

GenussPabst: Der „Fleisch-Pabst“ führt zum Genusshimmel

Eine Fleischerei mit Rezeption, die Kunden auch ein Paar Frankfurter frei Haus zustellt? Patrick Pabst bietet genau das. Warum sich das ausgeht und wie er das oberösterreichischen Start-up „GenussPabst“ anlegt, erzählte der Fleisch-Profi Roland Graf.



Patrick Franz Pabst setzt auf Regionalität & beste Qualität.
© GenussPabst

Studium der Lebensmitteltechnologie, gefolgt von einer Fleischerlehre, die er als Meister abgeschlossen hat Patrick Franz Pabst kennt die Branche trotz seiner jungen Jahre bestens. Bei der **Innviertler Fleischwaren KG** hat er gearbeitet, im Schlachtbetrieb der **Handlbauer-Gruppe**, bei **Hutthaler Frischfleisch** in der Qualitätskontrolle und Naturdarme verkaufte er von Schwaben bis nach Sudtirol.

Patrick Pabst und sein Concept Store

Diese massive Erfahrung ist die Schlagkraft hinter **GenussPabst**, das er im Oktober in Vocklabruck eröffnet hat. Auf Neudeutsch wurde man bei seinem Geschäft von einem Concept Store sprechen, wenn die besten Erzeugnisse von einem Kenner kuratiert und weiterverkauft werden. Wie soll ich einen Schinken besser machen als jemand der das seit Jahrzehnten macht?, fragt Pabst. Und schneidet zur Antwort den Kund:innen lieber eine Scheibe von Werner Grafs Rauchschinken oder dem Piroschka-Speck aus Leithapodesdorf auf.

Das Spezialitäten-Konzept vom GenussPabst

Der Oberösterreicher reiht sich damit in eine Reihe von Fleischereien neuen Typs ein: Produziert wird nicht im Haus, veredelt schon so wie es z. B. auch Wiens Praterwirt (**siehe auch Fleisch & Co 7/2022**) halt. Dafür sorgen mehrere Spezialisten für ein Sortiment von Hartwürsten bis Rohschinken, das sich nicht verstecken braucht und weg von der Industrie geht. Der Schinkenspeck aus Südtirol stammt ebenso von einem kleinen Produzenten wie die Landjäger von **Hans Pfluger in Thiersee**, lokale Genüsse liefert etwa die Innviertler **Bio-Kaserei Hofmaier** aus Lochen am See im Innviertel.

Die Fleischerei mit Rezeption

Erwerben kann man diese Kostlichkeiten vor Ort, an der Linzer Straße (lokal als Leiner-Kreuzung bekannt), wo Patrick Pabst die Kunden an einer Rezeption empfängt wie in einem Hotel (siehe Bild rechts). Die entspannte Atmosphäre und das Kundengespräch im nur 15 m² großen Verkaufsraum sind ihm wichtig, vor allem aber gibt es keine Kuhlvitрины. Denn das eigentliche Geschäft liegt nicht in der Abholung, sondern in der Zustellung. Wie es die Branchengroßen **Gurkerl.at** oder **Flink** vorzeigen, stellt auch GenussPabst seine Waren zu.

Bestellt wird bis 18 Uhr des Vortags in den Gemeinden der Region Vocklabruck, zugestellt am Tag darauf.

Das Konzept kommt auf jeden Fall grandios an, denn bereits kurz nach der Eröffnung wurde der GenussPapst bei der großen **Falstaff-Umfrage** unter die Top Drei der beliebtesten Fleischereien in Oberösterreich gewählt.

Nachhaltig dank kluger Logistik

Das hilft auch gegen die Verschwendung, ist dem Gründer auch die nachhaltige Seite seiner in Eigenlogistik betriebenen Greißlerei auf Radern wichtig. Papier statt Plastik herrscht etwa bei der Verpackung vor. Und natürlich gibt es beim gelernten Oberösterreicher auch warme Speisen zu bestellen, die das Herz höher schlagen lassen: Ein Bratl muss natürlich sein, aber auch Hascheeknodel kommen gerne ins Haus.

Das Bratl wird immer am Vorabend ins Rohr geschoben und ist dann so entsprechend frisch. Und wenn jemand nur fünf Blatteln Schinken bestellt? Den Kunden rate ich bewusst immer: Bestellt lieber weniger, dafür öfter, wischt Pabst die Bedenken beiseite. Zehn Euro kamen bei seinem breiten Sortiment schnell zusammen. Sollte jemand auf Dauer immer nur wegen fünf Deka Wurst den Lieferdienst bemühen, setzt er Hausrucker durch und durch auf ein offenes Gespräch: Das System kann nur funktionieren, wenn alle mitspielen. Zumal es Pabst den Kunden ohnehin leicht macht.

Eine Kooperation mit der **Streuobstwerkstatt** so wie dem lokalen Backer etwa sorgt für ein komplettes Frühstück mit Saften, Honig und Gebäck. Die Preise liegen genau so hoch wie beim Backer, ein Kummelweckerl um einen Euro etwa packt man genauso gerne zu den Wurstwaren wie Salat zum Huhnerspieß oder Sauerkraut zum Surripperl.

Der Pabst als Papst

Zwei Mitarbeiter und ein Fahrer gehören zum Start-Team von **GenussPabst**, der sich als Marke für Genuss etablieren will. Das unterstrich auch das originelle Video zur Eröffnung (), in dem vom Vatikan auf das Hausruckviertel geschnitten wird. Patrick Franz Pabst übernimmt so optisch die Rolle als Oberhaupt für Genussartikel. Und als solcher sorgt er sich auch um die gestiegenen Kosten. Von der Planrechnung des Startups im März 2022 samt einem Strompreis von neun Cent kann er heute nur träumen; der aktuelle Tarif sieht 50 Cent vor. Der Verzicht auf offene Kühltische kommt Pabst zwar entgegen, doch weitergeben kann er die Kosten nicht.

Breites Sortiment in Vöcklabruck

Umsätze generiert aber auch das Catering-Service, das vom Plattenlegen bis zum Bratl für 150 Personen angeboten wird. Doch sein Zustellservice im Kleinen soll für alle leistbar bleiben, nicht zuletzt auch für Familien: Für unsere Waren muss dafür

niemand mehr wegfahren. Und er selbst versucht Umwege in seiner Logistik hintanzuhalten. Dafür will GenussPabst seinen Kunden 2023 auch ein noch breiteres Sortiment bieten. Da kann dann Bier dazukommen oder natürlich auch die gesamte Beilagen-Welt für die Grillsaison. Beraten werden die Anrufer bereits jetzt in Richtung Mehrverkauf: Soll es noch ein Semmerl zur Wurst sein? Oder benötigt jemand eine Vorspeise oder einen Salat als Beilage? Und am Ende könnte auch eine Listung im stationären Handel mit einem Eigenlabel stehen. Denn manchmal denkt auch der Vocklabrucker Pabst ganz orthodox.

Hier nun das originelle Video zur Eröffnung von GenussPabst!

<https://redaktion.fleischundco.at/wp-content/uploads/2022/11/Genusspabst.mp4>

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at