

Glücksmomente für Wuffi, Herrl und Frauchen

Josef Lechner ist einer der meist dekorierten Fleischer des Bundeslandes Niederösterreich. Mehrfacher „Speckkaiser“ darf er sich nennen, bei der Blutwurst-WM in Frankreich wurde seine Blunzn mit Gold veredelt, beim internationalen Wettbewerb in Hollabrunn und den Vorgängerveranstaltungen in Wels gab es Edelmetall. Seine Spezialitäten fanden sogar Aufnahme in das Buch „Die besten Spezialitäten für Feinschmecker“, herausgegeben vom „Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreichs“. Der Mann versteht sein Metier und ist überaus erfolgreich und nützt diese Auszeichnungen als Werbung in eigener Sache. Die Herausforderungen des Unternehmerlebens als Fleischer hat Lechner voller Energie angenommen, auch ein noch relativ junger Supermarkt in der Gemeinde im Mostviertel …



© James Baker / Unsplash

Josef Lechner ist einer der meist dekorierten Fleischer des Bundeslandes Niederösterreich. Mehrfacher Speckkaiser darf er sich nennen, bei der Blutwurst-WM in Frankreich wurde seine Blunzn mit Gold veredelt, beim internationalen Wettbewerb in Hollabrunn und den Vorgängerveranstaltungen in Wels gab es Edelmetall. Seine Spezialitäten fanden sogar Aufnahme in das Buch *Die besten Spezialitäten für Feinschmecker*, herausgegeben vom Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreichs. Der Mann versteht sein Metier und ist überaus erfolgreich und nützt diese Auszeichnungen als Werbung in eigener Sache.

Die Herausforderungen des Unternehmerlebens als Fleischer hat Lechner voller Energie angenommen, auch ein noch relativ junger Supermarkt in der Gemeinde im Mostviertel kann ihn nicht verschrecken: Dann sehen die Leute wenigstens, wie gut sie es bei mir haben und dass ich bei vielen Produkten günstiger bin als der Supermarkt.

Das Schlachten hat der Fleischer vor einigen Jahren aufgegeben, sein Fleisch bezieht er vom Schlachthof Grandits in Rupprechtshofen. Stattliche 80 verschiedene Wurst- und Fleischprodukte stellt der Meister her, einige davon hochdekoriert wie das wunderbar zarte Karree nach Prosciutto-Art, der saftige Mostviertler Rinderrohschinken oder die deftigen fünf Dürre-Variationen, die in der gemauerten Selchanlage ihren letzten Schliff erhalten. Die Fleischerei Lechner gibt es übrigens seit 169 Jahren.

Alles im Kasten

Schon seit geraumer Zeit beobachtet der Fleischer den zunehmenden Trend zur Automatisierung im Gewerbe mit steigendem Interesse: Ich habe mich bei einigen Kollegen erkundigt, die mir fast ausschließlich von positiven Erfahrungen berichtet haben. Das hat mich letztendlich überzeugt. Nicht nur um seinen Kunden seine Spezialitäten rund um die Uhr anzubieten, sondern der vielen Hundeliebhaber in Kilb und

Umgebung willen. Mit Tierfutter hat Lechner nämlich einen neuen lukrativen Geschäftszweig etabliert, seine Hundeschmankerln erfreuen sich bei Vierbeinern von nah und fern größter Beliebtheit. Also, was lag näher, als auch einen Wuffomaten zu installieren.

Gesagt, getan, seit Spätherbst 2021 bietet die Fleischerei Lechner 24 Stunden den Tag Feines für Frauchen, Herrl und die Fellnase. Beide Automaten wurden perfekt in die Geschäftsauslage integriert und sind wetterfest. Dadurch gibt es keine Einschränkungen bei der Wahl der Aufstellplätze. Die Geräte sind darüber hinaus Vandalismussicher. Josef Alexander Lechner ist sehr glücklich mit der Neuanschaffung: Die Umsätze verbessern sich mittlerweile laufend so stark, sodass sich meine Investition schon sehr bald amortisieren wird.

Autor:

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at