Fleischerei Lauss: Die Weichen stehen auf Vorfahrt

Die Fleischerei Lauss in Kollerschlag im Mu?hlviertel hat mit dem Gescha?ftsumbau 2018 das Unternehmen zukunftsfit gemacht und setzt auf behutsames, regionales Wachstum.

Susanna und Johannes Lauss mit ihren beiden To?chtern Esther und Paulina im rundum erneuerten Fachgescha?ft. © HaRo

Am heutigen Standort in Kollerschlag existiert schon seit 1880 eine Fleischerei. Bis 1986 im Besitz der Familie Brunnbauer uͤbernahm in diesem Jahr der Vater des heutigen Inhabers, Josef Lauss, der bei den Brunnbauers als Geselle gearbeitet hatte, mit seiner Gattin Maria das Unternehmen und modernisierte den Handwerksbetrieb und das angeschlossene Gasthaus schrittweise. Einige Jahre spaͤter begann dann Sohn Johannes Lauss seine Lehre im elterlichen Betrieb und legte 1996 seine Meisterpruͤfung ab: ȝMein Vater hat mir von Anfang an die Freude an diesem Metier beigebracht. Ich koͤnnte mir keinen

schoneren Beruf vorstellen, ist der Fleischermeister auch nach Jahren der Selbststandigkeit unverandert begeistert.ƷƷ 2009 schließlich trat er in die Fußstapfen seines Vaters und fuhrt seither mit seiner Frau Susanna die Geschicke des Unternehmens in zweiter Generation. Als erste Maßnahme sperrte der Jungunternehmer noch im selben Jahr das Gasthaus zu und fokussierte seine Anstrengungen auf die Fleischerei. Ein Schritt, den Johannes Lauss bis heute nicht bedauert: ƷDas war die richtige Entscheidung und hat die Zukunft des Betriebs nachhaltig positiv beeinflusst.Ƶ

Eigene Rinderschlachtung und ausgezeichnte Spezialitaten

Die Fleischerei Lauss schlachtet bis heute Rinder und Kalber selber, weil die Gegend rund um Kollerschlag fur die Rinderzucht pradestiniert ist. Unter anderem werden auch Hochlandrinder verarbeitet und veredelt. Die Schweine kommen vom Schlachthof Artmayr in Schlierbach.

Sensationelle Bratwurste

Zu den absoluten Spezialitaten des Hauses zahlt das gesamte Bratwurstprogramm. Die Knacker in verschiedenen Versionen (mit Kase, mit Kase und Paprika) sind ebenso bekannt wie beliebt. Die Frankfurter und der Leberkase in vier Varianten finden ebenfalls ihre begeisterten Freunde wie das gesamte Aufschnittwurstsortiment. Weitere Hohepunkte des Angebots sind der Leberschadel im Schweinenetz, fur den Schweinefleisch und Schweineleber faschiert und danach mit Gewurzen und Semmelbrockerln vermengt werden, aber auch die Hausmannskost im Glas wie das Pulled Pork oder das ƷGlaslfleischƵ, eine Art osterreichisches Rilette, findet immer mehr Abnehmer. Auch das Angebot an selbst gemachten Knodeln (Speck-, Haschee-, Grammel- und Tiroler Knodeln) geht sprichwortlich wie die warmen Semmeln weg. Taglich wird den Kunden ein Mittagsmenu angeboten. In der gemauerten

Selchkammer, die neben der modernen Rauchanlage erhalten wurde, werden Speck und Hauswurstel in bester Fleischertradition hergestellt. Produkte, wie sie im Muhlviertel schon immer zu den Klassikern heimischer Fleischveredelung gezahlt haben.

Personalmangel: Ein Lehrling und ein Geselle werden gesucht

Die Fleischerei Lauss beschaftigt heute zehn Mitarbeiter im Unternehmen, sechs davon im Verkauf. Auch an Johannes Lauss ist der Personalmangel nicht spurlos voruber gegangen: ›Wir suchen einen Gesellen und einen Lehrling. Grundsatzlich sind wir nicht schlecht aufgestellt. Die meisten unserer Mitarbeiter:innen sind langjahrig im Unternehmen tatig.‹ Eine Kritik an der aktuellen Ausbildung will Lauss dann doch loswerden: ›Die Lehrabsolventen, die sich bei uns bewerben, sind immer schlechter ausgebildet. Die Lehre sollte meiner Meinung nach nicht noch mehr verwassert werden.‹
Knapp 40 Prozent des Umsatzes werden im En-gros-Geschaft mit Lebensmitteleinzelhandel und Gastronomie erzielt, so zahlt auch ein Krankenhaus zum Kundenstamm.

Auch auf liebevolle Details wurde in der Geschaftsumsetzung geachtet. © Beigestellt Die maschinelle Ausstattung der Fleischerei Lauss ist auf dem modernsten Stand der Dinge. © Beigestellt

Totaler Geschaftsumbau

Das neue, 2018 komplett umgebaute, Fachgeschaft wurde gemeinsam mit den Ladenbauprofis Aichinger und Wogerer gestaltet, federfuhrend fur das Ladenbauunternehmen war der Aichinger-Experte Andreas Raab an der Gestaltung, Umsetzung und Koordination des Umbaus beteiligt. Das neue Geschaft ist 45 Quadratmeter groß und umfasst auch einen zusatzlichen, großzugigen Imbissbereich mit 25 gemutlichen Platzen in jenem Gebaudeteil, in dem seinerzeit auch das Gasthaus des Ortes untergebracht war. ›Es muss im Ort

irgendeine Gastronomie geben, wo man mittags etwas Warmes, Regionales und mit besten Zutaten Zubereitetes genießen kann!ȝ, so Susanna und Johannes Lauss uͤber ihre Motivation, ihren Betrieb um einen Imbiss zu erweitern. ȝDer Imbissbereich wird von unseren Gaͤsten immer besser angenommen. Das war eine goldrichtige Entscheidung, hier zu investierenȝ, sieht sich der Firmeninhaber heute vollends bestaͤtigt. Zusaͤtzlich wurden auch die Kuͤche und die Vorbereitungsraͤume fuͤr Partyservice und Catering erweitert und komplett erneuert. Und natuͤrlich wurde auch der Verkaufsraum modernisiert: Prunkstuͤck des Ladens ist hier die Theke Sirius©3 von Aichinger, zusaͤtzlich laden die zahlreichen SB-Schraͤnke den Genießer zum Gustieren und Zugreifen ein.

Die Fleischerei Lauss: ein modernes Fachgeschaͤft mit allem, was die Fleischerei im Jahr 2023 bieten muss. © Beigestellt Die Fleisch- und Wursttheke ist das Kernstuͤck der Fleischerei Lauss in Kollerschlag. © Beigestellt Der stilvoll gestaltete Imbissbereich bietet Platz fuͤr insgesamt 25 Personen. © Beigestellt

Das Kernstuͤck: die Theke Sirius©3

Das zentrale Kernstuͤck des neuen Fachgeschaͤfts der Fleischerei Lauss ist die Theke Sirius©3 von Aichinger.Dieses Modell uͤberzeugt mit beeindruckenden Features:
ؔ sinkende Betriebskosten dank eines t0 zwischen ؔ3 °C und ؔ6 °C und eines dementsprechend geringen Kaͤlteleistungsbedarfs
ؔ Entlastung der Mitarbeiter, mehr Abverkauf durch verbesserte Ergonomie, Bedienfreundlichkeit und Zubehoͤr
ؔ unterschiedlichste Glasaufsaͤtze fuͤr je- den Bedarf
ؔ Die Multi-Fan-Technologie erhoͤht die Betriebssicherheit.
ؔ Der Verdampfer ist verzinnt und hat dadurch geringste Korrosionsanfaͤlligkeit.

Erfolg trotz exponierter Lage

Fuͤr die Fleischerei Lauss haben sich alle diese Investitionen bezahlt gemacht. Trotz oder vielleicht sogar wegen der Lage nahe an der Grenze zu Deutschland hat sich die Familie uͤber die Grenze hinweg einen hervorragenden Ruf erarbeitet. Einen Ruf, der tagtaͤglich aufs Neue bestaͤtigt wird, wie der Firmeninhaber gerne erzaͤhlt: ȝDie Menschen schaͤtzen uns fuͤr unsere ehrlichen, authentisch-handwerklichen Produkte. Das ist kein Selbstlaͤufer, doch die Anstrengungen werden taͤglich durch unsere treue

Klientel belohnt.5

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at