Lukas Moser: Erster Platz beim „Follow me“-Award der WKO Steiermark

Lukas Moser: Erster Platz beim „Follow me“-Award der WKO Steiermark. Seit über 100 Jahren steht die Fleischerei Moser für ehrliches Handwerk in Eisenerz. Lukas Moser führt die Tradition fort und setzt auf Qualität ohne Zusatzstoffe.

Lukas Moser freut sich über den ersten Preis in der Kategorie „familieninterne Nachfolge“. © Beigestellt

Familientradition in Eisenerz – Qualität, die man schmeckt

Die Fleischerei Moser in Eisenerz ist eine Institution in der Region. Seit 1902 versorgt die Familie Moser die Stadt mit frischem Fleisch und hochwertigen Wurstwaren, und Lukas Moser, der jüngste in der langen Linie, führt das Erbe stolz weiter. Er ist der fünfte Moser, der das Fleischerhandwerk ausübt und dem Handwerk neues Leben einhaucht. Heute ist die

Fleischerei Moser die letzte Fleischerei der Stadt, während es früher sechs Betriebe gab, die um die Kundschaft konkurrierten.

Qualität ohne Kompromisse: Das Erfolgsrezept der Fleischerei Moser

In der Fleischerei Moser gilt das Credo: ȣNur drinnen, was drinnen sein muss.ȣ Das bedeutet, dass ausschließlich hochwertige Zutaten verarbeitet werden und auf unnötige Zusätze verzichtet wird. Lukas Moser erklärt: ȣIn unsere Würste kommt nur das, was wirklich hineingehört. Unsere Rezepte sind bewährt, einfach und voller Geschmack!ȣ Damit pflegt die Fleischerei ihre traditionellen Rezepte und steht für echte Handwerksqualität, die ohne Schnickschnack auskommt.

ȣEisenerzer Bissȣ ȼ eine regionale Spezialität

Besonders beliebt ist die ȣEisenerzer Bissȣ, eine regionale Wurstspezialität, die von Lukas Moser entwickelt wurde und als geschütztes Markenzeichen gilt. Diese Wurst steht sinnbildlich für die Verbindung von Tradition und Innovation, die das Familienunternehmen verkörpert. Für die Stadt Eisenerz ist die Fleischerei Moser nicht nur ein Geschäft, sondern ein fester Bestandteil des gesellschaftlichen Lebens ȼ von Festen mit Grillständen bis hin zur täglichen Versorgung mit Fleisch- und Wurstwaren.

Leidenschaft für das Handwerk und starke Verbundenheit zur Heimat

Lukas Moser hat sein Handwerk in Niederösterreich erlernt, bevor er den elterlichen Betrieb übernahm. Seine Motivation ist klar: ȣSchon als ich meine Lehre begonnen habe, war mir klar, dass ich nicht möchte, dass unser Familienbetrieb seine Türen schließt.ȣ Für ihn ist das Handwerk kein sterbender Beruf,

sondern eine Quelle der Motivation und Freude: ȝEs gibt nichts Schöneres, als hochwertige Produkte für unsere Kunden zuzubereiten und beim nächsten Einkauf ein ȝDas war wieder ein Genuss!ȝ zu hören.ȝ

Ausgezeichnet: Erster Platz beim ȝFollow meȝ-Award der WKO Steiermark

Mit seiner Leidenschaft und Innovationskraft wurde Lukas Moser beim ȝFollow meȝ-Award der WKO Steiermark am 13. November 2024 ausgezeichnet. In der Kategorie ȝfamilieninterne Nachfolgeȝ erreichte er den ersten Platz mit 2.728 Stimmen ج ein beeindruckendes Zeichen der Wertschätzung für die Leistung und das Engagement des jungen Fleischers. Die Fleischerei Moser zeigt, dass das Fleischerhandwerk in Österreich noch lebendig ist und dass Familientraditionen eine starke Grundlage für eine erfolgreiche Zukunft sein können.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at