

7. November 2016

LH Pröll gratulierte zu 125 Jahren Fleischhauerei Hofmann „Stabilitätsfaktor für die Region“

Bereits seit 125 Jahren bemüht sich die Familie Hofmann um die Produktion qualitativer Wurst- und Fleischspezialitäten aus dem Weinviertel. Dieses Jubiläum wurde am vergangenen Samstag im Althof Retz gemeinsam mit Kunden, Lieferanten, Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie zahlreichen Ehrengästen gefeiert, unter ihnen Landeshauptmann Dr. Erwin Pröll, Bundesinnungsmeister Rudolf Menzl der Bundesinnung Lebensmittelgewerbe der Wirtschaftskammer Österreich, Dr. Christian Moser, Vizepräsident der Wirtschaftskammer Niederösterreich, Wirtschaftskammer-Bezirksstellenobmann Ing. Alfred Babinsky, Bezirkshauptmann Mag. Stefan Grusch und der Hollabrunner Bürgermeister Erwin Bernreiter.

Als Erfolgsgeheimnis, dass die Fleischerei Hofmann seit 125 Jahren bestehe, nannte Landeshauptmann Pröll „den Geist, der in euch lebt“, nämlich, so zitierte Pröll den Vater Franz Hofmann sen. „Wenn ich wieder auf die Welt komme, werde ich wieder Fleischhauer“. „Das sagt, dass er mit seiner Arbeit Freude hat“ und das bedeute Bestand. „Unternehmer zu sein ist eine unglaubliche Herausforderung“, führte Pröll aus, dass die Fleischhauerei Hofmann „eine unglaublich schöne Balance zwischen Tradition über Generationen hinweg und Innovation“ in sich trage - „die Wurzeln nicht zu vergessen und mit beiden Beinen am Boden zu stehen, aber zu wissen, wann das Rädchen weitergedreht werden muss, um am Puls der Zeit zu sein“.

Die Fleischhauerei Hofmann sei von „Familiensinn“ und „Respekt vor all denen, die in und mit dem Betrieb arbeiten“ getragen, so der Landeshauptmann. Hier seien drei Generationen beisammen und man spüre schon jetzt, dass die nächste Generation bereits in der Lage sei, die Stafette zu tragen. „Das Tier wird in der Region gekauft, geschlachtet und das Fleisch in der Region verkauft“, betonte Pröll, dass das ein „Stabilitätsfaktor für die Region“ sei.

„Die Fleischerei Hofmann, vormals Schrott, ist 125 Jahre alt“, sagte Franz Hofmann jun. in seinen Eröffnungsworten. Von sieben Fleischern in Hollabrunn sei das Unternehmen seiner Familie übrig geblieben. Die Fleischerei Hofmann habe stets auf Qualität gesetzt. Das zeigen auch die zahlreichen Erfolge des Familienbetriebs, z.B. der Gesamtsieg beim Internationalen Wurstwettbewerb, die über 200 Medaillen bei internationalen und nationalen Wettbewerben (die meisten in Gold), der zweimalige Titel Speckkaiser und 2015 der Titel „Produktchampion für das beste Käsekrainer Österreichs“. Franz Hofmann jun. bedankte sich bei seiner Familie - seinem Vater Franz Hofmann sen., seiner Frau Andrea, bei seinen Söhnen Peter und Thomas, die sich bereits „aktiv ins Unternehmen

NÖPK Presseinformation

einbringen", bei den Lieferanten und Mitarbeitern, „die täglich mit ihrer Leistung für das gute Image des Unternehmens sorgen" und bei den Kunden, die dem Unternehmen seit Jahrzehnten die Treue halten. „Wir feiern heute nicht nur die Vergangenheit, sondern auch die Zukunft."

Einen Einblick in die Chronik des Familienunternehmens, das 1891 mit Maria und Josef Schrott sen. in Hollabrunn seinen Anfang nahm, gab Andrea Hofmann. 1931 sei das Unternehmen an Josef Schrott jun. übergeben worden. „1962 war ein wichtiges Jahr", informierte Andrea Hofmann, dass ihr Schwiegervater Franz Hofmann sen., der 1959 als Geselle zur Fleischerei Hofmann kam, in diesem Jahr die Tochter Elisabeth Schrott heiratete und die Fleischhauerei seines Schwiegervaters übernahm. „Ab 1962 wurde umgebaut und neu gebaut", so Andrea Hofmann. 1983 wurden das Hauptgeschäft und der Betrieb neu gebaut bzw. erweitert, 1997 erfolgte die Übergabe des Betriebs an Franz Hofmann jun. und 2005 wurde der Betrieb auf EU-Standard um- und ausgebaut. Die Verkaufsgeschäfte der Fleischhauerei Hofmann sind neben dem Hauptgeschäft in Hollabrunn, die Filialen in Retz, Korneuburg, Mistelbach und Stockerau. „125 Jahre Fleischerei Hofmann in drei Generationen stehen für Tradition, Handwerk und Qualität", so Andrea Hofmann.

„Es macht mich stolz, das Lebenswerk der Familie Hofmann zu sehen", so Bundesinnungsmeister Menzl, der betonte, dass es der Branche nicht so gut gehe, es aber Betriebe wie die Fleischhauerei Hofmann gebe, die diese Herausforderungen gemeistert hätten. Wie seinem Vater sei auch Franz jun. die Qualität sehr wichtig, er sei in der Innung tätig und auch in der Lehrlingsausbildung aktiv. Dafür sprach Menzl Franz Hofmann jun. „Dank und Anerkennung" aus.

„Für eine Gemeinde ist es wichtig, gute und traditionsreiche Betriebe zu haben", betonte Bürgermeister Bernreiter, dass er sich glücklich schätze mit der Fleischhauerei Hofmann einen solchen Betrieb in Hollabrunn zu haben. „Die Familie Hofmann hat sich stets weiterentwickelt und sich den Anforderungen der Zeit gestellt", führte Bernreiter aus, dass immer wieder um- und ausgebaut worden sei. „Die Familie Hofmann hat die Regionalität bewahrt", betonte der Bürgermeister, dass sie mit ihrem Betrieb in der Stadt geblieben sei.

Wirtschaftskammer-Bezirksstellenobmann Ing. Alfred Babinsky überreichte Franz Hofmann jun. in Anerkennung seiner Verdienste für die Wirtschaft Niederösterreichs die Silberne Ehrenmedaille der Wirtschaftskammer Niederösterreich. Dr. Christian Moser, Vizepräsident der Wirtschaftskammer Niederösterreich überbrachte die besten Grüße von Wirtschaftskammer-Präsidentin KommR Sonja Zwazl und überreichte die selbige Auszeichnung für das Unternehmen. Franz Hofmann jun. bedankte sich bei seinem Vater und hob dessen Engagement für den Betrieb hervor: „Diese Auszeichnung gehört dir, Vater."

NK Presseinformation

Im Rahmen des Festaktes wurde außerdem die Ehrung langjähriger Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vorgenommen.

Nähere Informationen: Fleischhauerei Hofmann, <http://www.fleischhauerei-hofmann.at/>