

Profi-Fleischer mit Edel-Maschine: Gissinger setzt auf eine Berkel

Die Fleischerei Gissinger in Wien-Ottakring ist erster österreichischer Besitzer der Aufschnittmaschine Berkel Volano L16. Herbert Emberger, Inhaber der gleichnamigen Handelsagentur (li.), übergab das Prachtexemplar an Josef und Elisabeth Fröhlich, mit im Bild die Kinder Alexandra und Julia.



Die **Fleischerei Gissinger** hat eine große Tradition.

Werfen wir einen Blick zurück: Angefangen hat das kulinarische Streben nach dem perfekten Beinschinken in der Familie in den 1930er-Jahren. Damals entschlossen sich Anna und Josef Gissinger am heutigen Standort in der Ottakringer Straße 140 eine Fleischerei aufzumachen, die nach dem frühen Tod des Gründers viele Jahre hindurch als „Witwenbetrieb Gissingers

Josef Wwe. Anna Gissinger“ auftrat. Danach ging das Unternehmen an Tochter Gerlinde Gissinger, verheiratete Fröhlich, über. Sie leitete den Betrieb so lange bis Sohn Josef, der heutige Inhaber, alt genug war, die Geschicke zu übernehmen. Der sagt aber gleich: „Von der Vergangenheit können wir nicht leben, entscheidend ist, was wir heute machen. Wer sich drei Jahre lang nicht weiterentwickelt, ist weg vom Fenster“.

Josef Fröhlich machte Gissinger zum Mega-Erfolg

Josef Fröhlich führte den Betrieb in den letzten Jahren zu einem fulminanten Aufschwung. Wer heute in Wien Beinschinken in den Mund nimmt, der hat eine hohe Chance, dass dieses edle Stück in Ottakring gefertigt wurde. Denn die Firma Gissinger – der Gründernamen wurde bis heute beibehalten – beliefert die Wiener Gastronomie, vom Gasthaus bis zum Haubenlokal, darüber hinaus Feinkostgeschäfte in ganz Österreich und auch bei Spar Gourmet und Merkur sowie bei Metro und Transgourmet sind Gissinger-Produkte gelistet (manche regional, manche bundesweit).

Die Gissinger Schinkenmanufaktur hat sich auch als Hersteller von feinen Wurstwaren, Speckschmankerln und Alt-Wiener Spezialitäten einen Namen gemacht. Insgesamt werden mehr als 100 Artikel hergestellt, die wöchentliche Produktionsmenge des EU-zertifizierten Betriebs beträgt zehn Tonnen. Die Rohstoffe kommen aus Niederösterreich, Oberösterreich und aus der Steiermark und sind teilweise AMA-zertifiziert. Insgesamt werden 16 Mitarbeiter beschäftigt. Die 4. Generation steht übrigens schon in den Startlöchern: Tochter Julia (15) besucht derzeit die HTL in Hollabrunn.

Gissinger ist stolzer Besitzer der ersten Berkel Volano in Österreich

Das Fachgeschäft Gissinger in der Ottakringer Straße 140 ist übrigens ein Geheimtipp unter Genießern und hat zwei Mal in der Woche, nämlich Mittwoch und Freitag zwischen 7 und 12 Uhr, geöffnet. Da bedienen Chef und Chefin persönlich die Kunden. Ab sofort auch mit der **Berkel** Volano L16. Diese außergewöhnliche Aufschnittmaschine spielt alle Stückerl, kostet aber auch einen 5-stelligen Betrag. Das historische Design wird kombiniert mit hochwertigen Details und fortschrittlichen Lösungen hinsichtlich Sicherheit und Funktionalität. Die beeindruckenden Abmessungen sowie spezielle Vorrichtungen, die alle geltenden Vorschriften erfüllen, machen sie zu einem Kunstwerk und ideal für den erfahrenen Profianwender.

120 Jahre nach der Erfindung der ersten Berkel Schneidmaschine durch den Rotterdamer Fleischermeister Wilhelmus Adrianus van Berkel ist Fleischerei Gissinger stolzer Besitzer der ersten Berkel Volano L16 in Österreich.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at