Fleischerei Höller: Beständigkeit im Dreiländereck

Fleischerei Ho?ller - Beständigkeit im Dreiländereck. Wie man im 1.500-Seelen-Ort Zo?bern nicht nur u?berlebt, sondern auch Lehrlingen den Beruf in allen Facetten nahebringt, erza?hlten die beiden nach dem 35-Jahr-Jubiläum Fleisch & Co-Autor Roland Graf.

Vater und Sohn: Karl Ho?ller, der Chef des Hauses ist zusta?ndig fu?r Viehverkauf, Qualita?tssicherung und Produktion.
Stefan, versteht es, den Geschmack von Wu?rsten, Schinken und Speck auf den Punkt zu bringen. © Nicole Oberhofer

Wer öfter die A2 zwischen Kärnten und Wien befaḫrt, kennt Zoḃern vermutlich. Die ȝOldtimerȝ-Autobahnraststaḷe im Ort, keine Stunde von der Bundeshauptstadt entfernt, ist mit ihrer markanten Lage auf einer Anhoḫe ein beliebter Treff- und Rastpunkt. Nicht weniger gemischt sind die Autokennzeichen aber einen Hugel weiter, am Parkplatz vor der Adresse Kampichl 35. ȝEin paar Meter uḃer uns ist die steirische Grenzeȝ, erklaṛt

Seniorchef Karl Holler die exponierte Lage seiner Fleischerei. Besagte Autobahnbrucke fuhrt in unmittelbarer Nahe vorbei und auch das Burgenland ist in diesem Dreilandereck nicht weit. Und doch bleibt die Fleischerei Holler ein waschechter niederosterreichischer Betrieb.

Erfolgreiche Fleischerei mit Schlachthof in Zöbern

Selbst kennengelernt haben sich »Leni« und Karl Holler dereinst beim Fleischer – »das war in Krumbach beim Muller, wo wir gearbeitet haben«. Da beide aus der Buckligen Welt stammten, war schnell klar, dass man die Chance ergreifen wurde, als in Zobern, Karls Heimatort, eine Fleischerei zu pachten war. Erich Vollnhofer ubergab ihnen den Betrieb 1987, arbeitete aber noch einige Zeit an der Seite der Hollers mit.

Regionalität: Schlachtung mit kurzen Wegen

Heute stehen mit Fleischermeister Stefan und seinen Eltern bereits zwei Generationen Holler im modernen Verkaufsraum. Beim Besuch »zwischen den Jahren« geht die Tur alle paar Minuten auf. Abholer von Bestellungen sind dabei, aber auch klassische Jausen-Kaufer. Sie teilen sich in zwei Gruppen: jene, die das freundliche Verkaufsteam gut kennt, und neue Gaste. Denn auch wenn es keine Durchzugsstraße ist, an der sich die Fleischerei befindet: Der Standort nahe der Autobahn sorgt selbst zwischen Weihnachtsfeiertagen und Silvester fur regen Betrieb.

Im Nachhinein war es der wohl wichtigste Schritt in der uber 35 Jahre wahrenden Geschichte ihres Betriebs, den das Ehepaar 1999 setzte: Am Ortsrand von Zobern – am Kampichl eben – wurde ein Neubau errichtet, der im Jahr darauf die EU-Zulassung als Schlachthof erhielt.
Auch in dieser Hinsicht gehort man zu den Ausnahmen der

Branche, „in der manchen die ausgelösten Rinderhälften bis zum Garagentor geliefert werden“ (© Karl Höller). Geschlachtet wird vor Ort in der modernen Produktionsstätte mit dem leuchtend blauen Dach. Für die in der Kälbermast beliebten Weiden der Buckligen Welt ergibt sich damit eine beneidenswerte Situation: Rinderbauern haben kurze Wege bis zu Karl Höller, der die Tiere auch im Auftrag schlachtet und zerlegt. „Rinder beziehen wir aus der Region“, greift auch der Fleischer gern an das Angebot auf gesund aufwachsenden Tieren zurück. Nicht einmal ein eigenes Fahrzeug hat man dafür nötig. Die Züchter selbst bringen ihre Tiere auf den vertrauten Anhängern – ohne Stress und lange Transporte für die Rinder.

Zusammenarbeit mit den lokalen Züchtern

Das Schweinefleisch wiederum stammt aus dem nahen Burgenland, so Höller senior. Wobei der erfahrene Fleischer in den Direktvermarktern der Region keineswegs Konkurrenten sieht. „Wenn jemand diesen Weg einschlägt, gibt es keinen Neid, ich stehe auch mit meinem Wissen zur Verfügung.“ Denn mit der Lohnschlachtung lassen sich auch „ruhige Zeiten ausgleichen“.

Nach Allerheiligen etwa, wenn das Geschäft ein wenig nachlässt, wird hier zum traditionellen Termin geschlachtet. Aber auch im Spätwinter, „wenn die Bauern kommen, die zu Ostern ihr Geselchtes anbieten wollen“ – ist man so schon gut ausgelastet mit den Tieren der Landwirte. Dieser Weg des Lebens und Leben-Lassens scheint dem Betrieb jedenfalls bestens zu bekommen; mit 16 Mitarbeitern stellt die Familien-geführte Fleischerei eine respektable Größe dar. Nur zum Vergleich: Das 50.000 Einwohner zählende Wiener Neustadt etwa verfügt über kein einziges Fleischergeschäft mehr. Die Höllers hingegen bilden im 1.500 Einwohner zählenden Zöbern sogar Lehrlinge aus. „Gerade wieder haben zwei mit Auszeichnung abgeschlossen“, zeigt sich Magdalena Höller zufrieden mit den Leistungen.

Fleischer-Lehrlinge: Ausbildung ohne

Lṵcken

Zumal der Nachwuchs bei den Ho̰llers die gesamte Bandbreite des Handwerks kennenlernt. Auch das ج wir wiederholen uns ج stellt eine Seltenheit dar. Es mag vielleicht eine Anekdote sein, dass ein Wiener Lehrling, der vor Jahren im Rahmen einer Exkursion nach Zo̰bern kam, keinen ڗEnglischenز kannte. Aber es ist eben auch eine traurige Gewissheit: ڗDer hatte das letzte Jahr halt nur Schnitzel runtergeschnittenز, so Karl Ho̰ller, ڗdas konnte er sicher perfekt.ز Aber eben: nur das! Am Kampichl 35 wird hingegen so gut wie alles selbst hergestellt; lediglich Salami kauft man zu.

Die Sammlung an Auszeichnungen, bescheiden in der Ecke des Verkaufsraums zu finden, unterstreicht diese Expertise eindrucksvoll. Da findet sich der ڗSpeckkaiserز aus Wieselburg fṵr das Pfefferkarree und den Hausspeck, einen Ho̰ller-Verkaufshit, ebenso wie Tropha̰en fṵr die beste Blunzen oder der Weltmeister im Plattenlegen ج eine klare Doma̰ne Magdalena Ho̰llers. Doch auch dieses Service erfolgt nur in Abholung durch die Kunden. ڗCatering ist bei uns kein Thema. Man muss wissen, wo man seine Sta̰rken hatز, heißt es dazu. In Zo̰berns Fleischerei stellt jedenfalls eindeutig die Produktion das Herz des Betriebs dar.

Fleischerei Höller bietet auch Jause fṵr die Schwammerl-Sucher

Wie viele Artikel man genau im Angebot hat, kann Magdalena Ho̰ller aus dem Stand gar nicht beantworten. Viele Saison-Angebote ج von der Silvestersulz bis zum Reh ج erweitern den fleischlichen Kosmos in Niedero̰sterreichs sṵdlichster Ecke. ڗ60 bis 70 Wurstsorten werden es seinز, scha̰tzen die Ho̰llers, ڗallein beim Leberka̰se sind es ja schon fṵnf Variantenز. Erweitert wird das selbst erzeugte Angebot in Zo̰bern noch von lokalen Gourmandisen: Ziegenka̰se von den Mandls in Lichtenegg findet sich ebenso wie die Teigwaren der kleinen Manufaktur

Sinabel (Thomasberg) oder das uber die Region hinaus bekannte Bier des Krumbacher Tuftlers Gerald Schwarz (ȣSchwarzbrauȣ). Karl und Stefan Hollers eigene Bestseller jedenfalls sind zwei Stangenwurste ȩ die Polnische und die Kaswurst.

Sie werden auch von einer ganz eigenen Klientel gerne mit nach Haus genommen: den Schwammerlsuchern. ȣWo genau sie gesucht haben, verraten sie naturlich nieȣ, lacht Magdalena Holler, aber bis aus Wien kommen die Pilzfreunde spatestens in die Walder des Wechselgebiets ȩ und schatzen danach eine Jause. Auch der nahe Golfplatz sorgt fur einen Nachschub an Kunden. Insofern vertraut man neben der Prasenz in den Lokalmedien in Sachen Werbung ausschließlich der Mundpropaganda. Und die wirkt offenbar auch, wie der Andrang wahrend des Gesprachs eindrucksvoll zeigt.

Next Generation: Stefan Höllers Plane

Und weil bei den Hollers offenbar vieles noch so funktioniert, wie es soll, hat man auch keine Nachwuchssorgen. Stefan Holler stemmt als Juniorchef bereits das Tagwerk, die offzielle Ubergabe wird wohl in zwei Jahren sta!finden. ȣDie groben Vorstellungen dafur habe ich schon im Kopfȣ, so der 32-Jahrige. Vor allem schwebt ihm ein Selbstbedienungskonzept vor, das die autobahnnahe Fleischerei dann rund um die Uhr zugaenglich macht. ȣAutomaten sind mir da nicht so sympathischȣ, so Holler, der sich an der kleinen Angebotspalette stoßt. So ließe sich auch die Investition fur den Automaten viel zu langsam zuruckverdienen.
Nein, idealerweise soll es ein eigener Bereich mit Zugangskontrolle und Selbstscanner-Kasse, dafur aber mit dem vollen Sortiment werden. Einen Prototyp dafur hat man sich bereits angesehen. Fur die Wochenend-Ausflugler, die uber die A 2 am Sonntag nach Hause reisen, ware das ein Idealangebot, formuliert es Stefan Holler. Davor steht aber bereits heuer ein weiterer Ausbau der Fleischerei an. ȣDie Photovoltaik-Anlage wird mit den geplanten Kilowatt rund 20 % unseres

Energiebedarfs deckenɔ, hat Senior Karl Holler die Zahlen genau im Kopf. Es ist ein weiterer Schritt zur Zukunftssicherung des Betriebs. Aber auch hin zur ɔklassischen Fleischerei, in der sich jeder den Einkauf leisten kannɔ. Dieses Credo verlfolgt man nun seit 36 Jahren. Und es sieht nicht aus, als wollte man daran im Wechselgebiet etwas wechseln.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at