

Franz Radatz: „Es gibt in Europa leider verschiedene Spielregeln“;

Im Interview spricht Dr. Franz Radatz über Corona, Schweinepreise, Herkunftskennzeichnung und den Weltmarkt.



Der Name **Radatz** steht für Handwerk, Familie und Wien. Innovation und Tradition prägen den Stil des Familienbetriebs, dessen operative Leitung Dr. Franz Radatz, Fleischermeister, von seinem Vater übernommen hat. 1962 wurde die erste Filiale in der Wiener Karolinengasse eröffnet – heute beschäftigt das Unternehmen rund 890 Mitarbeiter und erwirtschaftet einen Umsatz von jährlich rund 190 Mio. Euro. Radatz beliefert neben den eigenen Fleischereien und SB-Märkten zahlreiche Würstelstände und die wichtigsten Supermarktketten mit Wurst- und Schinkenspezialitäten.

Dr. Franz Radatz ist einer der profiliertesten Unternehmerpersönlichkeiten der großen Branche – und hat sich

trotz der schwierigen Zeiten für ein Interview mit Fleisch & Co bereit erklärt.

Wie erlebt Radatz die derzeitige Lage rund um Corona?

Dr. Radatz: Die Sorgen in großen Teilen der Bevölkerung drücken natürlich auf die Kauflaune und das unbeschwerte Einkaufserlebnis. Insbesondere sorgt die Ungewissheit für eine latente Verunsicherung.

Welche Maßnahmen haben Sie während der Krise in ihrem Unternehmen getroffen?

Dr. Radatz: Die Hygienemaßnahmen waren bei uns schon vor der Corona-Thematik auf einem hohen bzw. strengen Niveau in dieser Beziehung waren wir ja bestens vorbereitet. Hinzugekommen ist ein freizügiger Umgang mit Krankenständen schon beim kleinsten Verdacht. Dank unser treuen und langjährigen Mitarbeiter können wir uns dies auch leisten, ohne dass dies ausgenutzt wurde und wird.

Welche Lehren haben Sie aus der Krise gezogen?

Dr. Radatz: Man wolle es nicht wahrhaben, aber es könnte ja wirklich noch schlimmer kommen. Was passiert etwa in einer Großstadt im Falle eines Blackouts können wir auch einmal zwei Wochen autark ohne Probleme überstehen? Haben wir dann genug Vorräte: im Unternehmen und privat? Wasser, Konserven, Kabanossi ?

Vor allem kleinere Fleischereien leiden unter der derzeitigen Lage sehr. Haben Sie Tipps?

Dr. Radatz: Ich denke, dass alle bestehenden Fleischer ihren Platz als Spezialisten gefunden haben. Kleine Fleischereien, die die letzten Jahrzehnte überlebt haben, sind in der Regel gut aufgestellt und haben eben ihren Platz und ihre eigene Nische gefunden – sonst gäbe es sie nicht mehr. Mir fallen dazu nur Stichworte wie Grätzelfleischer, Catering oder Fleischspezialitäten bzw. -sorten ein.

Regionale Lebensmittel erleben dank Corona einen Aufschwung. Wie erleben Sie diesen Trend?

Dr. Radatz: Wir spielen seit jeher ,auf allen Tasten des Klaviers , das ist auf dem kleinen österreichischen Markt aus unserer Sicht gar nicht anders möglich. In den Fleischereien bieten wir schon lange zum Beispiel Bio-Rindfleisch und jetzt auch Tierwohl-Schweinefleisch an. Wir schaffen das Angebot. Letztlich muss aber der Kunde beim Einkauf über den nachhaltigen Erfolg entscheiden.

Tierwohl, faire Arbeitsbedingungen, Lebensmittelsicherheit und Nachhaltigkeit die Medien sind voll von diesen

Forderungen der Konsumenten. Kann die Fleischerbranche von diesem Umdenken profitieren?

Dr. Radatz: Da gibt es auf dem ,gemeinsamen Markt' in Europa leider verschiedene Spielregeln. Wir haben in Österreich ein weitaus höheres Lohnniveau wie Deutschland und dort wieder ein höheres als in Polen. Da wären wir wieder bei der Marktpositionierung. Aus Österreich können wir nur in der Oberliga mitspielen. Die billigen Plätze sind von anderen besetzt.

Lebensmittelsicherheit ist seit jeher unser großes Steckenpferd. Wir haben in unseren zwei Produktionsbetrieben im Durchschnitt pro Jahr 92 Audits zum Teil unangekündigt und zum Teil auch mehrtägig. Kurz erklärt ruht unser Qualitätsmanagement auf mehreren Säulen: Erstens engagierte, geschulte Mitarbeiter und zweitens beste Technik auf dem letzten Stand. Dazu validierte Erhitzungsprozesse inklusive Einbahnsystem, das bedeutet fertig gekochte oder gebratene Produkte kommen mit der rohen Ware nicht mehr in Berührung klingt logisch, ist aber leider noch immer keine Selbstverständlichkeit. Und last, but not least: ein verlässliches integriertes IT-System, sprich Digitalisierung.

Die Regierung hat erst kürzlich eine Initiative für regionale Lebensmittel präsentiert. Ist das genug? Was sollte sich auf politischer Ebene ändern?

Dr. Radatz: Wir denken, dass es auch wichtig wäre, alle Stufen der Wertschöpfungskette einzubinden vom Bauern über die Verarbeiter bis hin zum Handel und der Gastronomie.

Viele sehen Supermärkte als über große Konkurrenten und in der enormen Supermarkt-Dichte einen der Haupt gründe für das Fleischersterben . Wie sehen Sie das?

Dr. Radatz: Ohne Supermärkte wären wir nicht das, was wir

heute sind. Ohne Supermärkte könnten nicht so viele ÖsterreicherInnen unsere Produkte genießen. Und hier sehe ich gleich noch eine Lehre aus der Krise: zu starke Spezialisierung ist ein enormes Klumpenrisiko.

Fleisch als Lock und Aktionsware,
Rabattschlachten auf Kosten der Tiere
darf das in der heutigen Zeit noch sein?
Wäre hier ein Verbot möglich?

Dr. Radatz: Diese Diskussionen gibt es seit Jahrzehnten ein Faktor spitzt die Sache aber immer zu: Es gibt immer weniger Frischeartikel, die wöchentlich eingekauft werden müssen. Am Ende bleibt dann nur mehr das Schnitzerl und das Faschierte über. Das mir das gar nicht gefällt, ist kein Geheimnis. Aber leider Der Konsument stimmt jeden Tag mit der Geldbörse ab angeblich hat das bereits Gottlieb Duttweiler gesagt.

Neben den Covid19-Maßnahmen kämpft die
Fleischerbranche ja noch mit weiteren
Problemen

Dr. Radatz: Über zwölf Monate anhaltende Rohstoffsteigerungen sind wohl in jeder Branche ein Problem. Leider führen sich hier die Regionalität und der EU-Markt aber ad absurdum wenn riesige Mengen an hochwertigem Frischfleisch nach China exportiert werden, die uns hier dann schlicht und einfach fehlen.

Österreich ist beim Schweinefleisch
Selbstversorger mit einer Überproduktion.
Gleichzeitig exportieren wir etwa genau so
viel Schweinefleisch, wie wir importieren.
Ist das logisch?

Dr. Radatz: Sehr sogar. Der Jahresschnitt über alle Qualitäten und Fleischteile hinweg sagt gar nichts auch in ganz normalen Zeiten. Zu allererst fällt einmal das sogenannte „fünfte Viertel“ weg. Das heißt, alle Spezialitäten, die in Asien beliebt sind: Ohren, Schwanz, Haxl – früher wurde auch bei uns davon Sülze gekocht, ganz im Sinne von „From Nose to Tail“. Leider ist das aber kein Wachstumssegment mehr. Dann wird ja auch einiges an Fertigprodukten exportiert – man denke an Tiroler Speck oder unsere Stastnik Cabanossi. Und schlussendlich kaufen wir ja keine Jahresdurchschnittsmengen, die wir dann einfrieren, sondern insbesondere für Schinken, Fleisch – jede der 52 Wochen – frisch. Und da gibt es schon Zeiten, wo der Bedarf hoch und das heimische Angebot niedrig ist. Auf jeden Fall sollten wir gemeinsam dafür sorgen, dass wir uns in Österreich selbst versorgen können und damit auch die heimische Landwirtschaft und unsere Unabhängigkeit vom Weltmarkt sichern.

Noch ein großes Problem wird immer wieder in der Branche diskutiert: Gute Mitarbeiter sind immer schwerer zu finden und Nachwuchs Mangelware. Ist der Beruf des Fleischers heute noch attraktiv?

Dr. Radatz: Wir können da nicht klagen. Wir haben ein ausgewogenes Verhältnis an langjährigen, erfahrenen Mitarbeitern und jungen Nachwuchskräften. Hier haben wir den Vorteil in der Stadt, auch öffentlich gut erreichbar zu sein – auch für jeden Lehrling.

Während sich die Mehrzahl der Gastronomie gegen eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung ausspricht, sind Sie Befürworter? Warum ist Ihnen diese Kennzeichnung so wichtig?

Dr. Radatz: Die Herkunftskennzeichnung wird von der EU Kommission seit längerer Zeit betrieben. Man sollte sie aber nicht auf die Primärrohstoffe beschränken.

Bitte wagen Sie für uns noch einen Blick in die Zukunft

Dr. Radatz: Das Lebensmittelgewerbe umfasst ja zum Beispiel auch die Bäckereien. Und gerade in diesem Bereich zeigen sich vielversprechende Newcomer. Gerade mit Nischenprodukten und neuen Dienstleistungen sehe ich Chancen. Findige Gastronomen haben ja auch mit der Corona-Krise das OTC-Geschäft für sich entdeckt und werden es wohl als Zusatznutzen auch beibehalten.

Mit Blick auf das Jahr 2030: Ich sehe da keine Revolution. Die Corona-Krise wird sicher zu einem gewissen Kaufkraftschwund führen. Vielleicht haben dann aber auch wieder bodenständige, heimische Schmankerl wie die Dürre oder die Schweinskopfwurst Saison.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at