian Wagner**, gemeinsam mit der gesamten Familie, haben das 101-jährige Bestehen zum Anlass genommen, den Betrieb technisch wie optisch zu erneuern. Der Standort am Marktplatz 280 wurde umfassend modernisiert, ohne den ursprünglichen Charme zu verlieren.

*Neuerdings bietet die Fleischerei Wagner auch frisches Bauernbrot und Mehlspeisen an. © Daniela Wagner*

## Mut zur Investition in regionale Qualität

Die Neueröffnung ist mehr als ein baulicher Neustart. Sie steht exemplarisch für die Zukunftsperspektiven kleiner Fleischereibetriebe in Österreich. Statt dem wachsenden Druck von Handelsketten zu weichen, setzt die Familie Wagner bewusst auf Modernisierung, Kundennähe und handwerkliche

Qualität. Das Team investiert nicht nur in Technik und Infrastruktur, sondern vor allem in die Verbindung von Tradition und zeitgemäßer **Nahversorgung**.

*Zur Neueröffnung gratulierten im Namen der Marktgemeinde Gamlitz: GK Alexander Wratschko, Bgm. Fritz Partl und Vizebgm. Monika Karbasch (v.l.). © Daniela Wagner*
*Eröffnung mit regionalem Fokus*

## Feierliche Eröffnung mit regionalem Fokus

Zur offiziellen Eröffnung lud die Familie zahlreiche Gäste, darunter Bürgermeister Fritz Partl, Vertreter der Gemeinde, Lieferanten und treue Kundinnen und Kunden. Bei einer Osterfleischverkostung, begleitet von regionalen Weinen und hausgemachten Spezialitäten, wurde deutlich, wofür die Fleischerei Wagner steht: Für Produkte mit Herkunft, für Genuss mit Verantwortung – und für eine lebendige Nahversorgung im ländlichen Raum.

## Regionale Fleischereien brauchen Sichtbarkeit

Die Fleischerei Wagner steht exemplarisch für viele **Familienbetriebe** in Österreich, die sich der regionalen Versorgung verschrieben haben. Laut Wirtschaftskammer

Österreich gibt es hierzulande rund 1.300 Fleischverarbeitungsbetriebe, viele davon sind kleine bis mittelständische Unternehmen. Diese Betriebe leisten nicht nur einen wertvollen Beitrag zur regionalen Wirtschaft, sondern auch zur Lebensmittelqualität und -sicherheit.

## Fleischereien in Österreich (Stand 2024)

| Bundesland | Anzahl Fleischereibetriebe | Anteil an KMU | Besonderheiten |
|---|---|---|---|
| Steiermark | ca. 170 | > 90 % | Starker Fokus auf Regionalität und Weinbegleitung |
| Niederösterreich | ca. 220 | > 85 % | Traditionelle Wurstwarenvielfalt |
| Oberösterreich | ca. 230 | > 90 % | Innovationsstark bei Selbstbedienungslösungen |
| Tirol | ca. 100 | > 95 % | Hoher Anteil an Biofleisch-Anbietern |
| **Gesamt Österreich** | **ca. 1.300** | **> 88 %** | **Familienbetriebe dominieren** |

*Quelle: WKO, Statistik Austria*

## Zukunft braucht Herkunft

Die Wiedereröffnung der Fleischerei Wagner macht Mut. Sie zeigt, dass auch kleine Betriebe mit klarer Haltung und Investitionsbereitschaft in einer sich wandelnden Branche bestehen können. Für Konsumentinnen und Konsumenten wird damit ein wichtiger Beitrag zur regionalen Versorgung, zur Erhaltung von Handwerkswissen und zur Belebung der Ortskerne geleistet. Fleischer, Landwirte und Nahversorger sind eingeladen, diesem Vorbild zu folgen – und gemeinsam für eine vielfältige, qualitätsorientierte Lebensmittelkultur in Österreich einzutreten.

**Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at**