



Ein Greißler, der auf vielen Beinen steht

Robert Ebner steht mit seiner Greißlerei in Lendorf auf vielen Beinen – er ist Nahversorger und bietet Feinkost. Der Standort fungiert auch als Bauernladen und kommunikativer Treffpunkt ist er sowieso.

Erwin Figge

01.12.2022, 10:16



© PATRICK SOMMEREGGER-BAURECHT

Michaela und Robert Ebner vor ihrer Greißlerei in Lendorf bei Spittal.

„Wer weiter denkt, kauft näher ein“, ist das Credo der Unternehmerfamilie Robert und Michaela Ebner. Seit sieben Jahren betreiben die beiden die schicke und wohlsortierte Greißlerei in Lendorf direkt an der Drautalstraße. Zuvor führte Robert Ebner 17 Jahre lang einen unweit gelegenen Adeg-Markt mit 650 Quadratmetern. „Sehr erfolgreich“, wie sich der Händler erinnert, aber die Zukunftsdiskussion mit den Proponenten der Lebensmittelkette brachte ihn dem heute umgesetzten Betriebskonzept einen großen Schritt näher.

Weil die Ansichten über die zukünftige Geschäftsentwicklung zu sehr auseinanderklafften, ging Ebner mitten im Greißlersterben an Konzeption und Entwicklung seines eigenen Geschäfts. Die Region zu stärken, war und ist ihm wichtig, den Produzenten hochwertiger Lebensmittel eine Bühne zu geben ebenso. Und natürlich muss der multifunktionelle Laden auch als Nahversorger seine Rolle wahrnehmen, liegt er doch am Weg zu vielen Arbeitsstätten und Freizeiteinrichtungen. Den Mehrzweckstandort der umgebauten alten Römerklause bespielt die Greißlerfamilie nun mit zehn Mitarbeitern und

Öffnungszeiten, die alle Kundenschichten ansprechen.

Durch den Umstieg vom größeren Supermarkt in den überschaubareren Laden kommt Robert Ebner seinem Ideal des Handels schon recht nahe. „Der Neustart hat völlig neue Perspektiven gebracht. Ich kann dadurch mein Sortiment selbst bestimmen.“ Niemand brauche 20 verschiedene Erdbeermarmeladen oder ein Dutzend Ketchup-Varianten. „Mich in die Bedürfnisse der unterschiedlichen Kundentypen hineinzudenken, war eine fordernde Aufgabe“, erzählt er vom Start. Weniger, dafür ausgesuchte Marmeladen von Produzenten vor der Haustür. Nicht zehn verschiedene Brotsorten, sondern drei von zuverlässig liefernden Bauern.

Auf Vielfalt setzt der Greißler hingegen beim Leberkäse, ein Alleinstellungsmerkmal des Geschäfts. Nicht weniger als zwölf Varianten sind in der „heißen Vitrine“ zu finden, neben Klassikern auch mit Ausgefallenem wie Trüffel oder Spinat. Mit dem damit einhergehenden Jausengeschäft kann das Verkaufsteam bis zu 500 Kunden täglich begrüßen.

Exklusivität, viel Beratung und ständiger Austausch mit den Produzenten sind die Eckpfeiler, auf denen der appetitlich inszenierte Greißlereibereich steht. Feinkost und bäuerliche Produkte bezieht Robert Ebner von 60 unterschiedlichen Lieferanten. Sich mit ihnen auf Augenhöhe auszutauschen ist ihm ein großes Anliegen, die Preise der hochwertigen Ware zu drücken ein absolutes No-Go. „Das Geschäft muss für alle Beteiligten passen, alle müssen davon leben können.“

Regionale Produkte und Kundenwünsche

Die Bilanz nach sieben Jahren des Greißelns? „In jeder Sicht positiv, alles liegt im Plan oder darüber“, schildert der Unternehmer. Es sei zwar aufwendiger, das Geschäft ohne eine Kette im Hintergrund zu organisieren. Jederzeit auf neue Kundenwünsche eingehen zu können und regionale Produkte unter die Leute zu bringen, wiege diesen Mehraufwand aber auf.

Dieser Artikel erschien in [Ausgabe 23 der "Kärntner Wirtschaft"](#).

Das könnte Sie auch interessieren



Auf den Wurm gekommen

„Protein für die Zukunft“: So lautet der Slogan von Lisa-Marie Schaden, die in Lavamünd mit ihrem Start-up „Larve Me“ Österreichs größte Mehlwurmfarm betreibt. Doch auch darüber hinaus gibt es in ihrer „Welt der Insekten“ so einiges zu erleben. [➤ mehr](#)



Er brennt für Hochprozentiges

Direkt an der Hauptstraße in Radenthein hat sich Nicolas Brugger mit seiner „Liquet Destillerie“ den Traum der eigenen Brennerei erfüllt. [➤ mehr](#)



Im stahlharten Geschäft seit 34 Jahren

Meinrad Zechner gründete und führt die beiden Betriebe „Edelstahl-Technik Zechner“ sowie „Edelstahl-Flanschen+Fittings“. Zuverlässigkeit sowie Expertise im Bereich der individuellen und standardmäßigen rostfreien Edelstahlprodukte zeichnen die Betriebe aus. [➤ mehr](#)