



Ganz normal – nur eben eine Nummer größer

Normalerweise durchlaufen die meisten Lebensmittel, die wir tagtäglich kaufen und verzehren, viele Stationen von der Herstellung über Groß- und Zwischenhändler, bis sie schließlich dort ankommen, wo wir sie kaufen. Und weil jeder Beteiligte mitverdienen will, steigt der Preis von Händler zu Händler. „Das will ich nicht!“, sagte sich Horst Kerscher 1967 und beschloss, diese ganzen Umwege zu umgehen und seine Produkte direkt an die Kunden zu verkaufen.

Schnelligkeit ist das Zauberwort: Was heute produziert wird, liegt morgen schon in den Verkaufstheken.

■ Vertrauensvolle Zusammenarbeit

Mit FleiWa gründete Kerscher einen Fleisch- und Wurstwarenhandel, der die günstigen Großmarktpreise direkt an den Endverbraucher weitergeben kann. Heute sind zahlreiche FleiWa-Filialen im nördlichen Ostbayern verteilt. Von der Zentrale in Wald haben sie sich ausgebreitet in die Landkreise Cham und Regensburg bis nach Niederbayern, Moosburg in Oberbayern und auch in den Norden bis Amberg, Sulzbach-Rosenberg und Pfreimd. Sie alle folgen demselben Prinzip: Hier gibt es frischeste Ware zu Großmarktpreisen. Die Frische beginnt bereits beim Einkauf: Alles, was möglich ist, bezieht die FleiWa aus der Region. Das Rindfleisch beispielsweise stammt aus Furth im Wald, die Schweine aus Vilshofen oder Weiden. Die Zusammenarbeit mit den Lieferanten besteht zum Teil schon seit 30 oder 40 Jahren. „Da hat sich ein großes Vertrauensverhältnis

aufgebaut und wir wissen einfach, wie gut die Qualität ist“, sagt Horst Kerscher.

Tradition schmeckt den Leuten

Verarbeitet wird alles vor Ort in Wald, dann geht es ohne Umschweife direkt in die Filialen. Von der Produktion bis zum Verkauf vergeht nicht mehr als ein Tag: Was heute zu Wurst verarbeitet wird, ist morgen schon in den Verkaufstheken. Die Kunden freuen sich aber nicht nur über die Frische und die günstigen Preise, sondern schwören auch auf den typischen „FleiWa-Geschmack“: Der ist nämlich besonders traditionell und kommt hervorragend an.

„Wir halten nicht viel von neuen und oft kurzfristigen Trends“, sagt Georg Pinzinger. „Unsere Rezepte haben sich in all den Jahren kaum verändert.“ Auch die Zubereitung ist nach wie vor sehr traditionell: Das Kamingeräucherte beispielsweise wird noch immer von Hand gesalzen, bevor



FleiWa Fleischwaren aus Wald GmbH

Süssenbacherstraße 18
93192 Wald

Telefon: +49 (0)9463 / 1273 0
Fax: +49 (0)9463 / 1273 30
Mail: info@fleiswa-wald.de
Web: www.fleiswa-fleischwaren.de



es drei bis vier Monate reifen darf. Kein Wunder, dass die beliebtesten Produkte aus dem Hause FleiWa die Klassiker sind: Regensburger Knacker, Wiener, Weißwürste und Bratwürste.

Beste Qualität zu günstigsten Preisen

Aber auch das Fleisch kommt gut an – gerade heutzutage, da viele Menschen stark darauf achten, woher ihre Lebensmittel stammen. Im Sommer schwören die Kunden auf Grillfleisch, das bei FleiWa nicht mariniert, sondern trockengewürzt ist. Am Geschmack ändert das nichts – aber am Preis: „Der Kunde zahlt ja nach Gewicht und wir wollen vermeiden, dass er die Marinade mitbezahlt“, so Georg Pinzinger.

Das Thema günstige Preise zieht sich wie ein roter Faden durch die gesamte Unternehmensphi-

losophie. Dass so mancher Artikel tatsächlich seit 30 Jahren nicht teurer geworden ist, beweisen Inserate aus dem FleiWa-Archiv. „Wir sind wie ein ganz normaler Metzger, nur eben um einiges größer“, sagt Horst Kerscher und man sieht ihm an, dass er sich freut, die Menschen mit Qualität und günstigen Preisen glücklich zu machen.

Nach wie vor setzt man auf die beliebten traditionellen Rezepte.

Eckdaten

- » Branche: Fleisch- und Wurstwaren
- » Geschäftsführer: Horst Kerscher, Martina Pinzinger, Georg Pinzinger
- » Mitarbeiter: 150
- » Hauptsitz / Firmenzentrale: Wald / Oberpfalz, Bayern
- » Unternehmensgründung: 1967
- » Kompetenzen: Traditionelle Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Herstellung zu vernünftigen Preisen



„Als ich damals von Regensburg in den ‚Wald‘ gegangen bin, haben mich alle für verrückt erklärt. Heute liegen wir wieder sehr zentral und der Standort könnte nicht besser sein.“

Horst Kerscher (r.), Geschäftsführer