

Hanke Ladenbau modernisiert Wiener Traditionsbetriebe Hödl und Metzker

Hanke Ladenbau modernisiert Fleischerei Hödl und Metzker in Wien – modernes Design trifft handwerkliche Qualität und Energieeffizienz.



Da strahlen alle vor Freude über das neue Geschäft (v. l.): die Mitarbeitenden Robert Farkas, Carmen Cabat und Maggy Sipos gemeinsam mit Maria und Christoph Hödl.

Mit Leidenschaft fürs Detail und Gespür für das Handwerk hat das bayerische Familienunternehmen **Hanke Ladenbau** zwei Wiener Traditionsbetriebe neu in Szene gesetzt: die **Fleischerei Hödl** in Liesing und die **Fleischerei Metzker** in Hernals. Beide stehen sinnbildlich für die Verbindung moderner Ladengestaltung im Fleischerhandwerk mit handwerklicher Qualität und gelebter Tradition – und setzen damit ein starkes Zeichen für die Zukunft des Wiener Fleischerhandwerks.

Maßgeschneiderter Ladenbau für das Fleischerhandwerk

Wenn es um moderne Ladenkonzepte für das Fleischerhandwerk geht, fällt immer wieder ein Name: **Hanke Ladenbau** aus dem bayerischen Barbing bei Regensburg. Seit über 70 Jahren steht das Familienunternehmen für maßgeschneiderte Lösungen, bei denen Ästhetik, Funktion und handwerkliche Präzision perfekt zusammenspielen.

Gegründet wurde der Betrieb 1954 von Georg und Elfriede Hanke als kleine Fleischereibedarfshandlung mit Ladenbau. Aus der Werkstatt in der Adolf-Schmeltzer-Straße in Regensburg entwickelte sich rasch ein Unternehmen, das sich durch Ideenreichtum, Zuverlässigkeit und technisches Know-how einen exzellenten Ruf in der Branche erarbeitete. Seit 1991 führt die nächste Generation, Georg und Thomas Hanke, das Unternehmen – seit 2007 als Ladenbau Hanke GmbH – mit demselben Anspruch: Qualität, Langlebigkeit und Planung mit Herzblut.

Funktion trifft Design und Energieeffizienz

Heute bietet Hanke ein Komplettpaket, das von der Inneneinrichtung über Kühltechnologie, Beleuchtung und Thekenbau bis hin zur schlüsselfertigen Eröffnung reicht. Ein Laden muss nicht nur optisch überzeugen, sondern vor allem alltagstauglich und wirtschaftlich sein. Wir planen jedes Detail so, dass Arbeitsabläufe effizient bleiben und keine unnötigen Wege entstehen, erklärt Thomas Hanke.

Ein besonderes Merkmal der Hanke-Theken sind fest verbaute Granitauslagen, die Kälte speichern und bis zu 30 Prozent Energie einsparen. Auch bei Materialien und Technik setzt das Unternehmen kompromisslos auf Haltbarkeit – Verdampfer bestehen aus robustem Metall mit hohem Kupferanteil, die Edelstahlteilelemente sind für jahrzehntelangen Gebrauch ausgelegt.

Doch Hanke steht nicht nur für Technik, sondern für **Inszenierung**: Der Laden wird zur Bühne für Genuss. Denn die moderne Fleischerei ist heute Einkaufsstätte, Treffpunkt und Erlebnisort zugleich. Kunden wollen entdecken, erleben, spüren, erzählt Hanke. Wir schaffen Räume, die diese Begeisterung möglich machen.

Auch zwei Wiener Traditionsbetriebe – die Fleischerei Hödl in Liesing und die Fleischerei Metzker in Hernals – entschieden sich für den erfahrenen Ladenbauer aus Bayern. Beide haben ihre Geschäfte in den vergangenen Monaten komplett neu gestaltet und das Ergebnis kann sich sehen lassen.

Eine Fleischerfamilie ist rundum glücklich mit dem neuen Geschäft (v. li.): Leopold, Anna, Maria und Christoph Hödl. Ein Ort, an dem Handwerk sichtbar wird: Die neue Theke der Fleischerei Hödl ist mehr als nur Verkaufsfläche – sie ist Bühne, Schaufenster und Statement zugleich. Auf über sieben Metern entfaltet sich ein Panorama regionaler Fleischkultur, präsentiert mit Liebe zum Detail in einem modernen Ladenbaukonzept. Die Fleischerei Hödl in Atzgersdorf: Seit 1954 ist der Familienbetrieb eine fixe Größe im 23. Bezirk – mit eigener Schlachtung, handwerklicher Qualität und einer treuen Stammkundschaft weit über Wien-Liesing hinaus. Da strahlen alle vor Freude über das neue Geschäft (v. l.): die Mitarbeiter – den Robert Farkas, Carmen Cabat und Maggy Sipos gemeinsam mit Maria und Christoph Hödl. Fleischerei Hödl Eine Theke wie aus dem Lehrbuch: Die modern gestaltete Präsentationsfläche setzt die Fleisch- und Wurstwaren perfekt in Szene. Auch die neuen Wagen und Schneidemaschinen von Bizerba fügen sich harmonisch in das helle, zeitgemäße Ambiente der Fleischerei ein. Fleisch spielt in der selbst schlachtenden Fleischerei Hödl die wohl wichtigste Rolle. Das ist nicht zu übersehen.

Heißbegehrt: In der neuen Heißen Theke warten klassische Fleischerschmankerln – vom Leberkäse bis zum Braten appetitlich präsentiert und stets frisch zubereitet auf hungrige Kunden. Auch das Zusatzsortiment wurde perfekt in die Fleischerei integriert. Fleischerhandwerk mit Haltung: Für Seniorchef Leopold Hödl ist frisches Schweinefleisch das Um

und Auf es steht sinnbildlich für die Qualität und Tradition, die den Familienbetrieb seit Generationen prägen. Ein Stück Familiengeschichte an der Wand: Die hübsch gestaltete Chroniktafel zeigt die Entwicklung der Fleischerei Hödl seit 1954 vom Gründer Leopold Hödl bis zur dritten Generation mit Christoph Hödl: traditionelles Meisterhandwerk, das sichtbar gemacht wurde.

Fleischerei Hödl in Wien-Liesing: Tradition modern interpretiert

Der Fleischer Hödl im 23. Wiener Gemeindebezirk, Liesing, ist ein ganz besonderes Exemplar: Christoph Hödl hat sich wie schon sein Vater und Großvater auch in dritter Generation die Eigenschlachtung auf die Fahnen geschrieben. Das ist unser qualitativ herausragendes Kriterium, auch wenn es natürlich Einbußen an Lebensqualität bedeutet. Doch die Frische ist beim Fleisch durch nichts zu ersetzen, bringt es der Fleischermeister, der seine Meisterprüfung 2002 mit Auszeichnung abgelegt hat, auf den Punkt.

Vater und Sohn sind felsenfest überzeugt: Ohne Eigenschlachtung gäbe es uns nicht mehr. Dazu stehen wir das ist unsere Daseinsberechtigung als Fleischer. Wöchentlich werden in der gewerblichen Fleischerei stattliche 40 bis 50 Sauen gestochen, vier bis fünf Rinder und ein bis zwei Kälber geschlagen. Dazu kommen saisonal noch Lämmer und Ziegenkitze sowie jährlich drei Pferde.

Kein Wunder also, dass man bei Hödl Spezialitäten bekommt, die viele Fleischer, die nicht selbst schlachten, gar nicht mehr führen: frische, feinste Innereien, alles für das edle Salonbeuschel, Unverzichtbares für das klassische Bruckfleisch oder schlachtfrisches Schweinehirn – paradiesische Zustände für jeden Fleisch- und Innereienfan.

Fleischerei Hödl – alles aus eigener Fertigung

Auch die Wurst-, Schinken- und sonstigen Spezialitäten können sich sehen lassen. Alles stammt aus eigener Fertigung – bis auf Rohwürste im Edelschimmel und Geflügelprodukte. Da könnte ich endlos aufzählen: Beinschinken, die Atzgersdorfer (eine

pikante Schinkenwurst), die Liesinger (eine Wurst in Göttinger-Manier), die klassische und fast ausgestorbene Mährische mit grünem Pfeffer, das stets frische Roastbeef, die Preiselbeerpastete, die Sächsische Zungenwurst, der Kümmelbraten, die beliebten Miniwürstel Frankfurter, Debreziner, Bratwürstel oder Käsekrainer, die Berner Würstel und das Geselchte. Wir machen sicher über 80 verschiedene Produkte selbst, erzählt Christoph Hödl.

Beim **25. Internationalen Fachwettbewerb für Fleisch- und Wurstwaren** wurden auch der Produkte aus der Hödlschmied mit Gold-Medaillen gekürt: Liesinger, Beinschinken und Käsekrainer.

Insgesamt zwölf Personen beschäftigt Christoph Hödl aktuell, dazu kommen seine Frau Maria sowie Vater Leopold und Mutter Anna. Mein Sohn Lukas ist neun Jahre alt und ist stets mit großer Begeisterung in der Fleischerei dabei, wenn es die Schule zulässt, erzählt der Fleischermeister.

Angefangen hat im Liesinger Bezirksteil Atzgersdorf alles im Jahr 1954. Damals entschieden sich Leopold und Leopoldine Hödl, eine Fleischerei am heutigen Standort zu eröffnen. Von Anfang an setzten sie auf Eigenschlachtung. 1981 begann die zweite Generation in der Fleischerei zu arbeiten: Leopold Hödl II. legte 1976 die Meisterprüfung ab und kehrte danach in den elterlichen Betrieb zurück. 2022 schließlich übergab Leopold Hödl II. die Geschicke der Fleischerei an seinen Sohn Christoph, der das Geschäft komplett renovierte.

August 2025 wurde die Fleischerei umgebaut

Mitte Juli dieses Jahres schloss die alte Fleischerei für immer ihre Pforten – nur um Ende August in neuem Glanz wiedereröffnet zu werden. In knapp sechs Wochen blieb kein Stein auf dem anderen. Das Fachgeschäft erstrahlt nun in hellen, einladenden Farben, das gesamte Angebot wird sympathisch und zeitgemäß präsentiert – und bei der Wandgestaltung kommt auch die Familiengeschichte nicht zu kurz.

Als Partner für den **Ladenbau** entschied sich Familie Hödl für das bayerische Unternehmen Hanke Ladenbau. Firmenchef Thomas Hanke erinnert sich: Die Familie Hödl war im vergangenen Jahr auf uns zugekommen, um ihren rund 40 Jahre alten Laden zu modernisieren. Uns war sofort klar: Dieses

Traditionsunternehmen braucht eine Lösung, die Handwerk, Funktion und Emotion perfekt verbindet.

Kernstück des neuen, rund 60 Quadratmeter großen Fachgeschäfts ist die 7,5 Meter breite Präsentationstheke, flankiert von einer Heißen Theke von Ragus und einer Brot- und Gebäcktheke. Zum Einsatz kam eine über sieben Meter lange Santana-III-Theke mit zwei Ecken und einer Warenauslage aus Granit, erläutert Hanke.

Der Anbautisch mit Granitablage wurde mit einer österreichischen Heißen Theke kombiniert, die mehrere Ablagen besitzt – so kann mehr Leberkäse pro Fläche präsentiert werden.

Beim Fleischbereich stechen die drei großzügigen Schaukästen im Hintergrund besonders hervor – sie machen auf den ersten Blick deutlich: Beim Hödl dreht sich alles ums Fleisch. Ich habe die SÜFFA 2024 in Stuttgart besucht, dort kam es zum ersten Kontakt. Die Sympathie war von Anfang an da, die Theke hat mir sofort gefallen – und die Kompetenz hat mich überzeugt, erzählt Christoph Hödl.

Auch Seniorchef Leopold Hödl zeigt sich begeistert: Do hot da Bua was G scheits g mocht. Was will man mehr? Ein neues Aushängeschild für eine fast ausgestorbene Wiener Fleischertradition.

Seit 1952 versorgt die Fleischerei Metzker den 17. Bezirk mit regionalem Fleisch und hausgemachten Wurstwaren. Nach dem Umbau präsentiert sich der Familienbetrieb in neuem Glanz modern, klar und handwerksnah. Fleischermeister Christian Metzker (links) und Thomas Hanke von Hanke Ladenbau freuen sich über das gelungene Projekt. Gemeinsam setzten sie auf energieeffiziente Technik und zeitgemäßes Design für den letzten Fleischer in Hernals. Helles Holz, Edelstahl und Glas prägen den neuen Verkaufsraum der Fleischerei Metzker. Die individuell geplante Theke von Hanke Ladenbau verbindet optimale Warenpräsentation mit ergonomischem Arbeiten. Das Sortiment reicht von Rind, Schwein und Geflügel bis zu hausgemachten Wurst- und Feinkostprodukten. Durchdachte Beleuchtung und Kühlung sorgen für appetitliche Präsentation und Energieeffizienz. Von der Hühnerkeule bis zum Porterhouse-Steak: Die Fleischerei Metzker steht für kompromisslose Frische und Qualität. Alle Produkte stammen aus kontrollierten österreichischen Betrieben. Die Käsekrainer-Vielfalt ist Metzker-

typisch: über 20 Sorten, alle hausgemacht. Dazu kommen zahlreiche Wurstklassiker wie Salami, Knacker oder Pfefferwurst handwerklich produziert und täglich frisch. An der Heißen Theke locken Spezialitäten wie rescher Schweinsbraten, Ripperl oder Leberkäse. Das warme Angebot ist fester Bestandteil des Mittagsgeschäfts mit vielen Stammkund:innen aus der Nachbarschaft. Die neue Kühlvitrine mit fest verbauter Granitauflage sorgt für gleichmäßige Temperatur und Energieeffizienz. Präsentiert werden Fleischstücke aus eigener Produktion und ausgewählte Feinkostartikel. Fleischermeister Christian Metzker steht stolz hinter seiner neuen Verkaufstheke. Der Umbau durch Hanke Ladenbau verbindet Funktionalität, klares Design und handwerkliche Atmosphäre. Fleischermeister Christian Metzker steht stolz hinter seiner neuen Verkaufstheke. Der Umbau durch Hanke Ladenbau verbindet Funktionalität, klares Design und handwerkliche Atmosphäre. Selbstbewusst und bodenständig: Christian Metzker zeigt, dass Handwerk Zukunft hat. Die klare Gestaltung des Verkaufsraums betont Qualität und Vertrauen. Präzision ist im Handwerk entscheidend auch bei der Technik. Metzker setzt auf moderne Schneidemaschinen und durchdachte Arbeitsabläufe im täglichen Betrieb. Präzision ist im Handwerk entscheidend auch bei der Technik. Metzker setzt auf moderne Schneidemaschinen und durchdachte Arbeitsabläufe im täglichen Betrieb.

Fleischerei Metzker in Wien-Hernals: Der letzte Fleischer des Bezirks

Der August war ein sehr guter Monat für das Wiener Fleischerhandwerk: Während in Liesing die Fleischerei Hödl in neuem Glanz erstrahlte, eröffnete in Hernals Christian Metzker der letzte Fleischer des Bezirks sein modernisiertes Fachgeschäft.

Christian Metzker führt sein traditionsreiches Handwerk bereits in dritter Generation. Gegründet wurde die Fleischerei 1952 von seinen Großeltern Josef und Hertha Metzker. 1985 übernahm dann die zweite Generation das Ruder: Robert und Renate Metzker führten die Fleischerei drei Jahrzehnte lang, ehe sie 2015 an Christian Metzker übergaben.

Ich habe vor Corona rund 80 Prozent meines Umsatzes mit dem En-gros-Geschäft erzielt, nur 20 Prozent im Detail. Mittlerweile

liegt der Anteil ausgeglichen bei 50 zu 50 Prozent nicht, weil der En-gros-Bereich eingebrochen ist, sondern weil wir während der Pandemie richtiggehend gestürmt wurden , berichtet Metzker.

Bei uns stehen die Menschen manchmal über die Gasse in Schlange an das ist fast schon regelmäßig der Fall , erzählt der Fleischer. Leider erlaubt unsere Lage kein größeres Fachgeschäft.

Bekannt ist die Fleischerei Metzker vor allem für ihr hochwertiges Würstel- und Wurstrepertoire: Bis auf die Salami, Kantwurst und Putenprodukte stellen wir nahezu alles selbst her. Besonders stolz bin ich auf meine Käsekrainer-Vielfalt. Wir produzieren klassische, Chili-, Bergkäse-Pistazien- und Trüffel-Käsekrainer-Piccolinis.

Wir produzieren eine **Wiener Sportklub**-Wurst, von deren Erlös jeweils ein Euro an den Wiener Sportklub-Nachwuchs geht , verrät der Fleischer. Neben dem täglichen Verkauf betreibt Metzker auch Catering und beliefert Gasthäuser, Kantinen, Schulen und den Wiener Sportklub.

Das neue Geschäft ist ein wahres Schmuckstück: Hanke Ladenbau verbaute eine 4,60 Meter lange Theke, Modell Santana III, mit zwei Eckanteilen sowie Granitauflage und Arbeitsbrett, kombiniert mit einer drei mal 1,5 Meter großen Heißen Theke. Im Schaufenster wurde eine Speckkühlung eingesetzt, in der abgepackte Speckprodukte präsentiert werden.

Das Hanke-Team hat eine wirklich tolle Leistung vollbracht und ist auf all meine Wünsche eingegangen. Die Kunden sind nach der Wiedereröffnung begeistert, und auch meinen Damen im Verkauf macht die tägliche Arbeit viel mehr Spaß als zuvor , zieht Metzker Bilanz.

Zukunft des Wiener Fleischerhandwerks

Mit den Umbauten in Liesing und Hernals setzen die Fleischereien Hödl und Metzker ein starkes Zeichen für die Zukunft des Wiener Fleischerhandwerks. Beide zeigen, dass sich Tradition, handwerkliche Leidenschaft und moderne Ladengestaltung nicht widersprechen im Gegenteil: Sie ergänzen einander zu einem stimmigen Gesamtbild, das Kunden anspricht und Mitarbeitenden Freude bereitet.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at