

Beim Greißler steht der Mensch im Mittelpunkt

Die Greißlerei Ertl wurde vor 90 Jahren gegründet und ist seither in Familienbesitz. Seit 22 Jahren ist das Unternehmen aus Kötschach-Mauthen in den Händen von Herwig Ertl, der es in eine Edelgreißlerei verwandelte.

Corina Thalhammer

24.03.2022, 13:02



© FERDINAND NEUMÜLLER

Das Sprachrohr der Region: Edelgreißler Herwig Ertl hält Vorträge und setzt sich aktiv dafür ein, den Wert einer Region zu erkennen.

Wein aus Italien, Salz aus Slowenien, Almkäse aus dem Gailtal, Kalbfleisch und Brot aus dem Lesachtal – Spezialitäten aus dem Alpe-Adria-Raum bekommt man in der Edelgreißlerei Ertl. Seit neun Jahrzehnten verwandelt das Unternehmen das Zentrum von Kötschach-Mauthen in einen Treffpunkt und Ort des guten Geschmacks oder, wie es Geschäftsführer Herwig Ertl bezeichnet, „in das köstlichste Eck Kärntens“.

Vor 90 Jahren hat Ertls Großvater Christian Moser das Geschäft eröffnet. Zum Sortiment zählten Grundnahrungsmittel wie Mehl, aber auch Kaffee und Schnaps konnten erworben werden. 1962 übernahmen Christine und Gerald Ertl, die die Greißlerei bis ins Jahr 2000 führten. Sie waren froh da-rüber, dass die nächste Generation das Familiengeschäft weiterführen würde und übergaben ihrem Sohn Herwig einen schuldenfreien Betrieb. Die Eltern sind nach wie vor – mit 83 Jahren – fester Bestandteil der Greißlerei, die 2014 zur Edelgreißlerei umgestaltet wurde. Noch heute sperren die Eltern das Geschäft auf und machen die Buchhaltung. Die Angebote der Wirtschaftskammer habe man immer genutzt, ohne sie wäre man nicht in der Lage gewesen, die Gehaltsabrechnungen 60 Jahre lang korrekt durchzuführen, betont Gerald Ertl.

Der Zusammenhalt innerhalb der Familie ist groß: „Meine Eltern haben immer geschaut, dass es allen gut geht“, erzählt der Greißler, der selbst Vater von vier Kindern ist. Die Beziehungen innerhalb der Familie zu pflegen, steht für ihn an oberster Stelle, denn: „Familie ist immer da, wenn es hart auf hart kommt.“ Neben der Familie kann Ertl auch auf seine Mitarbeiter zählen, die bereits seit 20 Jahren bei ihm beschäftigt sind.

Besonders viel Wert legt Ertl nicht nur auf die Auswahl der Produkte, sondern auch auf eine hochwertige Präsentation: „Wir sind Bühnenbildner, wir geben jedem unserer Produzenten eine Bühne.“ In der Mitte des Geschäfts lädt ein langer Eichentisch zum Verkosten und Verweilen ein. Seit zehn Jahren können Verkostungen gebucht werden, bei denen neue Geschmackswelten entdeckt werden, während der Chef von seinen Reisen erzählt. Nicht nur in Kötschach-Mauthen bekommt man die sorgfältig ausgewählten Produkte, die die Produzenten mit dem Korb ins Geschäft liefern, oder die der Chef persönlich vom Produzenten abholt, auch online kann man sie erwerben. Verschickt wird ins restliche Österreich, nach Deutschland und auf Anfrage

auch europaweit.

Gutes tun und darüber sprechen

Wie wichtig die eigene Vermarktung ist, weiß der Greißler, der Vorträge hält, eine eigene Zeitschrift herausbringt, Bücher schreibt und an vielen Projekten arbeitet. „Tue Gutes und sprich darüber“, lautet sein Motto. Hätte man das nicht getan, würde es den Betrieb heute nicht mehr geben, ist sich der Unternehmer sicher. Der Erfolg gibt ihm Recht, denn der Großteil der Kunden, 90 Prozent, kommt nicht aus der Region, sondern von auswärts.

Besonders wichtig ist Ertl das Besinnen auf das Wesentliche. „Die Zukunft liegt im Minuswachstum. Aus dem, was man hat, das Maximale herauszuholen“, so lautet seine Devise. Grundsätzlich müsse man sich mehr auf das Wesentliche konzentrieren, dürfe nie neidisch auf andere sein und verantwortungsvoll mit Ressourcen umgehen, um die Gehälter der Mitarbeiter und das eigene Leben finanzieren zu können. „Wir bekommen immer wieder Angebote, eine Filiale zu eröffnen, aber wir lehnen das immer ab, denn nur wo der Mensch zum Wirken kommt, fühlt sich jeder wohl.“

Die Slow-Food-Bewegung nimmt in Ertls Leben einen wichtigen Platz ein. Seit 2015 ist er Leiter des Slow-Food-Verbandes Alpe Adria. Seit Jahren setzt er sich dafür ein, Traditionen weiterzuleben und wirkt als Sprachrohr für diese Lebenseinstellung. „Slow Food ist die größte Friedensbewegung der Welt“, weiß Ertl, der sich selbst als „Zwangsbeglückter der Region“ bezeichnet. Man müsse sowohl den Einheimischen als auch den Fremden die Augen öffnen, damit sie erkennen, was sie alles haben, um Traditionen und Handwerk wie etwa das Brotbacken zu bewahren, denn wenn etwas einmal verloren ist, kommt es so leicht nicht wieder.

Das Geheimnis seines Erfolges: „Jeden Tag aufzustehen, mit dem Wissen, das zu tun, was man gerne macht und das auch immer mit anderen zu teilen.“

Dieser Artikel erschien in Ausgabe 6 der "Kärntner Wirtschaft".

Das könnte Sie auch interessieren



Spielerisch zu mehr Lebensfreude

Das Smartphone ist aus unserem Alltag nicht mehr wegzudenken. Diesen Umstand nutzt die MOVEVOApp und kombiniert digitale Challenges mit analoger Bewegung. [➤ mehr](#)



Sie stehen seit 40 Jahren unter Strom

Von einer kleinen Garagenfirma mit einem Monteur wuchs Elektro Maschke aus Villach zu einem Vorzeigebetrieb mit 60 Mitarbeitern. Kundenzufriedenheit wird groß geschrieben. [➤ mehr](#)



Familienbetrieb mit viel Erfahrung und Geschichte

Die Firma Pagitz in Ferlach feiert heuer ein Jubiläum: Vor 70 Jahren wurde der Betrieb von Josef Pagitz gegründet. Was mit einer Nachkriegsgeschichte begann, ist heute ein fester Bestandteil der Baubranche. [➔ mehr](#)