GenussPabst: Der „Fleisch-Pabst" führt zum Genusshimmel

Eine Fleischerei mit Rezeption, die Kunden auch ein Paar Frankfurter frei Haus zustellt? Patrick Pabst bietet – mitten in Zeiten größter Preissteigerungen – 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 **Hütthaler Frischfleisch** in der Qualitätskontrolle und Naturdärme ver-

kaufte er von Schwaben bis nach Südtirol.

Patrick Pabst und sein Concept Store

Diese massive Erfahrung ist die Schlagkraft hinter „**GenussPabst**“, das er im Oktober in Vöcklabruck eröffnet hat. Auf Neudeutsch würde 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 schnedet 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**) hält. 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 lie fert etwa die Innviertler **Bio-Käserei Höflmaier** aus Lochen am See im Innviertel.

Beim GenussPabst werden Kunden an einer Rezeption empfangen. © GenussPabst

Die Fleischerei mit Rezeption

Erwerben kann man diese Köstlichkeiten 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 Kühlvitrinen. Denn das eigentliche Geschäft liegt nicht in der Abholung, sondern in der Zustellung. Wie es die Branchengrößen „**Gurkerl.at**“ oder „**Flink**“ vorzeigen, stellt auch „GenussPabst“ seine Waren zu. Bestellt wird bis 18 Uhr des Vortags in den Gemeinden der Region Vöcklabruck, 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 Rädern 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 Hascheeknödel 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 kämen 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 Bäcker etwa sorgt für ein komple es Frühstück mit Säften, Honig und Gebäck. „Die Preise liegen genau so hoch wie beim Bäcker“, ein Kümmelweckerl um einen Euro etwa packt man genauso gerne zu den Wurstwaren wie Salat zum

Hühnerspieß oder Sauerkraut zum Surripperl.

Das eigentliche Geschäft des innovativen Gründers liegt nicht in der Abholung, sondern in der Zustellung.© GenussPabst

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 (*siehe unten*), 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 Kühltheken 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 Vöcklabrucker Pabst ganz orthodox.

Autor: Roland Graf

Hier nun das originelle Video zur Eröffnung von GenussPabst!

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

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at