

Food for good mood

22 Jahre Erfahrung, 4 Standorte europaweit und 2200 Tonnen monatliche Produktion – Grund genug, um in die Welt von Schnitzel & Co. einzutauchen und mit Geschäftsführer Thomas Gierlinger ausführlich über Convenience, Fachkräftemangel und Entwicklungen in der Lebensmittelbranche zu sprechen.

Von Ute Kranzer

Die Gierlinger Holding beliefert europaweit Gastronomie sowie Lebensmittelgroßhandel mit hochwertigen Fleischprodukten, die Umsatzerwartungen für 2022 liegen bei 180 Millionen Euro und Sie beschäftigen insgesamt rund 1600 Mitarbeiter. Wie lautet Ihre Erfolgsgeschichte?

Angefangen hat alles 2000, als mein Bruder Johann, ein großartiger Technologe, gemeinsam mit seinem Geschäftspartner Gerald Aichinger die erste Produktionsstätte in Rumänien übernommen hat, um dort für den einheimischen Markt Wurst und Pasteten zu produzieren. Nach etwa fünf Jahren entstand mit Spießeln das erste Convenience-Produkt für den europäischen Markt. 2007 eröffneten wir die 2. Niederlassung in Ungarn, die sich auf die Herstellung von Bacon spezialisierte. Als Dach für die beiden Produktionsstätten wurde im Anschluss die Gierlinger Holding GmbH gegründet, die seit 2014 ihren Sitz in der oberösterreichischen Marktgemeinde Ottensheim hat. Ständiges Wachstum, hohe Qualitätsansprüche und neue Produkte brachten uns schließlich 2016 nach Andorf, wo wir seither „4 A“ (in Österreich geboren, gemästet, geschlachtet und verarbeitet) garantieren. Etwa zur selben Zeit errichteten wir unseren 4. Standort in Serbien und kauften dort Landwirtschaften, sodass es



THOMAS GIERLINGER (50), CSO.

uns fortan möglich war, auch die Aufzucht der Tiere selbst in die Hand zu nehmen. Seit 2020 wird das Unternehmen als Dreierteam mit Peter Schulze (CEO, COO), Angelika Lehner (CFO) und mir (CSO) geführt. Wir beliefern in etwa 300 Kunden europaweit mit über 2000 Produkten aus unserem umfassenden Angebot. „Regional produzieren – international agieren“ lautet unser Credo und so sind wir u. a. sehr stolz darauf, dass hungrige Besucher der Münchner Allianz-Arena seit Jahren in eine Gierlinger-Schnitzelsemmel beißen.

„Convenience“ bedeutet direkt übersetzt „Annehmlichkeit“. Was bedeutet es im täglichen Gebrauch? Wo hört hausgemacht auf und fängt Convenience an?

Streng genommen sind bereits Würstel eine Art Convenience, denn auch hier bedarf es vieler vorangehender Prozesse, bis die Wurst in der Pfanne brutzelt. Ich persönlich kenne niemanden, der ganz ohne Convenience kocht – weder zu Hause noch in der Gastronomie. Denken Sie nur an Mayonnaise, Germknödel, Brotaufstriche u.v.m.: All das sind Convenience-Produkte. Unsere Kunden profitieren zusätzlich zur Zeitersparnis von gleichbleibend guter Qualität eines sehr hochwertigen Produktes. So wird unser Schweinefleisch z. B. von Handlbauer aus Wels täglich frisch in unsere Produktionsstätte nach Andorf geliefert. Dort wird das Fleisch sofort zugeschnitten, plattiert und mariniert. Anschließend wird der Prozess mit klassisch österreichischer Panade abgeschlossen und das Produkt unverzüglich eingefroren. Als gelernter Koch und jahrelanger selbstständiger Gastronom weiß ich aus eigener Erfahrung, dass es in der Praxis meist unmöglich ist, hausgemachte Fleischgerichte so frisch auf den Teller der Gäste zu bringen.

Aktuell fehlen in Österreichs Gastronomie & Hotellerie rund 35.000 Fachkräfte, darunter auch tausende Köche.

Denken Sie, dass Convenience eine Lösung für dieses Problem darstellt?

Ja und nein. Es ist nicht nötig, dass der Koch selbst das Schnitzel klopft, Champignons paniert oder das Cordon bleu eigenhändig füllt. Wir optimieren seit über 20 Jahren genau diese Prozesse und garantieren Frische und Qualität bei all unseren Produkten. Der Koch ist in Folge für die Fertigstellung und die Verfeinerung zuständig. Nur wenn der gesamte Prozess, von der Aufzucht des Tieres bis hin zum fertigen Schnitzel am Teller, optimiert ist, schmeckt der Gast die Qualität unserer Produkte. Dass mancherorts immer noch mit vorgehaltener Hand über Convenience gesprochen wird, ist für mich nicht nachvollziehbar. Nur weil ein Koch das Fleisch selbst plattiert, paniert und auch oft vorbeireitet einfriert, heißt das noch lange nicht, dass die Qualität des Endproduktes eine bessere ist.

Generell denke ich, dass die Ersparnis von Zeit-, Energie- und Personalressourcen immer wichtiger wird. Nicht zuletzt durch die Entwicklungen der letzten Jahre haben Convenience-Produkte an Bedeutung zugenommen. Ein Gastronom muss gleichbleibende Qualität garantieren, möglichst flexibel auf Mitarbeiterausfälle reagieren und sich auf Partner und Lieferanten verlassen können. Zusammengefasst könnte man also sagen: „Nein, wir können keinen Koch ersetzen, aber wir haben die Möglichkeit, ihm ein bestmögliches Mise en Place zu bieten.“

Wie sehen Sie die Entwicklung in der Lebensmittelbranche und im Fleischkonsum der Österreicher?

Alle unsere Produkte, egal, wo sie gefertigt werden, entsprechen höchsten Qualitätsstandards und werden in optimierten Prozessen hergestellt. Die Produktion in Rumänien ist mittlerweile biozertifiziert, Serbien und Ungarn stehen kurz davor. In Österreich werden zurzeit die Ressourcen für Biofleisch geprüft. Zusätzlich arbei-



IN DER LIEBHABEREI am Linzer Hauptplatz kommt nur Gierlinger auf den Tisch.

ten wir in Serbien nach dem Nose-to-Tail-Prinzip und beliefern auch den ansässigen Lebensmitteleinzelhandel mit Frischfleisch. Ansonsten produzieren wir hochwertige Convenience-Produkte für die Gastronomie und den Lebensmittelgroßhandel. Sämtliche unserer Lieferanten sind nach europäischen Richtlinien zertifiziert und achten auf nachhaltiges Tierwohl, das leider andernorts viel zu oft vernachlässigt wird, nur um dem Ruf nach „noch mehr“ zu folgen.

Zudem hat sich in den letzten Jahren das Konsumverhalten der Gäste stark gewandelt. Der Anteil an Flexitariern, also Menschen, die sich vorwiegend vegetarisch ernähren und nur ab und zu Fleisch in guter Qualität essen, liegt in Österreich aktuell bei etwa 50 %, Tendenz steigend. Somit ist zwar der individuelle tägliche Fleischverbrauch ge-

sunken, durch Bevölkerungszuwachs jedoch in Summe stark gestiegen. Für Fleischproduzenten wird es dadurch immer herausfordernder, die Produktionsmenge zu steigern und gleichzeitig auf Tierwohl und gute Qualität zu achten. Nachdem ich allerdings bereits als Kind in der elterlichen Landwirtschaft Respekt und Wertschätzung gegenüber den Tieren gelernt habe und wir keinesfalls Abstriche bei der Qualität machen werden, können wir unsere aktuelle Produktpalette nur noch im Bereich „plant based“ erweitern. Hierzu arbeiten wir gerade in unserer Produktionsstätte in Andorf an pflanzenbasierten Fleischalternativen, denn meiner Meinung nach wird die Reise genau dorthin gehen (müssen). Wissen Sie, auch ich esse nicht jeden Tag ein Schnitzel – aber wenn, dann muss es ein Gierlinger-Schnitzel sein. ●