

## Wiens letzte Fleischermeister: Ein Handwerk mit Tradition und Herz

Wiens traditionelle Fleischer stehen vor großen Herausforderungen. Ein Blick auf die Fleischerei Klaghofer zeigt, wie Handwerkskunst, Qualität und Innovation den Weg in die Zukunft trotzdem ebnen können.



*Maria Neumann, Spartenobfrau des Wiener Gewerbe und Handwerks, zu Besuch bei Herbert Klaghofer, einem von Wiens letzten Fleischermeistern: „Die Wertschätzung dieser Wiener Betriebe ist von größter Bedeutung.“ © David Bohmann*

## Wertschätzung für Wiens Fleischerhandwerk und regionale Betriebe

In der österreichischen Hauptstadt gibt es nur noch wenige **Fleischermeister**, die das traditionelle Handwerk pflegen und hochwertige Produkte anbieten. Einer von ihnen ist **Herbert Klaghofer**, der die Fleischerei Klaghofer bereits in zweiter

Generation führt. Seit der Gründung 1956 hat sich der Betrieb kontinuierlich weiterentwickelt und modernisiert, bleibt jedoch der handwerklichen Fleischverarbeitung und regionalen Traditionen treu.

## Ein Familienbetrieb mit Geschichte

Die **Fleischerei Klaghofer** startete 1956 in Stammersdorf und zog 1962 an ihren heutigen Standort in der Rankgasse, Ottakring. Der Betrieb verbindet klassischen Thekenverkauf mit modernen Angeboten wie Catering und der Belieferung von Firmenkunden. Herbert Klaghofer, der das Unternehmen 2005 von seinem Vater übernommen hat, setzt auf höchste Qualität und Handwerkskunst. „Für mich ist das **Fleischerhandwerk** mehr als ein Beruf – es ist eine Berufung,“ erklärt Klaghofer stolz.

## Der Rückgang traditioneller Fleischereien in Wien

Die Zahl der Fleischerbetriebe in Wien ist seit Jahrzehnten rückläufig. Während es 1970 noch über 1.200 Fleischereien in der Stadt gab, waren es 2023 nur noch 117 – und davon nur rund 20 echte Traditionsbetriebe wie Klaghofers. Gründe für diesen Rückgang sind steigende Kosten und die Konkurrenz großer Handelsketten. Klaghofer dazu: „Es ist eine Herausforderung, sich in diesem Umfeld zu behaupten, aber unsere Kunden wissen die Qualität und die persönliche Beratung zu schätzen.“

## Wertschätzung für Mensch und Tier

Für Klaghofer ist der respektvolle Umgang mit Tieren und Mitarbeitern essenziell. „Qualität beginnt mit der Haltung und Wertschätzung gegenüber den Tieren,“ betont er. Auch im Team legt er Wert auf ein positives Arbeitsumfeld. „Wertschätzung motiviert meine Mitarbeiter, ihr Bestes zu geben. Das spürt man

in der Produktqualität und im Kundenservice.“

## Die Rolle der Wiener Wirtschaftskammer und die Bedeutung der KMUs

Die **Wiener Wirtschaftskammer** (WKO) hebt die Bedeutung lokaler Unternehmen hervor. Mit 149.894 Betrieben schafft die Wiener Wirtschaft Arbeitsplätze, fördert die Ausbildung junger Menschen und sichert regionale Wertschöpfung. **Maria Neumann**, Spartenobfrau für Gewerbe und Handwerk, lobt den Beitrag der kleinen Betriebe: „Sie machen Wien lebenswert und prägen die kulturelle Identität unserer Stadt. Es ist wichtig, dass wir diese Strukturen unterstützen und ihre Arbeit wertschätzen.“

## Die Zukunft der Wiener Fleischereien: Tradition trifft auf Innovation

Klaghofer blickt optimistisch in die Zukunft. Durch die hohe Bevölkerungsdichte und die kulinarische Vielfalt Wiens kann er sich auf ein breites Kundenspektrum einstellen. „Wien bietet uns die Möglichkeit, unser Sortiment an neue Trends und Kundenwünsche anzupassen.“ Die Verbindung von Tradition und Innovation sieht er als Erfolgsrezept: „Wir stehen für Qualität und Handwerkskunst – und darauf bauen wir auch in Zukunft.“

## DANKE-Kampagne der WKO Wien

Mit der **Kampagne „DANKE“** zeigt die Wirtschaftskammer Wien Wertschätzung für die Arbeit der lokalen Unternehmen. Betriebe wie die Fleischerei Klaghofer tragen nicht nur zur wirtschaftlichen Stabilität, sondern auch zur Lebensqualität in Wien bei. Die Initiative hebt die Bedeutung lokaler Betriebe hervor und zeigt, wie wichtig sie für den Wohlstand und die Vielfalt der Stadt sind.

Jahr	Anzahl Fleischerbetriebe
1970	1.267

Jahr	Anzahl Fleischerbetriebe
1980	700
1990	knapp 500
2003	198
2013	131
2023	117

Wiens Fleischermeister stehen für Qualität und Handwerkskunst. Der Rückgang der Betriebe zeigt jedoch, wie wichtig es ist, regionale Unternehmen zu fördern. Die Zukunft des Wiener Fleischerhandwerks hängt davon ab, dass die Tradition des Handwerks bewahrt und gleichzeitig Innovation ermöglicht wird.

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