

STEUER-CHECK ZUM JAHRESENDE TIPPS UND MASSNAHMEN FÜR IHR UNTERNEHMEN

» **Jetzt informieren!**



In vierter Generation zurück zu den Wurzeln

95 Jahre nach ihrer Gründung geht die Villacher Fleischerei Hartl zurück zu ihren Wurzeln in die Untere Fellach und legt dort Produktion und Verkaufsstandort zusammen.

Ines Tebenszky

04.11.2021, 8:57



© HÖHER

Daniela Hartl führt die gleichnamige Fleischerei in vierter Generation, ihr Lebensgefährte Michael Jantschnig steht ihr dabei zur Seite.

Was es heißt, wenn etwas weggeht wie die warmen Semmeln, kann man in der Villacher Fleischerei Hartl erleben. Dort ist es das, was in die Semmel kommt, das heiß begehrt ist: der warme, von Hand geschnittene Beinschinken mit einer Portion Kren. „Der Beinschinken ist sicher so etwas wie unser Zugpferd“, erzählt Fleischermeisterin Daniela Hartl, die den Traditionsbetrieb mit fünf Mitarbeitern in vierter Generation leitet. Gemacht nach alter Familienrezeptur lässt der Beinschinken die hungrigen Kunden unter anderem am Villacher Wochenmarkt Schlange stehen. Gefragt sind aber auch die klassischen Wurst- und Fleischwaren, die am Betriebsstandort in der Unteren Fellach gefertigt werden. Seit Kurzem können die Kunden bei der Produktion sogar zusehen. „In den vergangenen sechs Monaten haben wir den Standort umgebaut und im Oktober neu eröffnet“, erzählt Hartl. „Wir wollten zurück zu unseren Wurzeln und haben die Produktion um einen Küchen- und einen Verkaufsbereich erweitert.“ Bis zum Abschluss des Umbaus hatte die Fleischerei noch einen Standort in der Villacher Ringmauergasse. Zwar wurde auch eine Modernisierung des Innenstadtstandortes überlegt, doch die Kosten und die fehlenden Parkplätze haben dagegen gesprochen.

Unterstützt wurde sie bei diesem Vorhaben von ihren Eltern Gertrude und Hermann Hartl, die nach wie vor im Unternehmen mitarbeiten, und ihrem Lebensgefährten Michael Jantschnig, der die Produktion zu 80 Prozent übernommen hat. „Zum Umbau hat es nie Diskussionen gegeben, denn schließlich wollen wir alle in die gleiche Richtung“, so Hartl.

Draufesthalle als weiteres Standbein

Im Küchenbereich wird täglich frisch gekocht – entweder zum Mitnehmen oder zum dort Essen. Wird das Angebot zahlreich angeboten, so können die Gäste in der nebenan liegenden Draufesthalle verköstigt werden, die ein weiteres Standbein des Familienbetriebs ist. Beinahe jedes Wochenende werden in der Halle private Feiern veranstaltet. Auch Caterings seien ein Teil des Geschäfts, wie Hartl erklärt. Sehr oft werde zu Grillereien geladen, die Fleischerie Hartl bereitet dafür die Spezialitäten vor und stellt auch den Griller zur Verfügung. „Mittlerweile gibt es immer zumindest ein vegetarisches Angebot“, betont Hartl.

Für Hartl selbst hat das Essen schon immer eine große Rolle gespielt. „Deshalb habe ich im Warmbader Hof Köchin gelernt, das war mein Wunschberuf.“ Doch auch die Arbeit im Familienbetrieb stieß schon bei Klein-Daniela auf großes Interesse. „Ich bin immer gerne mit Mama ins Geschäft gegangen und habe geholfen – nach der Schule, samstags, in den Ferien oder zu Ostern oder Weihnachten.“ Die Eltern hätten aber nie Druck gemacht, dass sie in den Familienbetrieb einsteigen müsse, erst als ihr Onkel aus gesundheitlichen Gründen aufgehört hat, war für Hartl klar, dass sie nicht auswärts als Köchin Erfahrung sammeln, sondern zuhause im Betrieb bleiben werde. Um dort ihr Talent bestmöglich einzusetzen, hat sie auch die Fleischermeisterprüfung absolviert, was sie 2009 zu Kärntens jüngster Fleischermeisterin machte.

Mit ihrer siebenjährigen Tochter Emma-Marie könnte bereits die nächste Generation in den Startlöchern stehen. „Das Zeug zur Chefin hat sie ganz sicher“, lacht die stolze Mama.

Dieser Artikel erschien in Ausgabe 21 der "Kärntner Wirtschaft".

Das könnte Sie auch interessieren



Mobilität und Qualität untrennbar verbunden

Am 1. Oktober feierte Sepin Orthopädietechnik das 50-Jahr-Jubiläum und Firmengründer Bruno Sepin seinen 92. Geburtstag. Heute zählt der Betrieb zu den führenden Orthopädieproduzenten des Landes.

[➤ mehr](#)



Generationen gehen hier immer neue Wege

Seit 1948 gibt es Juwelier Schützlhoffer in Villach. Mit dem Start der Übergabe an die vierte Generation

begann das Unternehmen erfolgreich neue Marketing-Wege zu gehen. > mehr



Bei Uhren Kogler bleibt die Zeit nicht stehen

Nicht nur eine Uhr, auch ein Uhrmacher darf nicht stehenbleiben: Stefan Kogler führt den Friesacher-Familienbetrieb in vierter Generation und entwickelt ständig neue Ideen, um mit der Zeit zu gehen.

> mehr