

Steiner und Harrer: Eis und Fleisch im Boxen-Doppelpack

Dass Sandra und Toni Harrer zu Saisonbeginn ihre Eis-Neuheiten vorstellen, hat Tradition. Heuer servierte man dazu aber auch Grillspieße –, denn es gibt eine neue Genusspartnerschaft.



Die köstlichen Eissorten von Harrer kann man heuer gemeinsam mit gutem Grillfleisch von Steiner einfach in einer Box nach Hause bestellen. © Roland Graf

Den Aperitif übernahm neben der **Eisfamilie Harrer** (sieben Mitglieder sind derzeit im Unternehmen) nämlich auch Fleischer **Martin Steiner** mit seinen Kostlichkeiten. Als Genussbetriebe aus Sollenau haben wir nach Gemeinsamkeiten gesucht , erzählt dazu Sandra Harrer, die den Eissalon im südlichen Niederösterreich leitet. Fleisch und Eiscreme? Am Ende traf man sich beim Thema Grillen, denn da sind große Mengen und Bequemlichkeit für den Konsumenten gefragt. Vier Pakete versorgen nun kleine (zwei bis vier Personen) und große (sechs bis acht Personen) Sommer-Runden. Während beim Eis Menge und Sorten variieren, packt die Fleischerei Steiner heuer 60

Jahre aktiv! unterschiedliche Fleischsorten in die Kuhlbox.
Koteletts und Wurstel sowie Salat und Saucen bilden das kleine
Sorglos-Paket , während im großen Huhn mit Semmel bzw.
Brokkoli-Fulle wartet.

Regional kooperieren gemeinsam liefern: Eissalons Harrer & Fleischerei Steiner

Der Clou bei allen Boxen ist, dass der jeweils andere
Regionalpartner einen 5-Euro-Gutschein dazu packt. So macht
das Eis Gusto auf Fleisch und umgekehrt. An Sorten mangelt es
jedenfalls nicht, das zeigte die Harrer-Präsentation für die
Wiederverkäufer. 1984 hat Anton Toni Harrer damals noch in
Wiener Neustadt mit dem Eisverkauf begonnen. Nach Jahren,
in denen selbst in China Eisdielen betrieben wurden,
konzentriert man sich heute auf die Produktion für LEH und
Gastro, den Salon in Sollenau und den Betrieb dreier Catering-
Fahrräder. Acht neue Sorten stehen 2024 zur Verfügung,
darunter ein Wunsch von Harrer sen., der heute als Berater
fungiert: Mango Lassi . Allesamt basieren sie auf Eismassen mit
Milch aus der Steiermark oder Karnten. Die wohl spannendste
Kreation neben Pistazienknusper , Kokos-Mango-Flip oder
Preiselpeter stellt wohl der Super Booster dar. Die
Kombination von Kurkuma und Ingwer mit Eis bringt den
Superfood -Trend in die Geschäfte und punktet mit herb-
scharfem Nachklang. 80 Verkaufspartner zählt man bei Harrer,
zehn neue kommen jährlich dazu . Vom Franchise, so Harrer,
habe man sich auch verabschiedet, weil man mit Qualität
wachsen wollte. Entsprechend wählerisch sei man auch bei
neuen Kunden: Wir können es uns zum Glück aussuchen , so
Toni Harrer. Kuhlketten, Präsentation, ja, die Wertschätzung für
unser Eis müsse auch in der Gastro passen. Die Auslastung
abseits der Spitzen im Juli und August sei aber auch
wirtschaftlich wichtig. Die Eis-Mengen für den Wiederverkauf
ermöglichen es, die 30 Mitarbeiter des eisigen
Familienunternehmens ganzjährig zu beschäftigen. Soeben
wurde von Sohn Toni Harrer, einem der Geschäftsführer, das
Lager- und Bestellwesen neu digitalisiert, um die Kunden noch

cooler beliefern zu können.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at