

Fleischerei Haslinger: Fleisch und Wurst auf vier Rädern

Unter den handwerklichen Betrieben in Österreich ist die Fleischerei Haslinger in St. Willibald im Bezirk Schärding mit dem Gründungsjahr 1983 einer der jüngeren. 1983 eröffnete Seniorchef Karl Haslinger, der in einer Landwirtschaft aufwuchs, mit seiner Frau Adelheid das Unternehmen bereits am heutigen Standort. Im gleichen Jahr kam auch Sohn Andreas auf die Welt, der heute den Betrieb leitet. 1984 gesellte sich das erste Fachgeschäft dazu. Der Senior erinnert sich noch sehr gut an die aufregenden Anfangszeiten: „Damals gab es im Bezirk Schärding 30 Fleischer, heute sind es vier. Dementsprechend wurde ich von den Kollegen häufig milde belächelt, frei nach dem …



Karl (l.) und Andreas Haslinger sind über die Entscheidung, ein Fachgeschäft als kulinarische Visitenkarte des Unternehmens zu errichten, sehr glücklich. © Beigestellt

Unter den handwerklichen Betrieben in Österreich ist die **Fleischerei Haslinger** in St. Willibald im Bezirk Scharding mit dem Gründungsjahr 1983 einer der jüngeren. 1983 eröffnete Seniorchef Karl Haslinger, der in einer Landwirtschaft aufwuchs, mit seiner Frau Adelheid das Unternehmen bereits am heutigen Standort. Im gleichen Jahr kam auch Sohn Andreas auf die Welt, der heute den Betrieb leitet. 1984 gesellte sich das erste Fachgeschäft dazu.

Der Senior erinnert sich noch sehr gut an die aufregenden Anfangszeiten: Damals gab es im Bezirk Scharding 30 Fleischer, heute sind es vier. Dementsprechend wurde ich von den Kollegen häufig milde belächelt, frei nach dem Motto: Was will denn der Neue hier? Das hat wahrscheinlich mit meinen landwirtschaftlichen Wurzeln zu tun gehabt, meine Lehre habe ich ja mit der Firma **Wiesenberger** in Peuerbach bei einem sehr renommierten Gewerbebetrieb absolviert. Das Unternehmen habe ich mit einem Geschäftspartner gegründet, der jemanden für die Zerlegung und Speckproduktion suchte. Danach folgten noch ein paar Berufsjahre bei Zelger in Wels und die Meisterprüfung. Bei der endgültigen Firmengründung half mir dann mein Vater.

Fahrverkauf von Anfang an

Von Anfang an setzte Karl Haslinger auf den Fahrverkauf. Alles begann zunächst mit einem Fahrzeug, die Geschäfte liefen sofort ausgesprochen gut. So haben wir auch das dramatische Fleischersterben überlebt, der Fahrverkauf hat sich bewahrt.

Auch Sohn Andreas absolvierte die Fleischerlehre bei einem bekannten oberösterreichischen Betrieb, der **Fleischerei Moser** in Sigharting. Danach arbeitete er einige Jahre bei **Reiter** in Eberschwang, ehe es ihn wieder nach Hause verschlug. 2009 zog sich der Geschäftspartner endgültig zurück, seitdem ist das Unternehmen im hundertprozentigen Familienbesitz. Schon ein Jahr später, im Oktober 2010, erfolgte die vollständige Neuerrichtung des Betriebs in St. Willibald, eine eminent wichtige Weichenstellung für die Zukunft. In diesen Jahren

wuchs auch der Fuhrpark an Verkaufsmobilen deutlich an: So sind es heute vier Fahrzeuge, allesamt von der Firma Fischer aus Deutschland, mit diesen werden insgesamt 17 Wochenmärkte in ganz Oberösterreich angefahren. Die Spezialitäten der Fleischerei Haslinger bekommt man unter anderem in Braunau, Freistadt, Steyr, Kirchdorf an der Krems, Vocklabruck, Peuerbach, Ried im Innkreis, Gmunden, Scharding, Grieskirchen usw.

Fischer als Partner für den Verkauf

Seit 1947 steht die Marke **Fischer** für innovative Fahrzeuge und Verkaufswagen mit hohem technischem Anspruch, kundenorientierter Warenpräsentation und höchster Produktqualität. Für unterschiedliche Einsatzzwecke bietet Fischer Anhänger als Ein- oder Tandemachser mit oder ohne hydraulische Absenkung, Mobile, Drehkranzanhänger, Pavillons oder Sattelschlepper. Der Kunde kann zwischen Fahrgestellen von Mercedes, Fiat, Renault und mehr wählen. Das hauseigene Technologiezentrum umfasst die Innovationsschmiede und die CAD-Konstruktion zur dreidimensionalen Entwicklung des Fahrzeuges. Egal, ob Auslegung der optimalen Kühltechnologie, Energieversorgung, Aufbau-Variation, Design- und Lichtkonzeption – Fischer vermittelt Sicherheit und Planungsfreiheit schon vor dem Bau.

Fleischerei Haslinger: Ollas is guat!

Die Frage nach den Schmankerln des Hauses beantwortet der Seniorchef verschmitzt lachend mit einem klaren Ollas is guat! Dann nennt er aber doch ein paar Produkte: Blut- und Leberwurst, der Leberkase, der Innviertler Bauernspeck, von dem wir 500 Kilogramm in der Woche herstellen, und nicht zu vergessen die Knackwurst, die als Speckknacker und als normale Knackwurst angeboten werden, um nur einige von den weit mehr als 100 verschiedenen Erzeugnissen zu nennen. Schweine und Rinder bezieht die Fleischerei Haslinger von den Schlachthöfen **Berghamer** in Neukirchen am Walde und

Schestrauber in Neumarkt im Hausruckkreis. Verarbeitet werden Stiere und Kalbinnen. Insgesamt arbeiten 15 Mitarbeiter im Hand- werksunternehmen, zehn Prozent des Umsatzes erwirtschaften die Haslingers mit der Gastronomie, 80 Prozent mit den vier Verkaufsmobilen, die restlichen zehn Prozent mit dem Anfang 2022 neu eröffneten Fach- geschäft am Firmenstandort.

Neues Geschäft, umgesetzt mit Schrutka-Peukert

Das rund 30 Quadratmeter große Fachgeschäft wurde mit dem Ladenbauprofi **Schrutka-Peukert** geplant und umgesetzt und bietet den Kunden neben der klassischen Wurst- und Fleischtheke, eine heiße Theke, einen Fleischreifeschrank und ausreichend Regale und Schranke für Zusatzsortiment, Fertigprodukte und TK-Ware. Schrutka-Peukert lieferte folgende Ladeneinrichtung an die Fleischerei: Kernstück des Fachgeschäfts ist die drei Meter lange Differenzial-Kontakt-Kühltheke, die mit zwei Kühlkreisen in einer Theke das Kühlresultat optimiert. Auf der einen Seite die Kontaktkühlung für eine gleichmäßig kalte Temperatur der Warenauslage und andererseits ein rückseitiger Verdampfer, der Temperaturschwankungen optimal ausgleicht. Niedrige Luftgeschwindigkeit und große Verdampfer liefern konstante Kälte und Luftfeuchtigkeit. Verringerte Austrocknung und verminderte Verfärbung der Ware sind das Ergebnis. Der Glasaufsatz ist eine KUBUS-Hebescheibe mit Profil für eine spezielle LED-Beleuchtung für Fleisch- und Wurstwaren. Die leichte Reinigung und Bestückung von vorne überzeugen zusätzlich.

Zukunft gesichert

Seit 2013 ist mit Andreas Haslinger bereits die zweite Generation als Geschäftsführer tätig, Firmengründer Karl Haslinger hat sich in die Pension verabschiedet ist aber mit

groáer Freude dennoch fast jeden Tag im Betrieb.

Metzgerei Haslinger A Gewerbepark 2, 4762 St. Willibald T
07762/28 05
W www.haslinger-metzger.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at