Wildviertel-Gründerin Rosenkranz im Interview: „Unsere Branche punktet mit enorm hohem Know-how“

Verena-Diana Rosenkranz hat die Marke Wildviertel gegründet – und kürzlich ihre Meisterprüfung abgelegt. Sie hat unsere Fragen beantwortet.

„Die Jagd ist der ehrlichste Zugang zum Lebensmittel“, sagt Verena Diana Rosenkranz aus tiefster Überzeugung. © Beigestellt

Fleisch & Co: Herzliche Gratulation zur bestandenen Meisterprüfung. Warum haben Sie sich dazu entschlossen, den Kurs zu absolvieren?

Verena-Diana Rosenkranz: „Als leidenschaftliche Jägerin wollte ich **Wild** handelsfähig machen und die Ressourcen im Land nützen. Weil ich allerdings aus einer ganz anderen Branche komme, habe ich mir erst Schritt für Schritt das ganze Hintergrundwissen dazu aneignen müssen. Warum braucht es welche Zusatzstoffe, um eine Wurst haltbar zu machen, wie verhält sich die Bindung bei Hirsch, und kann ich eine Weißwurst aus Wildschwein machen?

Ganz simple Fragen, die mir auch Kunden gestellt haben. Somit habe ich mich intensiv dafür zu interessieren begonnen und durfte schließlich auch in verschiedenen Betrieben mitarbeiten und mit Wild meine eigenen Gehversuche machen. Als es dann um die Handelstauglichkeit ging, kam die Beschäftigung mit dem Codex und den rechtlichen Aspekten dazu, und letztendlich wollte ich meine Produkte auch selber fertigen dürfen. Das war dann der Zeitpunkt, an dem meine Anmeldung beim Wifi abgeschickt wurde.“

Fleisch & Co: Warum haben Sie sich für diesen Kurs entschieden?

Verena-Diana Rosenkranz: „Ich bin zwar gebürtig aus Zell am See, beruflich hat es uns als Familie aber ins Waldviertel verschlagen. Nach einigen Recherchen in anderen Bundesländern und auch Deutschland habe ich mich für Linz entschieden, da der Kurs super berufsbegleitend möglich war und wirkliche Profis aus der Praxis den Ablauf gestalten. Das hohe Ansehen hat mich dann noch positiv bestärkt.“

Seit April 2025 ist Verena-Diana Rosenkranz stolze Besitzerin des Meisterinnenbriefs für das Fleischereigewerbe © Chris Laister / Branding Brorthers

Fleisch & Co: Wie fanden Sie die Ausbildung?

Verena-Diana Rosenkranz: „Die Teilnehmer waren aus allen Fleischereibereichen – von der bäuerlichen Direktvermarktung bis zum industriellen Großbetrieb. Das hat eine sehr interessante Mischung mit spannenden Einblicken gegeben. Genau darauf gingen auch die Vortragenden sehr gezielt ein.

Einige Punkte waren notwendigerweise natürlich mit Theorie verbunden, vor allem alle hygienischen, rechtlichen und codexgerichteten Punkte – gerade das ist aber für die Ausübung des Handwerks von ebenso großer Bedeutung wie die Praxis, damit gute Produkte entstehen können. Gerade im praktischen Bereich wurde großer Wert auf sauberes Zuputzen und koordiniertes Arbeiten beim Wursten und Nachbereiten gelegt, was allerdings schon bei Kursbeginn vorausgesetzt und somit im Kurs noch vertieft wurde.“

Fleisch & Co: Als erfolgreiche Unternehmerin, Marketing- und Kommunikations-Koryphäe und Jägerin wieder die Schulbank drücken – wie war das Gefühl?

Verena-Diana Rosenkranz: „Weil ich drei Kinder habe, habe ich auch berufsbegleitend studiert. Das war immer ganz gut möglich, weil ich mir die Zeit frei einteilen konnte. Mit wachsendem Erfolg meines Unternehmens ist der Wunsch in mir gewachsen, mich nun ausschließlich dem Handwerk zu widmen und selber meine Produkte fertigen zu können und zu dürfen.

Das war dann doch eine gewisse Herausforderung, sowohl während der Ausbildung als auch im Meisterkurs, weil ich dafür doch eine gewisse Pünktlichkeit an den Tag legen musste, die man als Selbstständige eben frei wählen kann – ‚die Letzte, die kommt, und die Erste, die geht‘ wurde da schon manchmal lachend kommentiert. Ich habe es aber bewusst und gern in Kauf genommen, wieder intensiv zu lernen und mich den Prüfungen zu stellen.“

Fleisch & Co: Der Metzgersprung ist ein Highlight für die gesamte Branche. Wie haben Sie diesen Event empfunden?

Hilfe von ihren Metzger-Kollegen: Verena-Diana Rosenkranz wurde in den hohen Bottich gehoben.

Verena-Diana Rosenkranz: „Ich kannte die Veranstaltung aus meiner Kindheit und später aus den Medien. Auch während unseres Kurses haben wir immer neidig nach Salzburg geblickt, weil es einfach eine tolle und würdige Symbolik für das Beenden eines Ausbildungsabschnittes ist. Dass ich dann vom Innungsmeister Ing. **Karl** – der auch bei uns in Linz Vortragender und Prüfer war – eingeladen wurde, war für mich eine riesige Ehre. Die ganze Zeremonie war perfekt organisiert, und die Junggesellen sowie Meister wurden voller Stolz vor den Vorhang geholt. Der Metzgersprung ist damit eine traditionelle Veranstaltung für einen Beruf mit Zukunft. Besser könnte man dieses Handwerk eigentlich nicht zeigen.“

Fleisch & Co: Mit Wildviertel haben Sie eine erfolgreiche Gourmetproduktion etabliert. Bitte erzählen Sie uns kurz über Ihren Betrieb und die Philosophie.

Verena-Diana Rosenkranz: „**Wildviertel** bedeutet Wildprodukte von zu 100 Prozent heimischem und freilebendem Wild. Begonnen hat die Idee während Corona, wo die Gastronomie geschlossen hatte und so die besten Stücke vom Wild in großer Menge kaum nachgefragt wurden. Also habe ich beschlossen, möglichst lang haltbare Produkte daraus entstehen zu lassen – Salami, Rohschinken oder Dauerwürste.

Die Nachfrage ist schnell so stark gewachsen, dass auch Rewe und Metro darauf aufmerksam wurden und die beliebtesten Produkte in ihre Sortimente für den Einzel- und Großhandel aufgenommen haben. Damit begann die Reise für Wildviertel und Schritt für Schritt die Entwicklung auf dem heimischen Markt.“

Fleisch & Co: Was wird die Zukunft für Wildviertel bringen?

Verena-Diana Rosenkranz: „In diesem Jahr möchte ich mich vermehrt dem Thema Zerlegung und Fleischaufbereitung widmen. Sowohl von technischer als auch hygienischer Seite – da gibt es gerade im Wildbereich einige Stellschrauben, an denen ich noch drehen möchte.

Hier habe ich zum Glück auch tolle Bekanntschaften und Partnerschaften – von der **Lebensmittelinnung** über Schulen und Universitäten wie Hollabrunn und Wieselburg bis zu diversen Labors und letztendlich tolle Kontakten, die über den Meisterkurs entstanden sind.“

Fleisch & Co: Wie wird es Ihres Erachtens mit der Fleisch- und Wurstbranche weitergehen?

Verena-Diana Rosenkranz: „Der Fleischkonsum sinkt, der von Wild bleibt aber konstant – das ist ein gutes Zeichen für mich, weil Wild als echte Alternative angesehen wird. Für konventionelles Fleisch bedeutet das eine bewusstere Kaufentscheidung von hochqualitativem Fleisch. Natürlich ist hier aber nicht überall die Käufergruppe dafür gegeben, und daher wird im Handel oftmals sehr günstig Wurst und Fleisch angeboten. Das verursacht nicht nur für gestandene Großbetriebe einen großen Leistungsdruck, sondern vor allem einen immensen Druck für kleinere und mittlere Betriebe, die durch hohen bürokratischen Aufwand und geringen Personalzugriff oft ins Straucheln geraten.

Grundsätzlich bin ich aber ein optimistischer Mensch und glaube, dass gerade das Fleischerhandwerk wieder im Aufschwung ist und an Ansehen gewinnt, wenn man junge Leute zum Erlernen dieses hochwertigen Berufes motivieren kann. Leider gibt es Fleischgegner die sehr laut schreien – also in den sozialen Medien sehr plakativ ihre Meinung vertreten. Genau

diese sozialen Medien sind es aber, die man selber aber auch positiv nützen kann, sofern man das möchte.“

Fleisch & Co: Was würden Sie sich für die Fleischbranche wünschen?

Verena-Diana Rosenkranz: „Ich wünsche mir hier vor allem Mut. Mut zur positiven Aufklärung des Konsumenten vonseiten der Lebensmittelbranche, der Medien und der Betriebe selbst. Aber auch Mut für alle kleineren Betriebe, für ihre hochqualitativen Produkte einen angemessenen Preis zu verlangen.

Die Branche punktet mit einem enorm hohen Know-how und kann damit positiv zur Kaufentscheidung beitragen. Hier wird jeden Tag – oft von der Aufzucht über die Schlachtung bis zum fertigen Produkt – höchstes fachliches Können investiert, bis ein Lebensmittel entsteht. Darauf darf man stolz sein!“

https://youtu.be/vnB5rIL33P8?si=4548l8CXlHXcDO7K

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at