

Hochreiter expandiert bei Knödeln

Der in Oberösterreich beheimatete Fleischdelikatessen-Hersteller Hochreiter hat sich zu einem der führenden Knödelproduzenten in Österreich entwickelt und lässt Haschee-, Wurst-, Speck- und Grammelknödel mittlerweile in Milli-



Mal deftig mit Haschee-Füllung, mal süß mit Marille: Hochreiter weitet seine Knödelproduktion aus.

onenaufgabe vom Band „rollen“. Diese Knödelproduktion soll nun kräftig ausgebaut werden. Nachdem im Vorjahr 15 Millionen Stück produziert wurden, werden heuer 20 bis 25 Millionen angepeilt, die auch in die neuen Auslandszielmärkte Tschechien und Deutschland gehen sollen. „Wir reagieren damit auf die steigende Beliebtheit von Knödel-Spezialitäten, die nach überlieferten Rezepturen hergestellt werden und die wie hausgemacht schmecken“, erklärt Wolfgang Hochreiter.

2009 kann sich der Geschäftsführer nicht nur über den Anklang, den seine Knödel-Spezialitäten fin-

den, freuen. Sein Team feiert überdies einen runden Geburtstag: Vor genau zehn Jahren wurde der Neubau des Standortes Bad Leonfelden eröffnet. Gegründet wurde das Unternehmen bereits 1958 als kleiner Fleischerbetrieb. Seit 1997 expandiert die Hochreiter Fleischwaren GmbH stark. Eine Salamireifeanlage und andere Produktionsstätten wurden errichtet. Knödel produziert Hochreiter bereits seit rund zwölf Jahren und bietet diese inzwischen auch in süßen Variationen als Germ- und Marillknödel an.

AK bemängelt Preise von Fischstäbchen & Co.

Die Preiswächter der Arbeiterkammer sorgen ein weiteres Mal mit ihren Preisvergleichen zwischen deutschen und österreichischen Supermärkten für Aufsehen. Die untersuchten 41 Produkte kosteten bei Wiener Diskontern um durchschnittlich 17,1 Prozent mehr als bei Diskontern in Passau und um 15,7 Prozent mehr als bei Kölner Diskontern. Wiener Supermärkte sind um durchschnittlich 33,2 Prozent teurer als Supermärkte in Passau beziehungsweise um 24,2 Prozent teurer als Supermärkte in Köln. Besonders stark stiegen demnach die Preise in Wien seit dem April 2008 bei Fischstäbchen und zwar um plus 35,5 Prozent.

Im Brutto-Preisvergleich Wien-Passau, erhoben wurden die Durchschnittspreise über alle Geschäfte inklusive Aktionspreise, kosteten 30 tiefgekühlte Fischstäbchen in Österreich mit 5,09 Euro um fast 37 Prozent mehr als in Deutschland. Noch größer waren die Unterschiede bei Pizza Margherita, für die die Konsu-

Wolfgang Gruber setzt die Fischhandelstradition seines Unternehmens nun auch im Internet fort.

umenten pro Kilo in Österreich 3,29 Euro hinlegen mussten – um rund 49 Prozent mehr als die deutschen Nachbarn. Auch bei den tiefgekühlten Pommes frites seien, so die „Preiswächter“ der AK, hierzulande um rund ein Drittel teurer als in Deutschland.



Fisch & Seafood aus dem Online-Shop

Als erstes Unternehmen am österreichischen Markt bietet Fisch-Gruber einen Onlineshop für Frischfisch und Tiefkühlprodukte, der vor kurzem eröffnet wurde (<http://shop.fisch-gruber.at>). Der am Wiener Naschmarkt beheimatete alteingesessene Fisch-Spezialist liefert innerhalb Österreichs binnen 24 Stunden ab Online-Bestelleingang, innerhalb Wiens sogar noch am selben Tag. Die TK-Ware wird aus dem Kühlhaus bei mindestens minus 18 Grad in Papier eingeschlagen und in Styroporkisten verpackt, in denen Kühl-Gelpacks die Temperatur halten. Die Styroporkisten selbst werden nochmals in Plastikfolie eingeschweißt. – „Unser Online-Angebot richtet sich vor allem an Privatkunden. Wir haben auch einen gewerblichen Bereich, in dem wir per KühllKW in Ostösterreich und Westungarn Fischprodukte und andere Tiefkühlwaren an Restaurants liefern; dieser Geschäftszweig ist jedoch vorerst nicht mit dem Onlineshop verbunden“, erklärt Wolfgang Ch. Gruber, Inhaber von Feinfischspezialitäten Hella Gruber.

Fischstäbchen: Österreichs Konsumenten müssen für das gleiche Produkt gut ein Drittel mehr bezahlen als die Deutschen.

