

Fleischhauern geht die Kraft aus

Spar und Rewe sind Österreichs größte Fleischverarbeiter. Industrie und Gewerbe sehen sich auf verlorenem Boden. Über die letzten kleinen Einzelkämpfer und das Tauziehen um die vegetarische Wurst.

Verena Kainrath

Wien – Maria Stephan gibt nicht auf. Auch wenn die Kunden weniger wurden, die Delikatessengeschäfte, die sie belieferte, ausstarben und nahezu alle kleinen Mitstreiter rundum zusperrten. „Fange ich etwas an, dann bring' ich es auch zu Ende.“ Sie sei niemals vor etwas davongerannt. „Und solang' der Herrgott eben will“, werde sie weiter hier, hinter der Wurst- und Fleischtheke, die Stellung halten.

Die zierliche Dame ist 78. Vor 58 Jahren stieg sie in die Fleischerei ihres Mannes ein, ein winziges Geschäft in Wien-Währing, das sie heute gemeinsam mit ihrem Sohn führt. Würste baumeln von weißgekachelten Wänden. Viele davon sind hausgemacht, nach Rezepten des Großvaters, der mit Chemie nichts am Hut hatte. Hinter der schlichten Vitrine ruhen Salzgurken neben Knödeln, Fleisch aus dem Waldviertel, Milch, Bier und Kracherln. Eier, Süßes, ein wenig Obst, Gefrorenes und drei Zwiebeln runden das Sortiment ab.

„Die Jugend kennt halt nur noch die Supermärkte“, sagt Frau Stephan bar jeder Bitterkeit. Viele er-



Achtzig Prozent des Fleischverkaufs in Österreich laufen über den Lebensmittelhandel.

nährten sich vegetarisch oder litten an sich flugs vermehrenden Allergien. Mitunter ziehe es Hobbyjäger in ihr Geschäft, die ihr Erlegtes zerlegt und verkauft haben wollten. Aber mit Leuten, denen es primär ums Schießen gehe, habe sie keine Freude. „Die sollen das arme Vieh lieber leben lassen.“

Weit mehr als 2000 Fleischhauer tummelten sich einst in Wien. 150 sind es mittlerweile, wobei abseits von Kebabstandeln allein 40 bis 50 echte Fleischer seien, mit in Summe nicht mehr als 80 Filialen, rechnet Karl Schmiedbauer vor. Der Chef von Wiesbauer und Obmann des Verbands der Fleischwarenindustrie zählt mit tausend Mitarbeitern zu den größten seiner Zunft. „Die Branche liegt am Boden“, sagt er, und es sei nur eine Frage der Zeit, bis auch die letzten darin Verbliebenen die Unternehmerrfreude verlieren würden.

Das große Fleischersterben ist in Österreich Geschichte. Beendet ist der Strukturwandel deswegen aber noch lange nicht. Erst jüngst ließ Trümel wissen, dass im April nach 111 Jahren Schluss sei. Verluste nach Umsatzeinbußen ließen keine Investitionen mehr zu. 98 Mitarbeiter sind betroffen. Neun Filialen schließen, zwei davon übernimmt Wiesbauer.

Rewe baut Produktion aus

80 Prozent des Fleischverkaufs laufen über den Lebensmittelhandel, der von Rewe und Spar dominiert wird. Spar ist mit sechs eigenen Werken größter Fleisch- und Wurstwarenerzeuger des Landes. Rewe betreibt fünf Produktionen, zwei kamen durch die Übernahme der Adeg hinzu. Der Standort Ansfelden wird Ende 2018 durch eine größere Fabrik in Eberstallzell abgelöst, bestätigt der Konzern.

Theoretisch könnten zwei Betriebe ganz Österreich beliefern, sagt Rudolf Menzl. Entsprechend massiv sei der Druck des Handels auf die Produzenten. Supermärkte bauten ihre Eigenmarken aus – Lieferanten würden infolge zusehends austauschbar. „Aber ist Geschmacksvielfalt nicht ein Kulturgut?“, fragt der Fleischer aus dem Mostviertel, der seine Branche als Bundesinnungsmeister vertritt.

16 Industriebetriebe teilen sich derzeit das Geschäft, sechs davon gehören Spar. Dazu kommen quer durch Österreich 1330 gewerbliche Unternehmen. Auf dem Land könnten sich Fleischer durch eigene Schlachtungen noch ein bisschen von den großen Handelskonzernen abheben, ist Menzl überzeugt. Aber selbst in Städten wie Steyr gebe es heute nur noch einen einzigen Fleischhauer. In den besten Zeiten waren es 40.

„Österreichs Handel muss erkennen, dass er bald keine Partner mehr hat, die selbst produzieren“, sagt Schmiedbauer mit Blick auf die Preis- und Einkaufspolitik der Ketten. Der Fleischkonsum hierzulande sinke leicht, der Umsatz mit demselben jährlich um 1,5 Prozent. Die Umsatzrendite der Betriebe betrage bestenfalls ein bis zwei Prozent. Und die Hälfte des Absatzes werde mit Schnittwurst in immer kleineren Portionen erzielt. Großes Gewicht für die Kosten habe daher nicht der Preis für die Rohwaren – „denn die Menge wird weniger, in den Produkten steckt aber mehr Dienstleistung“.

Wiesbauer betreibt neun eigene Filialen, Radatz 22. Feinkosthersteller Schirnhofer versuchte sich darin in Wien erfolglos. Was angenommen werde, seien weniger klassische Fleischereien als Bistros, sagt Schmiedbauer. „Schnellrestaurants auf Wienerisch eben.“

Schlecht zu sprechen ist er auf vegetarische Würstel. In Brüssel will sein Verband mit internationaler Hilfe Druck ausüben: Wo Wurst draufsteht, müsse Fleisch drin sein. Entsprechende Debatten seien im Gange. Den Höhepunkt habe die fleischlose Wurst aber ohnehin hinter sich, ist sich Schmiedbauer sicher. „Denn der Mensch ist ein Raubtier. Er will – wenn auch in Maßen – beißen und nicht nur an Karotten knabbern.“

Auch Maria Stephans Stammkunde Johann bleibt ihr seit Jahrzehnten wegen des Kümmelbratens und der Gammeln treu. Und weil er hier in Ruhe plaudern könne. „Ich lieb' das kleine Geschäft. In den Supermärkten hat zum Reden ja niemand mehr Zeit.“

BEZAHLTE ANZEIGE

Lehrling, Meister, Europameister!

Medaillenregen: 17 Jugendliche holten bei der diesjährigen Berufs-EM den Titel als beste Fachkräfte Europas nach Hause. Die Basis dafür ist die Lehrlingsausbildung, sie wird in der Gewerbeordnung geregelt.

Auch bei den diesjährigen Berufeuropameisterschaften EuroSkills 2016 Anfang Dezember im schwedischen Göteborg glänzte das österreichische Team – wie bereits 2014 – und konnte den Europameistertitel

mit insgesamt 14 Medaillen erfolgreich verteidigen. 35 junge Fachkräfte stellten ihre Fertigkeiten in insgesamt 29 Berufen gekonnt unter Beweis und sicherten sich so 5-mal Gold, 5-mal Silber und 4-mal Bronze. Die Steirerin Lisa Janisch wurde mit der allerhöchsten Punkteanzahl nicht nur die europaweit beste Mälerin, sondern unter allen TeilnehmerInnen gar zur besten Fachkraft Europas gekürt.

Lehrlingsausbildung bestätigt

Die tollen Erfolge unserer Jugend bei Berufs-EM und Berufs-WM sind vor allem den heimischen Betrieben und den ausbildenden Meistern zu verdanken. Denn nur durch sie ist

die hohe Qualität der dualen Berufsausbildung – also Lehre in Betrieb und Berufsschule – garantiert.

Der Europameistertitel ist die Bestätigung dieses erfolgreichen Ausbildungsweges in Österreich. Ohne die Gewerbeordnung und die dort verankerten Meisterberufe mit ihrer hohen Qualifikation wären solche Ergebnisse nicht möglich.

Der Erfolg bei EuroSkills zeigt, dass die Bestrebungen richtig sind, bei der Reform der Gewerbeordnung Qualität und Qualifizierung des beruflichen Fachkräftenachwuchses in den Mittelpunkt zu stellen. Negativbeispiele zeigen – etwa auch in Deutschland –, dass eine Abschaffung des Meisterberufes mit einem starken Rückgang an Lehrlin-

gen verbunden ist. Die Erfolge in Göteborg sind somit die beste Bestätigung für die Leistungsfähigkeit des österreichischen dualen Bildungssystems, der Ausbildungsbetriebe, aber auch der berufsbildenden Schulen.

Qualität und Qualifizierung

Österreichs berufliche Ausbildung ist ein echtes Erfolgsmodell. „Wir sind Europameister und haben große Nationen klar hinter uns gelassen – Frankreich wurde Dritter, Deutschland Vierter, England findet sich auf dem neunten Platz und Italien sogar nur auf dem 14. Rang“, freut sich Christoph Leitl, Präsident der Wirtschaftskammer Österreich.

DIE GEWERBEORDNUNG MACHT SINN

- **Qualifikation:** Sie sichert die Qualifizierung in wichtigen Branchen.
- **Aufwertung:** Lehrabschluss und Meister werden international vergleichbar.
- **Stärkung des Meisterbetriebs:** Kunden und Mitarbeiter profitieren von umfassenden Fachkenntnissen.



1. Reihe (v. li.): Katharina Strasser, WKÖ-Vizepräsidentin, Martha Schultz, Manuela Wechselberger, Daniela Lengauer, Lisa Janisch (mit Team-Maskottchen Tim), Katrina Pichlmayer, Michael Kranawetter, WKÖ-Präsident Christoph Leitl;
2. Reihe: Gabriel Rauch, Eva-Maria Resch, Isabella Schierl, Matthias Moser, Johannes Ladreiter, Stefan Fuchs;
3. Reihe: Thomas Rudlstorfer, Markus Thurnes, Fabian Gwiggner, Christoph Schrottenbaum, Thomas Schwarzinger.

Foto: WKÖ / Skills Austria