



MARKTGEFLÜSTER



FLEISCHEREI STORZ: LEBERKÄSE IM HERZEN. HANDWERK IM BLUT.

Während die meisten Menschen noch schlafen, herrscht in der Fleischhauerei Storz in Schwanenstadt bereits Hochbetrieb. Um drei Uhr früh werden Wurst, Schinken, frisches Fleisch und der beliebte Leberkäse verladen. Wenige Stunden später steht der Verkaufswagen – von Karl Storz liebevoll „Hasenstall“ genannt – jeden Freitag am Wochenmarkt in Attnang-Puchheim.



Mit diesem beginnt vor mehr als 25 Jahren ein neuer Abschnitt in der Geschichte der traditionsreichen Fleischerei Storz. Eigentlich wollte Karl einmal Koch werden. Doch der Familienbetrieb, der seit 1855 besteht, führt ihn schließlich zum Fleischerhandwerk. 1990 legt er die Meister- und Unternehmerprüfung ab, kurz darauf übernimmt er den Betrieb – und damit eine schwere Last. Rund 470.000 Euro Schulden müssen bewältigt werden.

„Mein Ziel war es, mit den Einnahmen aus den Wochenmärkten die Schulden abzubauen und den Betrieb zu sanieren“, blickt er zurück. Attnang-Puchheim war im Jahr 2000 sein erster Marktstandort, später kamen der Südbahnhofmarkt in Linz und Wels dazu. Dass ausgerechnet hier alles seinen Anfang nahm, bedeutet Karl bis heute viel. „In Attnang-Puchheim hat für mich alles begonnen – und hier soll's auch einmal enden.“

Treffpunkt Wochenmarkt

Der Wochenmarkt ist für Karl Storz mehr als ein Verkaufsort. Viele Kundinnen und Kunden kennt er seit Jahrzehnten. Aus regelmäßigen Einkäufen sind Freundschaften entstanden, aus kurzen Gesprächen vertraute Begegnungen. „Am Wochenmarkt stehen Regionalität, Frische und der persönliche Kontakt im Mittelpunkt“, sagt er, während sich hinter seinem Wagen knusprig-braune Brathendl am Spieß drehen.



Der Schwanenstädter Karl Storz ist Metzger und Marktfahrer aus Leidenschaft und die erste Anlaufstelle für herzhaftes Leberkäsemmel auf unserem Wochenmarkt.

„Die Menschen am Wochenmarkt wissen, woher ihre Lebensmittel kommen und wer sie hergestellt hat.“ Auch unter den Marktfahrerinnen und -fahrern herrscht ein freundschaftliches Miteinander: „Man kennt sich seit vielen Jahren, es rennt der Schmäh und wir unterstützen uns gegenseitig.“

Mehr als Fleisch: ein Stück Regionalität

Zusammenhalt spielt auch im Unternehmen eine große Rolle. Gemeinsam mit seiner Mutter Helga und zwei Mitarbeitern führt Karl den Familienbetrieb weiter. Verarbeitet wird ausschließlich frisches, regionales Fleisch, geschlachtet wird eigenhändig im Schlachthof Dornauer in Schörrfling. Freizeit kennt Karl übrigens kaum. „Ich arbeite immer“, sagt er offen. „Die Fleischhauerei ist nicht nur mein Beruf, sondern meine Berufung.“ Als wir ihn bitten, seinen Betrieb in drei Worten zu beschreiben, muss er nicht lange überlegen: „Regional. Frisch. Handgemacht.“

Kein Wunder also, dass der hausgemachte Leberkäse der unangefochtene Bestseller am Wochenmarkt ist. Wer Karl fragt, was bei ihm zu Hause auf den Teller kommt, bekommt die Antwort ohne langes Überlegen: „Natürlich ebenfalls unser Leberkas!“ Dann manchmal sind die besten Geheimrezepte eben jene, die gar keine sind.

