

Der letzte Fleischhauer setzt auf gute Qualität

SAALFELDEN. Von weit her kommen die Leute, um bei Bernd Fürstauer in Saalfelden Fleisch und Wurst zu kaufen. Als sein Großvater Walter den Betrieb 1955 gründete, gab es noch acht Fleischer in der Stadt. Heute gibt es nur noch Fürstauer. „Die Supermärkte haben alle umgebracht“, sagt Fürstauer. „Und auch die Nachfolge ist ein Problem, weil in der Regel viel zu investieren ist.“ Sein Betrieb lebe immer noch, weil man den Preiskampf nie aufgenommen und immer auf Qualität gesetzt habe. „Wir haben nur einheimische

SN-THEMA
Lebendiges Saalfelden



Lieferanten, die ich schon lange kenne, machen jede Wurst außer Salami selbst, würzen jede individuell und verkaufen nur top gereiftes Fleisch. Alle 19 Mitarbeiter bei uns sind Fachkräfte.“

Zur Entscheidung der Landesregierung gegen neue Einkaufszentren sagt Fürstauer, diese sei für viele zu spät gekommen. Das Wichtigste für das Überleben der Geschäfte im Zentrum sind für ihn nahe Parkplätze.

kain



Fleischhauer Bernd Fürstauer.