

## Erfolgreich zug'reist

Der Familienbetrieb Fridrich bietet den rund 25.000 Einwohnern von Baden bei Wien Imbiss, Catering und frische Schmankerl



Die kleine Filiale im Stadtzentrum von Baden nimmt sich von außen eher unauffällig aus, nur ein mit Tafelkreide beschriebenes Schild der besten Angebote und ein schlichter grüner Schriftzug können die Fleischerei an. Tritt man ein, muss man sich erst einmal hinten anstellen – am Samstagvormittag ist das Geschäft voll. Der Zustrom an Kunden reicht auch bis zu den Mittagsstunden nicht ab.

Seniorchefin Luzia Fridrich steht selbst hinter der Theke, kümmert sich um Bestellungen und Sonderwünsche. Sie eine

Institution zu nennen wäre keine Übertreibung, seit 60 Jahren (!) ist die nunmehr 81-Jährige im Geschäft – wobei man fairerweise sagen muss, seit erst 52 Jahren in der Fleischerei in Baden. Und auch als Sohn Christian im Jahr 1999 nach dem Tod des Vaters Johann die Geschäftsführung übernommen hatte, hat sie sich das nicht nehmen lassen.

Nähnadel, adieu

Denn genau genommen kamen die Fridrichs als Zug reiste in die Thermalstadt. Gestartet hatte Ehemann Johann nämlich 1953 mit einer Fleischerei in Gainfarn bei Bad Vöslau. Luzia tauschte als gelernte Schneiderin die Nähnadel gegen das Fleischermesser und arbeitete von Anfang an mit, kümmerte sich auch um die Buchhaltung – bis heute übrigens. 1961 ergab sich die Gelegenheit, nach Baden zu übersiedeln und dort eine Filiale zu übernehmen.

Gab es denn dazwischen auch Expansionspläne? Versucht hat man es, so Luzia Fridrich, in den 1990er-Jahren hatten sie kurzfristig eine Filiale in einem Spar-Markt. Durchaus erfolgreich, nur als der neue Marktleiter zu viele Vereinheitlichungen und Vorschriften durchführen wollte, ließ man dieses Zusatzgeschäft wieder auf.

Mittagsmenüs

Auf zu viele Experimente ließ sich die Fleischerfamilie auch im Verkaufsprogramm nicht ein. Traditionsbewährtes wie Kammelmelbraten und Leberkäse, Hausmannskost – selbstgekochte Mittagsmenüs – das sind die Stärken.

Vor allem seit die Schwiegertochter mit kocht und Blechkuchen backt, ist mit den Mittagsmenüs ein gern genutzter Service entstanden. Das Krautfleisch, die Linsen mit Speck und das Beuscherl gehen nach Angaben von Luzia Fridrich besonders gut

genauso wie die Grammel- und Fleischknødel.

Der Kunde ist Kønig

Fþnfn Angestellte unterstützen die Familie bei der Kundenbetreuung – an starken Tagen wie Samstag sind sie alle im Einsatz. Und man hat sich auf die Fahnen geheftet, auf Kundenwþnsche besonders flexibel einzugehen.

Auch wenn schon seit etwa zehn Jahren nicht mehr selbst geschlachtet wird – das Schlachthaus Kloiber aus Karlstetten bei St. Pølten ist seither der Lieferant –, wird jeden zweiten Tag produziert. So können die Fridrichs auf Bestellungen prompt reagieren.

Auch fþr kleine Veranstaltungen und Feste þbernimmt die Familie die Verpflegung. Grøåere Cateringauftræge lassen sich mit den Arbeitszeiten nicht vereinbaren – denn das Wochenende bleibt frei. Ansonsten sperrt die Fleischerei aber nur in den Weihnachtsferien nach dem anstrengenden Feiertagsgeschæft zu. 200 Personen hatten wir da an nur einem Tag zu bedienen, das war der stærkste Umsatz –, so die Seniorchefin þber das vergangene Jahr.

Apropos starkes Geschæft: Hat man nach der Schließung der doch grøåeren zweiten Fleischerei vor etwa fþnfn Jahren einen Zustrom der Kunden bemerkt? Ich will es so sagen: Es gibt genug Supermærkte hier –, antwortet Sohn Christian diplomatisch, aber eindeutig. Bis zu seiner Pensionierung wird es in Baden sicher noch weitergehen – alles Weitere wird die Zukunft weisen.

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