

## 125 Jahre Fleischerei Hofmann

Bereits seit 125 Jahren bemüht sich die Familie Hofmann um die Produktion qualitativer Wurst- und Fleischspezialitäten aus dem Weinviertel. Dieses Jubiläum wurde kürzlich im Althof Retz gemeinsam mit Kunden, Lieferanten, Mitarbeitern sowie zahlreichen Ehrengästen gefeiert, unter ihnen Landeshauptmann Dr. Erwin Pröll und Bundesinnungsmeister Rudolf Menzl.



Als Erfolgsgeheimnis, dass die Fleischerei Hofmann seit 125 Jahren bestehe, nannte Landeshauptmann Pröll den Geist, der in euch lebt, nämlich, so zitierte Pröll den Vater Franz Hofmann sen. Wenn ich wieder auf die Welt komme, werde ich wieder Fleischhauer. Franz Hofmann jun. erinnerte in seinen Eröffnungsworten daran, dass von ursprünglich sieben Fleischern in Hollabrunn nur das Unternehmen seiner Familie

þbrig geblieben sei. Die Fleischerei Hofmann habe stets auf Qualität gesetzt. Das zeigen auch die zahlreichen Erfolge des Familienbetriebs, z.B. der Gesamtsieg beim Internationalen Wurstwettbewerb, die þber 200 Medaillen bei internationalen und nationalen Bewerben (die meisten in Gold), der zweimalige Titel Speckkaiser und 2015 der Titel Produktchampion für das beste Käsekrainer Österreichs . Franz Hofmann jun. bedankte sich bei seiner Familie seinem Vater Franz Hofmann sen., seiner Frau Andrea, bei seinen Söhnen Peter und Thomas, die sich bereits aktiv ins Unternehmen einbringen , bei den Lieferanten und Mitarbeitern, die täglich mit ihrer Leistung für das gute Image des Unternehmens sorgen und bei den Kunden, die dem Unternehmen seit Jahrzehnten die Treue halten. Wir feiern heute nicht nur die Vergangenheit, sondern auch die Zukunft.

Einen Einblick in die Chronik des Familienunternehmens, das 1891 mit Maria und Josef Schrott sen. in Hollabrunn seinen Anfang nahm, gab Andrea Hofmann. 1931 sei das Unternehmen an Josef Schrott jun. þbergeben worden. 1962 war ein wichtiges Jahr , informierte Andrea Hofmann, dass ihr Schwiegervater Franz Hofmann sen., der 1959 als Geselle zur Fleischerei Hofmann kam, in diesem Jahr die Tochter Elisabeth Schrott heiratete und die Fleischhauerei seines Schwiegervaters þbernahm. Ab 1962 wurde umgebaut und neu gebaut , so Andrea Hofmann. 1983 wurden das Hauptgeschäft und der Betrieb neu gebaut bzw. erweitert, 1997 erfolgte die þbergabe des Betriebs an Franz Hofmann jun. und 2005 wurde der Betrieb auf EU-Standard um- und ausgebaut. Die Verkaufsgeschäfte der Fleischhauerei Hofmann sind neben dem Hauptgeschäft in Hollabrunn, die Filialen in Retz, Korneuburg, Mistelbach und Stockerau. 125 Jahre Fleischerei Hofmann in drei Generationen stehen für Tradition, Handwerk und Qualität , so Andrea Hofmann.

Es macht mich stolz, das Lebenswerk der Familie Hofmann zu sehen , so Bundesinnungsmeister Menzl, der betonte, dass es der Branche nicht so gut gehe, es aber Betriebe wie die

Fleischhauerei Hofmann gebe, die diese Herausforderungen gemeistert hätten. Wie seinem Vater sei auch Franz jun. die Qualität sehr wichtig, er sei in der Innung tätig und auch in der Lehrlingsausbildung aktiv. Dafür sprach Menzl Franz Hofmann jun. Dank und Anerkennung aus.

Wirtschaftskammer-Bezirksstellenobmann Ing. Alfred Babinsky überreichte Franz Hofmann jun. in Anerkennung seiner Verdienste für die Wirtschaft Niederösterreichs die Silberne Ehrenmedaille der Wirtschaftskammer Niederösterreich. Dr. Christian Moser, Vizepräsident der Wirtschaftskammer Niederösterreich überbrachte die besten Grüße von Wirtschaftskammer-Präsidentin KommR Sonja Zwatzl und überreichte die selbige Auszeichnung für das Unternehmen. Franz Hofmann jun. bedankte sich bei seinem Vater und hob dessen Engagement für den Betrieb hervor: Diese Auszeichnung gehört dir, Vater.

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