

Tradition im Aus – Eine Klagenfurter Fleischerei schließt nach über 60 Jahren

Nach mehr als 60 Jahren schließt die bekannte Fleischhauerei Egger in der Klagenfurter St. Veiter Straße.



Fleischerei Egger in Klagenfurt hat geschlossen. Die Zahl der traditionellen Fachbetriebe nimmt österreichweit stark ab. © Google Maps

Abschied eines Traditionsbetriebs

Wie der **ORF Kärnten** berichtet, schloss die seit 1963 bestehende Fleischerei Egger in Klagenfurt am vergangenen Freitag endgültig ihre Türen. Josef und Rosina Egger hatten das Unternehmen gegründet; seit 1996 führten die Brüder Georg und Josef Egger den Betrieb weiter. Nun ging mit dem Abschied

eine Ära zu Ende viele Generationen kauften hier ein, von beliebten Geselchtem bis zu den hausgemachten Frankfurtern. Georg Egger nennt vielfältige Gründe für die Schließung: Eine defekte Maschine, gestiegene Kosten und die geplante Pensionierung seines Bruders.

Hier geht es zum TV-Betrag.

Rückgang der Fachbetriebe eine österreichische Herausforderung

Der Fall Egger steht exemplarisch für die Lage im österreichischen Fleischerhandwerk: Die Zahl der traditionellen Fachbetriebe nimmt stark ab. In Kärnten existieren laut Angaben von **Raimund Plautz**, Bundesinnungsmeister des Fleischerhandwerks, noch etwa 25 klassische Fleischereien mit abnehmender Tendenz.

Das liegt daran, dass der Mitbewerb übermächtig ist. Im Raum Klagenfurt haben wir über 104 Filialisten mit Fleisch- und Wurstwaren, die den Markt beherrschen.

Raimund Plautz

Plautz weist darauf hin, dass Supermärkte und große Filialisten von den Kundinnen und Kunden wegen besserer Erreichbarkeit oft dem Fachbetrieb vorgezogen werden. Zwei weitere Betriebe sollen in Klagenfurt in den kommenden Monaten ebenfalls schließen.

Bedeutung und Werte des Fachhandwerks

Für Betriebe wie die Fleischerei Egger sind zwei Aspekte zentral: Qualität & Handwerk sowie regionale Nahversorgung. Die Schließung eines solchen Fachbetriebs bedeutet nicht nur den

Verlust eines Geschäftes, sondern auch eines Teils des kulinarischen und handwerklichen Erbes.

Laut Raimund Plautz ist es entscheidend, das Image des Fleischerhandwerks als wertvolles Handwerk mit Zukunft zu vermitteln. Es gelte, stolz auf die eigene Arbeit zu sein und diese nach außen sichtbar zu machen.

Was muss sich ändern?

Herausforderung	Bedeutung	Handlungsbedarf
Wettbewerb durch große Filialisten	Kleine Betriebe stehen unter hohem Kostendruck und verlieren Marktanteile	Regionale Marken stärken, Qualitätsprofil schärfen, Kooperationen nutzen
Nachwuchs & Betriebsübergabe	Weniger Übernehmende, Lehrlingszahlen stagnieren	Lehre attraktiver darstellen, Übergabemodelle und Mentoring forcieren
Kostensteigerungen (Maschinen, Energie)	Rentabilität traditioneller Betriebe gefährdet	Förderungen nutzen, Energieberatung, gezielte Investitionen planen
Sichtbarkeit & Wertschätzung	Handwerk gerät im Alltag oft aus dem Fokus	Öffentlichkeitsarbeit ausbauen, Direktvermarktung & Herkunftstransparenz stärken

Plautz betont: Unsere veredelten Waren sind Nahversorgung, sie sind Kulturgut, das es zu bewahren gilt.

Appell an Fleischer, Landwirte und Fachpublikum

Landwirtinnen und Landwirte sowie Fleischermeisterinnen und -meister tragen in Österreich eine besondere Verantwortung: Sie sichern Qualität, Regionalität und das kulinarische Erbe. Der Abschied der Fleischerei Egger zeigt eindrücklich, wie schnell ein Stück Handwerksgeschichte verloren gehen kann.

Nutzen Sie Ihre Stärken – setzen Sie auf Direktvermarktung, machen Sie Ihre Herkunft transparent, präsentieren Sie Ihre handwerkliche Leistung. Gemeinsam kann die Branche sichtbar bleiben, kann Nachwuchs gewinnen und kann das Fachhandwerk zukunftssicher gestalten.

Die Schließung der Fleischerei Egger in Klagenfurt symbolisiert eine Entwicklung, die das österreichische Fleischerhandwerk ernsthaft bewegt. Wie Raimund Plautz sagt: Dem Druck durch Filialbetriebe, Kostensteigerungen und Nachwuchsmangel muss aktiv begegnet werden. Das Handwerk ist nicht nur Wirtschaft, es ist Kulturgut – und verdient Anerkennung und Unterstützung.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at