



MESSERSCHARF! **HORST** **STIERSCHNEIDERS** **BRANCHEN-ANALYSE**

Ein klassischer Fleischer am Eck' – das ist der 1956 in Wien-Fünfhaus etablierte Betrieb Stierschneider. Es ist ein vertrauter, aber ein selten gewordener, Anblick in Wien. Warum vor allem die „Start ups“ in der Branche fehlen, erklärt der Fleischermeister und Wiener Innungsmeister Horst Stierschneider im Gespräch mit Fleisch & Co.-Autor Roland Graf.

Der Fleischer sieht beim Zerlegen immer die Wahrheit. Und ich mag keine G'schichtln erzählen.“

Fleischermeister **Horst Stierschneider** über das Primat des Geschmacks.

Fleischermeister und Wiener Innungsmeister **Horst Stierschneider** setzt in seinem Betrieb auf regionale Spitzenqualität.

Text: Roland Graf
Fotos: Henry Gasselich

Zwischen Dry Aged-Beef und Bio-Huhn stehen Sigrun und Horst Stierschneider in ihrem Geschäft in der Wiener Märzstraße. Soeben hat sich ein Revierinspektor verabschiedet, eine Studentin löffelt genussvoll den Mittagstisch – Matrosenfleisch mit Spiralen – und ein Beinschinken-Semmel mit Kren wird gemacht. *Business as usual* in Rudolfsheim-Fünfhaus! Nahezu unvorstellbar sind daher die Anfänge anno 1956, von denen Horst Stierschneider noch zu erzählen weiß. „Vom Gürtel weg haben sie die Tiere zum Großvater getrieben. Geschlachtet wurde im Hof, verarbeitet hat er sie in einem Kellerlokal“. Heute alles unvorstellbar! „Was glaubst, was los wär, wenn uns dabei ein Stierl auskäme“, lässt der 56-Jährige seinen Humor durchblitzen. Selbst schlachtet er daher auch längst nicht mehr hinter Stadthalle und Lugner-City.

Doch der Wiener Innungsmeister kennt

den Spagat zwischen der glorreichen Vergangenheit des hauptstädtischen Fleischer-Handwerks und der heutigen Realität bestens. Vor allem aber ist er ein Freund klarer Worte, was das Interview mit Stierschneider besonders gehaltvoll macht. Den Einstieg liefert sein aktuelles Sortiment, in dem sich – „die Religionen berücksichtigend“ – vier Sorten Bratwürstel neben den Osterkrapfen finden. Denn das Fleisch & Co-Gespräch fand zu Ostern im 15. Bezirk statt.

Herr Stierschneider, Lamm und Kitz sind bio-zertifiziert bei Ihnen, das Kalb nicht. Warum?

Horst Stierschneider: „Als erstes kommt für mich der Geschmack, dann erst die Bio-Zertifizierung. Ich bin keiner, der sagt, man muss jeden Tag Fleisch essen. Nur wenn, dann sollte es die bestmögliche Qualität sein. Schau: Der Fleischer sieht beim Zerlegen ja immer die Wahrheit. Ein G'schichtl zur Herkunft kann ich immer erzählen, das mag ich aber nicht. Denn wenn das Tier nicht schmeckt, dann ist der Kunde enttäuscht, da nützt alles nichts. Auch keine Zertifikate. Dazu muss man aufpassen, wenn ‚Bio‘ in Massen produziert wird. Der Lebensmittelhandel kann das z. B. ja nur so in Bio-Qualität machen. Da haben die Hühner dann zwar mehr Platz und Auslauf, aber es braucht doch wieder um die 1000 Tiere, um rentabel zu sein. Bei unserem Lieferanten gibt es 200 Hendl, das ist noch überschaubar. Und dann ist da noch das Thema der Regionalität, das mir sehr am Herzen liegt.“

In Wien ein spannender Anspruch mangels Tierhaltung im großen Stil...

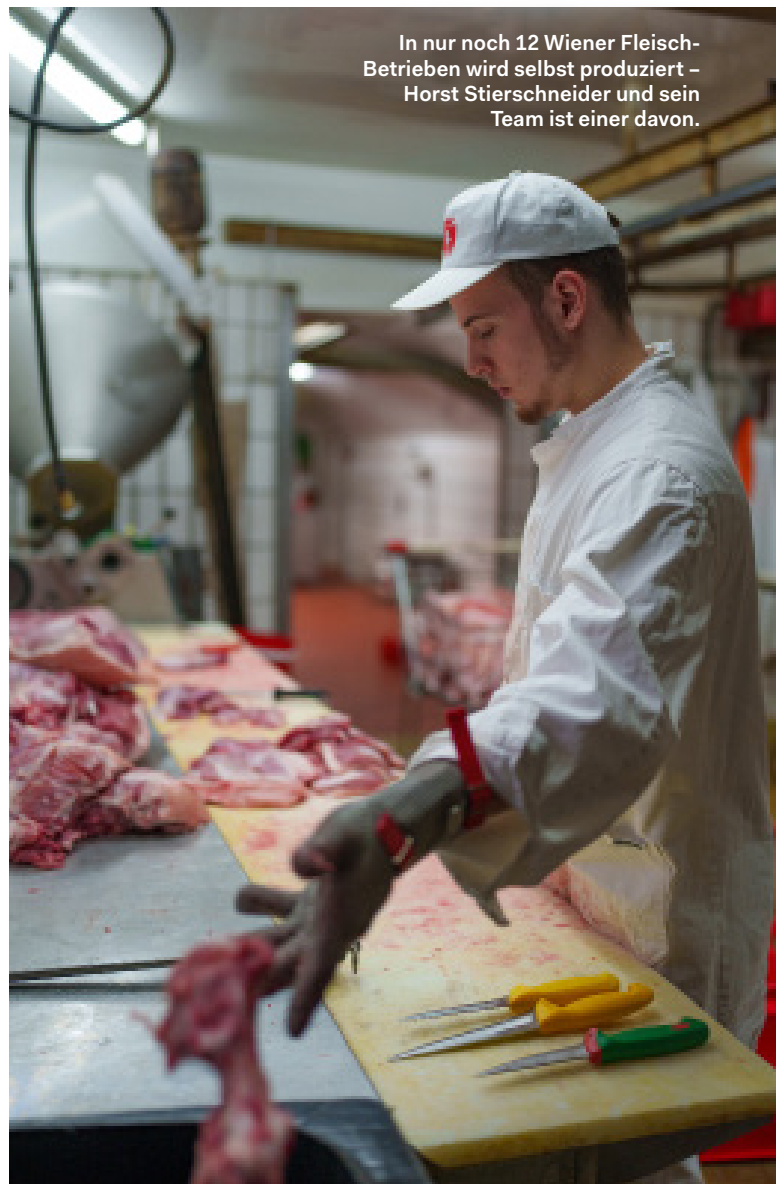
„Ja, aber dazu stehen wir. Die Kälber etwa bekomme ich von Christoph Hödl, der ja als einziger Kollege in Wien noch selber schlachtet. Die holen sie vom Viehhandel Höller aus Gschaidt in der Buckligen Welt. Das sind rund 60 Kilometer Transport.“

Ich wehre mich aber absolut gegen Lebendtransporte über 600 Kilometer – das ist eine Frechheit. Wenn wir unsere Kälber zur Aufzucht nach Holland schicken und wieder retour. Was soll so etwas? Und in diesem Zusammenhang ist dann auch der Kampf gegen die Verschwendung wesentlich.“

Wie leben Sie die Nachhaltigkeit in Ihrem Betrieb, in der täglichen Arbeit?

„Ein Fleischer wäre ja auch dumm, etwas von verwertbarem Fleisch wegzuschmeißen! Zum Glück macht da die Spitzengastronomie seit einigen Jahren auch einen sehr guten Job, indem sie die Verwertung des ganzen Tiers fördert. ‚From Nose to Tail‘ geht halt bei manchen Tieren einfacher als bei anderen. Etwa wenn ich großfasrige Stücke aus der Schulter im ‚Pulled Beef‘ verarbeiten kann.“

Das sind nebenbei auch sehr gute Ideen, die da aus den USA zu uns gekommen sind – ähnlich wie die zum Grillen beliebten US-Cuts. Hier hat dann der Kunde auch kein Problem, dass es manchmal Wartezeiten auf die Bestellung von toller Qualität gibt. Zu den noch existierenden Fleischern kommen jetzt ja zum Glück viele echte Kochfanatiker.“



In nur noch 12 Wiener Fleischbetrieben wird selbst produziert – Horst Stierschneider und sein Team ist einer davon.



Man merkt, dass Sie selbst viel kochen im Betrieb, wie wichtig ist dieses Standbein?

„Wir bieten immer einen Tagesteller an im Geschäft und ganz selten auch zwei Gerichte. Bei uns wird 90 Prozent mitgenommen, der Vor-Ort-Verzehr ist nicht das große Thema. Da kommen daher auch ungefähr 16 bis 18 Angebote dazu, die wir in Tiefkühlform zum Mitnehmen führen. Wichtig ist mir da bei allem, dass das auch selbst gekocht wird. Bei uns ist selbst der Erdäpfel-Salat selbst gemacht. Auch wenn das einen Mitarbeiter stundenlang beschäftigt, aber das muss für mich so sein.“

Ich sage ja immer, der Lebensmitteleinzelhandel ist nicht unser Feind. Der wirkliche große Konkurrent, das haben wir in der Pandemie gesehen, ist die Gastronomie. Als wir im Handel offen hatten, herrschte eine echte Goldgräberstimmung und wir haben die Mengen verdoppelt. Das ist nebenbei auch nie

von der Politik honoriert worden, diese Versorgung, was ein wenig schmerzt. Die Bäcker hat man manchmal erwähnt, die Fleischer leider nie. Dabei gibt es die klassische Hausfrau oder den Hausmann ja eigentlich nicht mehr. Heute müssen beide Partner Geld verdienen und haben kaum Zeit zu kochen.“

Oder sie sind alleinstehend, wofür sich manches nicht mehr zu kochen lohnt ...

„Stimmt auch. Wenn wir ein Beuschel machen, dann nehmen wir dafür 100 Kilo ‚Flügerl‘. Aber selbst ein Gulasch, das macht man nicht aus 30 oder 40 Deka. Dazu kommt, dass viele auch nicht mehr so lange kochen wollen oder – im Falle der Senioren – oft auch können. Letztens gab es Spaghetti Bolognese und da wollte eine Dame von den Nudeln zwei Portionen gleich von uns mitnehmen. Klar sind die in wenigen Minuten auch daheim gekocht. Aber auch dafür stehen wir bereit.“

Sie sind auch Wiener Innungsmeister. Wie sieht die aktuelle Entwicklung der Branche in der Hauptstadt aus?

„Der Hype in Wien war sicher nach dem Krieg. Von 1955 bis 1975 ging es um den Aufbau und die Ernährung. Da hatten wir um die 2.400 Betriebe. Dass da nicht jeder alles genau durchkalkuliert hat, ist auch klar. Die Knacker sind ja beispielsweise früher einfach nach Gefühl erzeugt worden, ohne die Mengen zu wiegen. Wenn man die richtige Bindung erreicht hatte, war sie gut. Als der LEH kam, hat der natürlich scharf gerechnet und selbst bei der Knackwurst genau gewusst, welchen Deckungsbeitrag man braucht – und ihn auch verlangt.“

Man kann sagen, dass seit der Einführung des Euros in Österreich die Betriebe nicht mehr in Insolvenz gehen, sondern einfach aufhören oder verkaufen. Was wir in Wien auch zunehmend verlieren, sind die Märkte. Der Branchenmix müsste alle Lebensmittel

„Bei zwei Millionen Wienern haben wir noch 12 Betriebe, die ihre Fleischwaren selbst erzeugen.“

Innungsmeister **Horst Stierschneider** über den Status quo in Wien



anbieten. Da gehörten früher auch viele Fleischer dazu, etwa am Meiselmarkt, wo das heute nicht mehr so ist. Heute halten wir bei rund 200 Verkaufsstellen in Wien, aber haben für rund zwei Millionen Einwohner nur mehr 12 Betriebe, die selbst produzieren. Wie ich die Nachwuchssituation bei den Kollegen kenne, könnte das in den kommenden Jahren sogar noch weniger werden.

Da hat sich aber auch rundherum viel verändert. Früher hat das Waldviertel so viel für Wiens Fleischereien geliefert. Doch auch hier werden die Betriebe weniger – und müssen immer größer werden, um überhaupt zu überleben. Die Entwicklung, die wir sehen, ist da nicht gut: Zuerst vertreibe ich die Tierhaltung aus dem Ort. Doch um an der Peripherie einen Neubau zu stemmen, brauche ich mindestens 200 Tiere, um das zu refinanzieren. Und damit habe ich wieder mehr Fäkalien – wo sollen die denn auch hin bei so vielen Schweinen in einem Betrieb?”

100% saustark

Die starke Messe für unser Handwerk

Eine saustarke Fachmesse wartet auf Sie! Die SÜFFA ist der Branchentreff für Metzgerinnen und Metzger. Treffen Sie Kolleginnen und Kollegen, Insiderinnen und Insider. Entdecken Sie Trends, Innovationen und finden Sie neue Wege zu Ihrem Geschäftserfolg. On top bietet das würzige SÜFFA-Rahmenprogramm die knackigsten Informationen. Sichern Sie sich jetzt Ihr Ticket!
Wir sehen uns auf der SÜFFA.

28.–30. September 2024

Messe Stuttgart

Weitere Informationen
unter sueffa.de



Die Fachmesse für
die Fleischbranche

sueffa.de

Sieht man Ihre Daten an, würde das eigentlich doch ein ziemliches Potential für Eröffnungen geben?

„Das Problem in der Branche ist, dass sie eines ausschließt, was z. B. bei den Konditorien für Nachwuchs sorgt: Es gibt keine Ein-Personen-Unternehmen (EPU). Die Torten- oder Keksbäckerin, die sich daheim selbstständig macht, gibt es. In der Fleischerei geht ein „Start up“ aber grob gesprochen nicht unter einer Million Euro Kapital.

Es ist aber erfreulich, dass es wieder Neueröffnungen gibt. Jahrelang hatten wir das in Wien gar nicht, nun gibt es wenigstens neue Verkaufsstellen wie z. B. „Crazy Butcher“ im Dritten, die das gut machen. Mich persönlich hätte noch ein 200-300 m² Geschäft mit moderner Präsentation gereizt. Da haben wir lange gesucht und in der Mariahilfer Straße waren wir – in einer ehemaligen Bankfiliale – auch schon nahe dran. Auch der Feinkost-Teil im geplanten Kaufhaus „Lamarr“ wäre interessant gewesen, wenn er wie das Berliner „KdW“ ausgesehen hätte. Aber das wurde beim Herr Benko ja aus anderen Gründen nichts.“

Abgesehen von der Wirtschaftlichkeit: Immer wieder wird auch das Fehlen des Wiener Lehrlingsnachwuchses beklagt?

„Rechtlich ist es ja so, dass reine Verkaufsstellen keine Lehrlinge ausbilden dürfen. Wenn wir die Betriebe, die derzeit Nachwuchs ausbilden (z. B. Hödl, Metzger und wir), nehmen, dann ist das prozentuell etwa ein Drittel aller Fleischer. Im Schnitt ist das gar nicht schlecht, wenn ich mit anderen Branchen vergleiche. Allerdings muss man ehrlich sein: In einem kleineren Betrieb habe ich nicht immer die Möglichkeit, den Jungen alles zu lehren. Das ist bei Firmen wie Radatz oder Wiesbauer schon anders. Beim Fachverkauf schaut es anders aus, da haben wir eine Stärke. Nebenbei kommen ja gleich drei Lebensmittel-Innungsmeister – Josef Schrott (Bäcker), Josef Robert Angelmayr (Konditoren) und ich – aus dem „Fünftehnten“. ■



Sigrun Stierschneider und das Team beraten die Kunden und fertigen die Menüs und Spezialitäten an.



Die Fleischerei Stierschneider ist ein echter Wiener Traditionsbetrieb im 15. Wiener Gemeindebezirk, Märzstraße 9

