

Mit Fleiß und knusprigen Hendln zum Erfolg

Hunger brachte die Geschäftsidee, Fleiß und Ehrlichkeit bescherten den Erfolg: Mit Knusperhendln legte der Villacher Unternehmer Milojica Aleksic den Grundstein für Restaurants, Hotel und Kaffeerösterei.

Ines Tebenszky

12.08.2021, 7:33



© BIRGIT GEHRKE

Erst kürzlich eröffneten Milojica „Miki“ Aleksic und seine Frau Svetlana Mikis Grill-Café in Villach. Neben den knusprigen Hendln und den hausgemachten Salaten, für die das Unternehmen bekannt ist, gibt es auch hausgemachte Mehlspeisen.

Miki's Knusperhendln sind vielen in Kärnten ein Begriff, vor allem aber in Villach, Klagenfurt, rund um den Wörthersee, am Faaker See, aber auch am Millstätter See oder in Hermagor. Hinter den knusprigen Hendln auf den rotierenden Grillspießen steht der Villacher Unternehmer Milojica Aleksic, von allen Miki genannt. Dass er heute auf mehrere 100.000 verkaufte Grillhühner pro Jahr stolz sein kann, verdankt er mehr oder weniger dem Zufall und seinem Hunger. „Ich war drei Saisonen Tellerwäscher auf der Turrach, dann hab ich entschieden, dass Schluss damit ist. Auf dem Weg nach Hause sind wir in Radenthein stehen geblieben – dort stand ein Grillwagen. Mir gefiel das, ich wollte das auch machen, aber der Betreiber wollte mir nicht verraten, woher er seinen Anhänger hat. Also bin ich spätabends noch einmal hingefahren, habe eine Händler-Plakette auf dem Anhänger gefunden und schließlich mit meinem letzten Geld einen Anhänger gekauft“, erzählt Aleksic von seinen Anfängen im Jahr 1994. Mittlerweile besitzt er mehr als 30 solcher Imbisswägen, mit denen er seine Knusperhendln an fixen Standorten verkauft oder zu Messen oder Kirchtagen fährt. Auch zwei Schnellrestaurants sowie ein Grill-Café führt Aleksic.

Anfangs sei es nicht leicht gewesen, Fuß zu fassen, erzählt der gebürtige Bosnier. „Das war eine Zeit, in der für Ausländer alle Türen zu waren. Aber für mich gibt es das nicht, dass etwas nicht geht, also habe ich nicht aufgegeben.“

Diese Einstellung hat Aleksic auch in einer anderen Branche zu Erfolg verholfen: Nach Jahren des Hendlgrillens wollte sich Aleksic als Hotelier versuchen. „Viele haben mir gesagt, dass ein Hendlbrater kein Hotel aufmachen kann. Ich habe ihnen gezeigt, dass das doch geht.“ Im Vier-Stern-Hotel

Seven, das 2018 in Villach eröffnet hat, liegt auch das Restaurant Milo, das sich auf regionale Spezialitäten konzentriert – und das alles hausgemacht. „Wir machen überhaupt alles selbst. Meine Frau Svetlana und ich sind ab fünf Uhr morgens im Einsatz und arbeiten.“ So profitieren die Gäste von hausgemachten Salaten, Torten, selbst gebackenen Semmeln oder auch der speziellen Grillgewürzmischung für die Hendln, für die Aleksic persönlich verantwortlich ist.

Doch mit Hendln und Hotel ist noch nicht genug: Ein weiteres Projekt, an das sich Aleksic kürzlich gewagt hat, ist eine Kaffeerösterei. Ella Kaffee, benannt nach Tochter Elena, hat dieser Tage als zweitgrößte Rösterei Österreichs in Villach eröffnet. „Ich trinke leidenschaftlich gern guten Kaffee, habe aber immer wieder Mängel entdeckt. Also mache ich jetzt den Kaffee selbst. Ich bin überzeugt, dass wir es damit zur Nummer eins in Österreich schaffen.“

Dieser Artikel erschien in Ausgabe 15 der "Kärntner Wirtschaft".

Das könnte Sie auch interessieren



Regionalität aus dem Automaten

Zwei Klagenfurter gehen einen neuen Weg bei Essen aus dem Automaten. Erstes Gerät steht in den City Arkaden. [➤ mehr](#)



Das 30. Jahr war bisher eines der verrücktesten

Enorme Preissteigerungen, Lieferengpässe und ungewöhnlich viele Aufträge: Zimmermeisterin Ulrike Kavalari-Kofler erlebt ein turbulentes 30-Jahr-Jubiläum. [➤ mehr](#)

