

Fleischerei Ablinger: Mit der Kraft der Familie

Franz und Ulrike Ablinger führen ihren Handwerksbetrieb in Oberndorf erfolgreich in dritter Generation. 2022 feierte man den 90. Geburtstag. Ein Jubiläum, dass vor allem dem starken Zusammenhalt der Familie geschuldet ist.



Familienbild zur
Eröffnung des Werksverkaufes
am Stammsitz
in Oberndorf v. I.):
Franz Ablinger IV.,
Gattin Caroline
Ablinger, Ulrike
Ablinger und
Franz Ablinger III. © Beigestellt

Kraft aus der Familie schöpfen

Die **Ablinger**s, Franz III. und Ulrike Ablinger, führen den vielfach ausgezeichneten Betrieb in Oberndorf bei Salzburg in dritter

Generation. Mit Franz Ablinger IV. und seiner Gattin Caroline ist allerdings schon die vierte Generation voll in das Unternehmen integriert und für Produktion und Marketing verantwortlich. Eines gleich vorweg: Die Familie lässt gerne die Spezialitäten des Hauses für sich sprechen. Bei Oberndorf, der Heimatgemeinde der Ablingers, handelt es sich um den Geburtsort des Komponisten des wohl berühmtesten Weihnachtsliedes der Welt.

Die Stille Nacht-Kapelle ist daher harmonisch ins Firmenlogo eingebettet und in der Advents- und Weihnachtszeit erzeugt man im Familienunternehmen auch einen Stille-Nacht-Schinken. In Rotwein gebeizt und dem Anlass entsprechend mit raffinierten und schmeichelnden Gewürzen verfeinert, ein wahrer Hochgenuss. Besonders stolz ist die Familie Ablinger auf die Auszeichnung, das Salzburger Landeswappen führen zu dürfen. Ulrike Ablinger voller Freude: Diese Auszeichnung mit dem Landeswappen, die uns der Landeshauptmann erst kurzlich verliehen hat, ist lebendiger Ausdruck unseres bedingungslosen Strebens nach Qualität. Es macht uns unglaublich stolz und glücklich dass uns unsere Landesregierung dieses Zeichen von Vertrauen und Wertschätzung verliehen hat.

Eine Erfolgsgeschichte über Generationen

Die mittlerweile 91-jährige Geschichte des Familienunternehmens **Ablinger** begann einst mit einem Wink des Schicksals. Und das an einem für eine Fleischerei sehr ungewöhnlichen Ort, nämlich auf dem Dach eines Hauses. Denn der Vater des Gründers Franz Ablinger I. war Dachdecker im oberösterreichischen Vöcklabruck. Der Sohn wollte natürlich beruflich in dessen Fußstapfen treten, das war damals so üblich. Doch hoch auf dem Dach verspürte der junge Mann Schwindelgefühle.

Deshalb entschied er sich um und erlernte ab 1923 das Fleischerhandwerk. Neun Jahre später konnte Franz Ablinger I. mit finanzieller Unterstützung seines Vaters eine Fleischerei in

Oberndorf kaufen. Schon ein Jahr darauf heiratete er seine Johanna, die mit ihm die herausfordernden Anfangszeiten als Unternehmer und die bekanntlich nicht gerade rosigen Nachkriegsjahre durchstand.

1950 wurde die Erfolgsgeschichte der Familie Ablinger fortgeschrieben. In diesem Jahr beendete der gemeinsame Sohn Franz Ablinger II. seine Fleischerlehre und arbeitete im Unternehmen weiter. 1965 übernahm er dann den Betrieb, den er mit seiner Frau Helene an seiner Seite führte. In dieser Phase gelang es dem Unternehmen, wichtige Handelspartner zu gewinnen, die teilweise bis heute mit den Ablingern geschäftlich verbunden sind. Weitere 30 Jahre später, also 1995 folgte Franz Ablinger III. seinem Vater an der Spitze der erfolgreichen Fleischerei nach, die er bis heute mit seiner Frau Ulrike leitet.

Der Eintritt Österreichs in die EU im Jahr 1995 fällt ebenso in diese Zeit sowie zahlreiche technologische Verbesserungs- und Modernisierungsschritte in der Produktion, die zu den Meilensteinen dieser dritten Generation zählen. Innovationen wie die neue Produktlinie Chef Selection ausgesuchte Fleischstücke von höchster Qualität, die im Sous-vide-Verfahren vorgegart werden bereichern seitdem das Sortiment und sind schmackhaftes Zeugnis des Qualitäts- und Innovationsstrebens im Hause Ablinger.

Ein breites Sortiment und höchste Wurstelkultur

Das Sortiment der Firma Ablinger besteht aus Frischwurst, Schinken- und Selchfleisch, Speck, Spezialitäten wie Streichwurst, Sulzen, Leberknödeln, Roh- und Dauerwurst und vielem mehr. Mit 300 Rezepturen in über 1500 Verpackungsvarianten bietet Ablinger für jeden Geschmack etwas. In diesem breiten Top-Sortiment etwas hervorzuheben ist schwierig, doch erwähnen sollte man eine Spezialität, die wohl einzigartig in Österreich ist. Der Bacon ist eine Spezialität, die der Kenner eher aus den Vereinigten Staaten kennt. Die

Entstehung dieses Schmankerls verdanken die Feinschmecker der Weitsicht des ehemaligen Seniorchefs Franz Ablinger II., der gemeinsam mit einem Freund auf diese Idee kam.

Der Bacon ist mild gesalzen und etwas dicker geschnitten und stellt seit rund 35 Jahren eine wertvolle Bereicherung für Hotels, Gastronomie und Endverbraucher dar. Besonders hochgehalten wird bei den Ablingern aber auch die Wurstel-Kultur. Die Debreziner aus der Fleischmanufaktur schafften es vor einigen Jahren bei einer Verkostung im GENUSS-Magazin unter 27 Kontrahenten auf den klaren ersten Platz. Bei keiner anderen Verkostung in dieser Zeitschrift gab es einen klareren Vorsprung. Das spricht Bände.

Bekenntnis zu Österreich

Um Produkte, die zu 100 Prozent aus österreichischem Fleisch hergestellt wurden, auch für den Endkunden einfach erkennbar zu machen, hat Ablinger vor zwei Jahren damit begonnen, die Herkunft mittels eines Siegels deutlich am Etikett sichtbar zu machen. Sukzessiv werden immer mehr Produkte auf dieses Siegel umgestellt. Ein klares, sofort sichtbares Bekenntnis zur österreichischen Herkunft.

Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein

Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein sind für die Familie Ablinger gelebte Firmenphilosophie. Zahlreich sind die Maßnahmen, die in den letzten Jahren umgesetzt wurden: So wird die Abwärme verschiedener Maschinen zum Heizen verwendet, bei der Photovoltaikanlage wurde die zweite Ausbauphase soeben abgeschlossen. Hier zählt mehr der Einsatz für kommende Generationen, denn mit der Energieleistung kann der eigene Strombedarf nicht gedeckt werden. Wo es im Fuhrpark sinnvoll ist, werden Elektroautos angeschafft.

Familie Ablinger hat ein Herz für die

Mitarbeiter

Wer die Ablingers kennt, weiß, dass diese Familie ein großes Herz für ihre Mitarbeiter hat. Dazu gehören auch das Frühstück und Mittagessen in der Betriebskantine. Allen Mitarbeitern wird ein ausgewogener und gesunder Speiseplan angeboten. Dieses ehrliche und glaubwürdige persönliche Verantwortungsgefühl und die familiären Umgangsformen im Unternehmen sind für die Familie Ablinger selbstverständlich und einer der Garantien für eine zufriedene, einsatzfreudige Belegschaft.

Handschlagqualität und Verbundenheit zur Region

Die Familie Ablinger hat sich auch in dritter und vierter Generation die geradlinige Mentalität bewahrt, die seit jeher von allen Seiten geschätzt wird: sowohl bei den Groß- und Kleinkunden, bei den Lieferanten, den Mitarbeitern, aber auch bei den Landwirten, von denen das Vieh stammt. Es sind die Bauernhöfe des Landes Salzburgs und der angrenzenden oberösterreichischen Regionen, die mit dem Familienbetrieb langjährige Geschäftsbeziehungen pflegen. Diese räumliche Nähe garantiert den Tieren an den beiden wöchentlichen Schlachttagen stressfreie und kurze Wege in den hauseigenen Schlachthof. Die Eigenschlachtung ist in der Branche schon lange keine Selbstverständlichkeit mehr, umso wichtiger ist es den Ablinger-Verantwortlichen, diese Gepflogenheit aufrechtzuerhalten. Und wenn der Senior-Chef persönlich jeden Samstag die Landwirte für den Stiereinkauf besucht, um den alten Brauch der Gaifahrens auszuüben, dann hat das sehr viel mit Handschlagqualität und gegenseitigem Respekt zu tun. Prokuristin Ulrike Ablinger fasst die Stärken der Traditionsfleischerei sehr treffend zusammen: Wir sind ein Familienbetrieb mit Leib und Seele, hoher Mitarbeiterkultur, kompromisslos bester Qualität und absoluter Zuverlässigkeit unseren Kunden gegenüber. Das zeichnet uns seit Generationen aus. Daran wird sich wohl auch künftig nichts ändern und das

ist gut so.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at