

RADATZ

MAI 2012

Hoch die Würste!

RADATZ feiert
50. Geburtstag
und erzählt
Geschichten



Weinviertler Salami Genuss

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH



Genießer haben's gut: Die pfeffrige Weinviertler Salami aus der Genussregion Weinviertler Schwein gibt's zum selber Aufschneiden im 250g Stück, jetzt ganz neu auch einfach zum Aufreißen hauchdünn aufgeschnitten im Kühlregal und auch an der Feinkosttheke im ausgewählten Fachhandel. Mehr dazu auf www.stastnik.at

STASTNIK

Stastnik ist Salamimeister

Inhalt

Radatz in Zahlen

Fakten, Kurioses und Rekorde aus 50 Jahren Unternehmensgeschichte.....4

Wenn der Vater mit dem Sohn: Franz Radatz senior und Franz junior in Doppelconference

plus Zeitleiste.....6

Im Zeitraffer

Nostalgisches aus den Pioniertagen des Unternehmens in Neu-Erlaa.....12

Großes Kaliber

Das Geheimnis der Knackwurst und ihrer vielfältigen Zubereitungsarten.....14

Und es ward Wurst

Ein Rundgang durch die verschiedenen Stationen in der Produktion.....16

Besondere Momente

Die wichtigsten Menschen aus dem Unternehmen erzählen.....20

Familienrezepte

Elisabeth Radatz und ihre Schwester Christine Palfrader kochen auf.....24

Menschen im Geschäft

Ein Tag in der Radatz-Filiale am Rochusmarkt im 3. Bezirk.....28

Am Würstelstand

Radatz-Cousin Robert Palfrader isst eine Leberkäsemmel.....30



Und am Ende hat unser Cover-Model, der Magyar Vizsla „In“ (Koreanisch für Ausdauer) die Wurst dann doch gekriegt.



Liebe Leserinnen und Leser, liebe Radatz-Kunden!

Sie halten ein Jubiläumsheft in Händen. Radatz feiert sein 50-jähriges Bestehen. Das ist für uns nicht nur ein Grund zu feiern, sondern auch ein willkommener Anlass, unsere eigene Geschichte auf den kommenden Seiten Revue passieren zu lassen. Meine Eltern haben 1962 mit einem kleinen Geschäft in der Karolinengasse im vierten Bezirk begonnen, heute erstreckt sich unser Betrieb auf 20.000 Quadratmetern in Neu-Erlaa. Dazwischen ist viel passiert. Wir haben über die wichtigen Stationen unserer Entstehung nachgedacht, haben Anekdoten aus den Gründerzeiten ausgegraben, haben unsere Radatz-Veteranen gebeten, sich an frühere Zeiten zu erinnern. In den gut eingespielten Routinen unseres Produktionsalltags war uns selbst nicht immer bewusst, wie grundlegend sich die Dinge in den letzten Jahrzehnten verändert haben. Im Gespräch mit meinem Vater (Seite 6) ist mir das selbst wieder klar geworden. Wir haben uns auch bemüht, die Abläufe im Unternehmen für Sie transparent zu machen – als Foto-Story aus dem Filialbetrieb (Seite 28) und der Produktion (Seite 16).

Mit diesem Heft, liebe Leserinnen und Leser, geben wir Ihnen aber auch einen kleinen Einblick in unser Familienleben. Meine Mutter und meine Tante Christi haben das Gericht gekocht, mit dem ich aufgewachsen bin (Seite 24), und mein Cousin Robert Palfrader, der Kaiser von Österreich, hat sich bei einer Leberkäsemmel am Würstelstand (Seite 30) ebenfalls für diese Jubiläumsnummer Zeit genommen.

Wir wünschen Ihnen bei der Lektüre viel Vergnügen und den einen oder anderen Aha-Moment.

Ihr Franz Radatz

Franz Radatz

Herausgeber: Radatz Fleischwaren Vertriebsges.m.b.H, 1230 Wien, Erlaer Straße 187. Geschäftsführer Dr. Franz Radatz. Chefredaktion: Thomas Zedrosser, Sascha Moik. Art-Direction: Martin Gubo. Grafik: Günther Bauer. Fotos: Heribert Corn, Luzia Ellert, Roland Unger. Illustration: www.zwo.at. Texte: Karin Pollack (kap), Luis Bentele (lub), Gabriele Halper (gah). Produktion & Litho: Grafex Computerbild, 1130 Wien. www.radatz.at

Radatz in Zahlen

70 Quadratmeter groß war das erste Radatz-Geschäft in der Karolinen-gasse 1962.

20.000 Quadratmeter misst die Fläche des Betriebs in Neu-Erlaa heute.

600 Quadratmeter misst das Currywurst-museum in Berlin.

Insgesamt werden von circa **80.000** Landwirten knapp **2,1 Mio.** Rinder gehalten. Davon sind rund **790.000** reine Milchkühe.

6960 Fleischer gab es in Österreich im Jahre 1962. **1724** zählte man 2009.

Täglich treffen sich alle Abteilungsleiter von Radatz zur Morgenbesprechung um

7 Uhr

100.000

Zuschauer kamen 2011 zur Grill-WM ins deutsche Gronau.

73 Teams aus **16** Nationen kämpften um den Titel.

Gewonnen hat eine Crew aus dem Salzkammergut.

Kaliber **22** hat die Frankfurter (120 g).

Kaliber **35** die Knackwurst (140 g).

Kaliber **90** hat die Extrawurst.

Kaliber ist ein Maß für den Durchmesser von runden Würsten. 1 Kaliber entspricht 1 Millimeter.

7000

verschiedene Produkte umfasst das Sortiment von Radatz.

Alle **1,16**

Sekunden beißt ein Österreicher in eine Leberkäsemmel von Radatz.

1858 ließ sich Adalbert Stifter von Freunden

20

Paar Frankfurter via Postkutsche von Wien nach Linz senden.

4.660

gebratene Stelzen wurden 2011 pro Woche in den Filialen verkauft.

14.212 Personen essen jede Woche ihr Mittagessen in den Radatz-Filialen.

3 Wochen Urlaub schrieb der Kollektivvertrag im Jahre 1964 vor. **6** Lehrlinge zählte man bei Radatz im Jahre 1972. **47** sind es 2012. **80** Stunden pro Woche arbeitete die Radatz-Crew im Jahre 1962.

20.000

Kilometer Würstdarm werden bei Radatz pro Jahr verarbeitet. Das entspricht ungefähr der Strecke von Wien nach San Francisco und zurück.

Radatz auf **Platz 1** der AC Nielsen Winning Brands Oktober 2011.

3000

Wörter müssen nicht deutschsprachige Arbeiter beherrschen, wenn sie sich bei Radatz für einen Job interessieren. Diese Vokabeln haben allesamt mit den Vorgängen in der Fleischverarbeitung zu tun.

12 Millionen Kilowattstunden werden bei Radatz pro Jahr verbraucht – gleich viele wie in Leithaprodersdorf im Burgenland, dem Geburtsort von Franz Radatz.

4 Mitarbeiter zählte man bei Radatz im Jahre 1962.

90 waren es 1972.

8 Filialen zählte man damals.

899 Mitarbeiter sind es 2012.

23 Filialen gibt es 2012.

1991

gab es **31** Filialen mit im Schnitt **6** Mitarbeitern und **476.000** Euro Umsatz.

2011

gibt es **23** Filialen mit im Schnitt **12** Mitarbeitern und **1,13 Mio.** Euro Umsatz.

Alles hat ein Ende, nur die Wurst hat **2**

Der Inlandsverbrauch an Fleisch betrug in Österreich im Jahre 2010

63

Kilo pro Kopf.

Radatz verarbeitet im Jahr **11.8000**

Kilometer Naturdarm, zum Beispiel für Frankfurter. Das entspricht der Strecke von Wien nach Buenos Aires.

12 VW-Busse lieferten im Jahre 1970 die Waren von Radatz aus.

Joey Chestnut verschlang in New York in **10** Minuten

68 Hot Dogs und ist somit Weltrekordhalter.

Im Jahre 2010 wurden von der heimischen Landwirtschaft **925.400** Tonnen Fleisch und **3.300** Tonnen Fisch produziert.

Angaben ohne Gewähr



„Die Wurst ist ein Lebewesen“

50 Jahre Radatz, 50 Jahre Familienunternehmen, erzählt von Vater und Sohn.
Eine Geschichte über Österreichs Essgewohnheiten, die fleischverarbeitende Industrie, die Knacker
und den Kümmelbraten – inklusive Anekdoten, die sich in 50 Jahren Radatz angesammelt haben.

Radatz wurde 1962 gegründet. Woran erinnern Sie sich?

Franz senior: An den Beginn unseres Unternehmens, das Geschäft in der Karolinengasse. Dort haben wir angefangen, meine Frau und ich. Wir haben beide hart gearbeitet. Der Standort im vierten Bezirk hat gut funktioniert, wir hatten viele Kunden.

Franz: 1962 war ich gerade ein Jahr alt.

Franz senior: Auf dich und später auch auf deine Schwester hat die Großmutter aufgepasst. Wir haben in Atzgersdorf im



Gemeindebau gewohnt, und meine Frau und ich haben Tag und Nacht gearbeitet. Höchstens am Sonntag hatten wir Zeit für einen Millirahmstrudel beim Ulm in Breitenfurt.

Wo haben Sie das Handwerk gelernt?

Franz senior: Bei meinem Onkel Matthias, einem Fleischhauer in Wampersdorf in Niederösterreich. Dort habe ich mit 14 Jahren als Lehrling begonnen. Mein Vater war Tischler, ist aber aus dem Krieg nicht zurückgekommen. Als Bub hab ich gedacht: Würstel essen ist besser als Hobelscharten. Aber beim Onkel hab ich zu wenig gelernt und bin deshalb nach Wien. Die Lehre hat mir mehr Spaß als die Schule gemacht.

Es ist damals recht rustikal zugegangen, wir sind um vier Uhr früh aufgestanden und waren den ganzen Tag schwer beschäftigt. Ich wollte Wurstmeister werden, das war das Höchste, was man in diesem Beruf erreichen konnte.

Ein großer Schritt?

Franz senior: Ich bin zusammen mit meinem Cousin Hans übersiedelt. Das Wurstmachen habe ich bei einem Fleischhauer gelernt, dessen Sohn als großer „Draher“ bekannt war. Der war nachts unterwegs, ist oft in der Früh nicht aus dem Bett gekommen. Da hab ich die Arbeit für ihn übernommen. Das war ein Glück, denn mit 17 Jahren war ich Wurstmeister. Meine Wurst war sehr gut. Das hat sich schnell herumgesprochen. Mit 20 Jahren bin ich dann von einem Konkurrenten abgeworben worden und habe gleich das Doppelte verdient. Ich hatte schon immer im Kopf, mich selbständig zu machen.

Wann ist das gelungen?

Franz senior: In meinem 25. Lebensjahr. Da ergab sich die Möglichkeit, einen Fleischhauereibetrieb im vierten Bezirk zu übernehmen. Die Selchkammer war direkt im Haus und Tag und Nacht in Betrieb. Der Rauch ist durch die Oberlichte raus und direkt in die Fenster der Nachbarn im ersten und zweiten Stock gezogen. Die haben sich natürlich beschwert, hatten gelbe Vorhänge.

Erinnern Sie sich an dieses erste Geschäft Ihrer Eltern überhaupt noch?

Franz: Es war winzig. Das Sortiment überschaubar: Es gab Knacker, Extra rund, Wiener, Dürre, Schinken und Geselchtes. Zum Leidwesen meines Vaters war Salami schon immer meine Lieblingswurst. Die haben wir damals noch nicht gemacht.

Franz senior: Dafür musstest du bis 1998 warten, da haben wir Stastnik gekauft. Die Karolinengasse ist uns schnell zu klein geworden, außerdem war der Kamin kaputt, der Gewerbeinspektor hat uns das Selchen verboten. Da haben wir halt in der Nacht mit der Taschenlampe weitergemacht.

Seit wann sind Sie in Neu-Erlaa?

Franz senior: 1966 sind wir übersiedelt, haben hier einen alten Betrieb mit 900 Quadratmetern Fläche übernommen.

Als ich das erste Mal mit dem Auto reingefahren bin, hab ich gedacht: Da ist Platz, solange ich lebe. Damals hatte ich sieben Mitarbeiter.

Franz: Heute sind es fast 900 Mitarbeiter, das Betriebsgelände ist 20.000 Quadratmeter groß, und wir produzieren 6,5 Millionen Würste in der Woche. Die alte Fleischhauerei Ott, in der alles begann, war ein Vierkanthof. Es gab einen Wurstraum, eine Selchkammer, der Vorbesitzer hat hier noch geschlachtet.

Franz senior: Schlachten war für uns kein Thema mehr. Wir haben das zwar alle gelernt, können es auch, haben das Fleisch aber schon immer in St. Marx gekauft. Deshalb brauchten wir dann auch Kühlkammern, um es lagern zu können. Ich habe also sehr schnell Handwerker im Betrieb aufgenommen, die alle baulichen Maßnahmen umsetzen konnten. Externe Firmen waren mir zu teuer. Ich hatte einen Kühlraumtechniker, seine Helfer haben Styropor an die Wände genagelt, um den Kühlraum abzudichten. Fertig. Verfließt wurde später.

Franz: Heute geht es bei uns zu wie in einem Operationssaal. Unsere Produkte sind allesamt hochsensibel und deshalb arbeiten wir seit Jahren mit Qualitätsmanagement-Beratern und der Lebensmittelbehörde zusammen. Alles ist nach ISO- und IFS-zertifizierten Hygienerichtlinien aufgebaut. Anders wäre ein Unternehmen in dieser Größe heute auch gar nicht mehr möglich.

Franz senior: Wir haben einen langen Weg hinter uns, haben den Betrieb immer Stück um Stück erweitert. Wir hatten unsere eigenen Schlosser, Maurer, Techniker. Wenn ein neuer Teil fertig war, war er schon wieder zu klein.

Wer waren die Pioniere?

Franz senior: Der Pepi Palfrader, er war ein Allrounder, hat alles gekonnt. Auch seine Frau Christi, die Schwester meiner Frau Elisabeth, war von Anfang an im Geschäft. Die Frau Götzl war unsere erste Verkäuferin in der Karolinengasse.

Franz: Sie ist in der Götzl-Torte, einer Schokoladetorte mit Kakao-Butter-Creme, verewigt. Für alle Familienfeste wird diese Torte gebacken.

Franz senior: Ich habe dann Zug um Zug Filialen gekauft, nach der Karolinengasse kam die Quellenstraße, dann vom Bertl Buschek drei Geschäftslokale auf einmal. Meine Frau hat sich darum gekümmert. Vorher habe ich sie natürlich immer gefragt, ob es ihr recht ist.

Worum geht's, wenn es um Wurst geht?

Franz senior: Um den Geschmackssinn. Ohne mich selbst zu sehr loben zu wollen: Ich bin damit gesegnet, nur mein Sohn war immer schon heikler als ich.

Franz: Heute geht es nicht nur mehr um den Geschmack. In einem vollautomatisierten Betrieb sind viele andere Dinge ebenfalls entscheidend. Hygiene, Produktionsabläufe und Planung sind ebenfalls große Herausforderungen.

Wie liefen damals die Geschäfte?

Franz senior: Nur vom Verkauf in den Filialen konnten wir nicht leben. Da kamen wir auf die Idee, mit dem Auto Verkaufstouren zu

den Greißlern zu starten. Schließlich hab ich mir so mein Startkapital erarbeitet. In jeder Gasse in Wien gab es damals mindestens drei. Helmut Brandl, der damals schon für mich arbeitete, hat diese Aufgabe übernommen.

Franz: Er hat sich dann als Verkaufsgenie herausgestellt, das ist legendär.

Franz senior: Sehr oft ist er komplett ausverkauft zu Mittag wieder zurückgekommen. Dann ging alles sehr schnell. Eine Selch und ein Kessel waren uns dann zu klein, obwohl wir Tag und Nacht geselcht haben. Wir haben in der Zeit kaum geschlafen. Es ist enorm, was wir für Kraft hatten.

Franz: Und gute Ideen! Mein Onkel Hans hat unlängst erzählt, dass er damals begann, aus dem Bauchfleisch den mageren Teil herauszuschneiden, zu braten und es auf die Verkaufstouren mitzuschicken.

„Als Bub hab ich gedacht: Würstel essen ist besser als Hobelscharten.“

Franz Radatz senior

Meilensteine in der Unternehmensgeschichte



Franz senior: Der Kümmelbraten war bei den Greißlern der Renner. Das hat es früher nicht gegeben. So wurde der Kümmelbraten zu unserer Spezialität und ist es eigentlich bis heute.

Wie ist Radatz mit dem Aufkommen der Supermärkte zurechtgekommen?

Franz senior: Der Konsum hat als erster Supermarkt bei uns Wurst bestellt, dann die Metro. Eines Tages wollten sie die Ware plötzlich verpackt haben. Das wollte ich anfangs nicht.

Franz: Du hast immer gesagt: Die Wurst ist ein Lebewesen.
Franz senior: Ich war skeptisch, weil ich wusste, dass die Großmärkte die Verpackung sicher nicht zahlen würden. Wir haben dann aber sehr schnell erkannt, dass wir mitziehen müssen.

Franz: Die erste Verpackungsmaschine kam 1970. Wir haben sie mit einem Gabelstapler in den ersten Stock gehievt.

Franz senior: Es hat sich aber ausgezahlt. Bei der Metro wurden unsere Würste dann wirklich massenweise verkauft. Beim Billa waren wir vom Start an mit dabei. Als der Generaldirektor Schalle in Pension ging, hab ich mich bei ihm für seine Treue zu uns bedankt. Er hat nur gesagt: Der Preis und die Qualität haben immer gepasst, meine Treue hast du dir selbst zu verdanken.

Was hat sich verändert?

Franz senior: Alles. Früher brauchte Wurst keine Kühlung. Sie wurde in der Nacht gemacht, in der Früh ausgeliefert. Durch den Vertrieb über den Supermarkt muss die Ware länger haltbar sein. Darauf haben wir uns eingestellt.

Worum geht es in diesem Geschäft heute?

Franz: Heute geht es um die EDV, und dafür habe ich mich schon seit meiner Schulzeit interessiert. Die ersten Computer gab es bei uns im Unternehmen in der Verrechnung. Es war ein Olivetti-Computer mit einer Eingabezeile. Heute wird jede Abteilung, eigentlich jede einzelne Maschine im Betrieb über ein vernetztes System abgerechnet. Es geht zum einen um die Rückverfolgbarkeit der Zutaten – wir können heute auf Knopfdruck alles, aber wirklich alles über ein Produkt aus

unserem Betrieb dokumentieren – aber auch um Kostenkontrolle und Einhaltung der Rezeptur.

Franz senior: Damit habe ich gar nichts zu tun. Aber froh bin ich, dass sich unser junges Team darum kümmert.

Wie haben sich die Produkte über die Jahre verändert?

Franz: Sie sind magerer geworden. Wenn früher 30 Prozent Fettanteil in der Wurst waren, sind es heute nur mehr 20.

Franz senior: Aber die Österreicher liebten damals wie heute Frankfurter, Extrawurst und Leberkäse, vor 30 Jahren ist noch die Käsekrainer dazugekommen.

Franz: Das am stärksten wachsende Segment sind heute für uns die Aufschnitte. Dafür haben wir fünf eigene Schneideanlagen angeschafft. Durch den Kauf von Stastnik haben wir auch Rohwürste und Wurstprodukte aus Putenfleisch im Sortiment.

Franz senior: Und natürlich hat sich auch der Beruf verändert. Wenn ich, ein Fleischhauer, früher einer Hausfrau erklärt hätte, wie sie ein gekochtes Rindfleisch machen soll, hätte sie mir eine geschmiert und wäre nie mehr wiedergekommen. Heute schätzen die Kunden Anregungen für Gerichte und Tipps für die Zubereitung.

Franz: Im alten herkömmlichen Sinn sind wir keine Fleischhauer mehr, sondern gehören mehr und mehr zur Gastronomie. Wir verkaufen täglich an die 3.000 Mittagessen. Früher gab es bei den Fleischhauern immer das Mittagsloch, meine Mutter kam Ende der 80er-Jahre auf die Idee, Mittagessen zum Mitnehmen zu machen. Über die Jahre haben wir uns darauf eingestellt. Wir bieten Speisen zum Mitnehmen, die man nur mehr heißmachen muss.

Franz senior: Die Fantasie wird weniger, keiner kann sich heute noch in ein Fleisch reindenken.

Wie werden heute in der Familie die Entscheidungen getroffen?

Franz senior: Immer gemeinsam und in Ruhe. Wir haben die tägliche 7-Uhr-Runde mit allen Abteilungsleitern, die mein Sohn eingeführt hat.

Franz: Anders wäre es auch nicht möglich. Jeder ist aufgefordert, zu sagen, was er denkt, jeder muss das sogar. Nicht nur die Abteilungsleiter, auch die Technik und der Verkauf sind da. In der Früh werden alle offenen Fragen, jede Reklamation von Konsumenten, Verkostungen und neue Produkte besprochen. So bleibt nichts liegen.

Was haben Sie von Ihrem Vater gelernt?

Franz: Das Verständnis von Qualität und den Geschmack, vermute ich.

Franz senior: Mein Sohn hat schon immer in den Schulferien mitgearbeitet und kennt den Betrieb. Ich habe ihn schon an seinem fünften Geburtstag gefragt, ob er mein Nachfolger werden will und er hat sich schon damals nicht gewehrt. Es ist ein Glück, wenn die Kinder ins Unternehmen einsteigen. Mein Sohn bringt das Wissen aus dem BWL-Studium ein, meine Tochter Sissi arbeitet im Marketing. Gezwungen habe ich keinen von beiden.

Franz: Eine Option wäre Arzt gewesen, mehr als die Hälfte meiner Freunde hat sich dafür entschieden. Irgendwie ist das, was ich mache, aber gar nicht so weit weg. Bei uns geht es hygienischer zu als in einem Operationsaal. Das Thema Ernährung hat mich auch schon immer sehr interessiert.

Franz senior: Darauf kann ich mich verlassen, das ist wichtig. Ich kümmere mich mit zwei Mitarbeitern um den Fleischeinkauf und die Rezeptur der Wurst, das ist mein Baby – sozusagen.

Was sind die großen Ziele für die Zukunft?

Franz: Meine Strategie ist, das Unternehmen gut aufzustellen, gewappnet zu sein für Veränderungen und die Möglichkeit



zu haben, zu reagieren, wenn sich eine Gelegenheit ergibt. Konkreter geht es nicht. Die Qualitätssicherung unserer Produkte ist dabei natürlich zentral, hier optimieren wir fast täglich. Für meinen Vater und mich waren zufriedene Mitarbeiter immer schon ein großes Anliegen. Wir bieten heute eine ganze Reihe von Weiterbildungsprogrammen an, jeder kann sich entwickeln, hier versuchen wir jeden zu unterstützen. Nachhaltigkeit ist in unserem Bereich auch ein wichtiges Thema geworden.

Franz senior: Wir haben ein super junges Team, das ist enorm wichtig. Es macht mir große Freude, denn dadurch kann ich mich immer öfter einmal zurücklehnen, ein bisschen zumindest.

Eine letzte Frage an Sie: Wenn Sie kein Fleischhauer geworden wären, was dann?

Franz senior: Wäre ich Tischler oder vielleicht auch Sänger geworden, wenn es einfacher gewesen wäre, ein Star zu werden. Vico Torriani hat mich in meiner Lehrzeit so sehr begeistert, dass ich an der Volkshochschule Gitarrestunden nahm. Spielen kann ich bis heute nicht, singen schon. Seit es diese Karaoke-CDs gibt, singe ich auch mit Musik: Roger Whittaker, Bata Illic, Udo Wenders. Es gibt mittlerweile fünf CDs von mir.

Franz: Aber nicht alle sind von der Familie autorisiert.

Franz senior: Deine Schwester meint, das sei für alte Leute. Aber manche Fans sind in Wirklichkeit halb so alt wie ihr beide. Das habe ich bei meinen öffentlichen Auftritten als Sänger erst einmal beweisen müssen. Und die Clini-Clowns buchen mich immer wieder. Und nicht nur sie. Viele, viele andere wollen mich auch singen hören. (Interview: Karin Pollack)

1973

Anschaffung der ersten Verpackungsmaschine.

1975

Radatz wird ein relevanter Billa-Lieferant.

1988

Beginn der Mittagmenüs in der Filiale am Karmelitermarkt.

1991

Thomas Zedrosser übernimmt das Filialmanagement von Elisabeth Radatz.

1995

Qualitätssicherung: Radatz macht die ISO-Zertifizierung.

1998

Kauf des Salami-Meisters Stastnik.

2003

Tochter Elisabeth übernimmt den Bereich Marketing und PR. IFS-Zertifizierung für Lebensmittelsicherheit.

2009

Verstärkter Aufbau der Slicing-Maschinen für Aufschnitt.

2011

Der Verein für Konsumenteninformation kürt die Frankfurter und Debreziner von Radatz zu Testsigern.

„Salami ist meine Lieblingswurst. Seit 1998 haben wir den Meister Stastnik im Sortiment.“

Franz Radatz junior



Familienunternehmen: Die Hochzeit der Großeltern im Burgenland.



Schwerstarbeit in den Anfangstagen: Die Füllerei in den 60er Jahren.



Vater und Sohn Franz Radatz um 1963.



Ambitioniertes Team: Die Pioniere in den 60er-Jahren, als die Arbeitskleidung eingeführt wurde.



Selcher in den Anfängen, Franz Radatz senior am Motorrad und die Großbaustelle für das neue Betriebsgelände in der Erlaastraße 187.



Franz Radatz als Jugendlicher.



Franz Radatz als Gewinner des „Werzer“-Tanzwettbewerbs.



Franz Radatz senior wird 50: Bürgermeister Helmut Zilk kommt zu Besuch. Elisabeth Radatz schneidet eine Wurst an.



Franz Radatz' Spezialität seit Anbeginn: das Wurstmachen.



Rechts: Elisabeth Radatz, Christine Palfrader, Hilde Götzl, Franz Radatz senior, Pepi Palfrader und Helmut Brandl in der ersten Filiale in der Karolinengasse.



Die Filialen im Wandel der Zeit. Das Geschäft auf der Hernalser Hauptstraße.



Das Verkaufsteam in der Quellenstraße mit Filialinspektor Peter Hacker 1989.

Im Zeitraffer

Aus Anlass des Firmenjubiläums waren die Pioniere der ersten Stunde geladen. Ein Lokalaugenschein.

Allen, die von der Triester Straße kurz vor dem Stadtrand nach rechts einbiegen und das Autofenster einen Spalt offen haben, weht der Geruch von geselchtem Fleisch schon in die Nase. Die Erlaaer Straße 187 ist seit mittlerweile 46 Jahren Firmensitz und Produktionsort des Wiener Traditionsbetriebs. 6,5 Millionen Würste verlassen pro Woche das Gelände. Begonnen hat alles mit einer einzigen Selchkammer, auf einem Gelände von 900 Quadratmetern. „Immer wenn ein Nachbar hier in der Gegend zu kaufen

war, hab ich mich bemüht, unser Areal dorthin zu erweitern“, erzählt Franz Radatz. Auf diese Weise hat man es auf 20.000 Quadratmeter gebracht – mit einem betriebseigenen Handwerkerteam wurde das Unternehmen stetig erweitert. Beim Anblick von Fotos mit den grauen VW-Bussen, den ersten Firmenautos, kommt bei Karl Feuerfeil, Ernst Gager, Karl Dober und Helmut Brandl, den Pionieren der ersten Stunde, Nostalgie auf. „Für die Würste gab es im VW-Bus keine Kühlung, in der Früh um fünf habe ich die Ware eingewogen, und zu Mittag war sie ausverkauft“, erinnert sich Helmut Brandl, Radatz' erster Verkaufsleiter. „Wie er das bei den Greißlern genau gemacht hat, wissen wir bis heute nicht“, lacht Radatz senior. Neben ihm war Josef Palfrader – „der Palf“ oder „Pepi“ genannt – von Beginn an bis zu seinem Tod 1999 eine wichtige Stütze. Immer wieder gab es bei den Fleischhuern auch die

wilderer Typen: den Poldi Hartl, den Nachtselcher, oder den Jean, der irgendwann ein Stück Bauchfleisch so zurechtschnitt, dass es in ein Pfandl und damit in einen Gasherd passte, oder den Sigi Lesiak, der übereinstimmend „der Ärgste“ war. Sie alle waren Stammgäste beim Benesch, dem benachbarten Gasthaus, das pleiteging, als bei Radatz im Betrieb strenges Alkoholverbot eingeführt wurde. Längst ist Radatz ein hochtechnisierter Betrieb. Wer in die Hallen reinwill, muss Netzhaube, Mantel und Überschuhe tragen. „Früher war das Fleisch am wertvollsten, heute ist es die Arbeitskraft“, sagt Johann Radatz, der Cousin des Seniorchefs, der als Direktor der Berufsschule Legionen von Wiener Fleischhuern ausgebildet hat. In einer Halle wird Fleisch noch mit der Hand zerlegt, in Edelstahlwägeln geladen, mit Gewürzen vermischt und in riesigen Kattern zu Wurstbrät zerkleinert.

Die Masse wird dann in Därme abgefüllt, die Wurst – je nach Rezept – gebrüht, geselcht, gekühlt, verpackt und ausgeliefert. Koordiniert wird das alles vom „Oval Office“, der Steuerungs- zentrale des Unternehmens. Hier laufen alle Fäden zusammen, und morgens um 7 Uhr treffen sich dort alle Abteilungsleiter des Unternehmens zur Tagesbesprechung. „Für den Hochrisikobereich der Slicerei, wo die Aufschnitte produziert werden, beschäftigen wir eine Mikrobiologin im Unternehmen“, sagt Franz Radatz junior. 1998 hat Radatz den Salami-Meister Stastnik übernommen, und damit kamen auch Rohwürste und Putenprodukte ins Sortiment. „Es gab in 50 Jahren keinen einzigen Tag, an dem wir nicht liefern konnten“, ist Franz Radatz senior stolz. Die 23 Filialen werden seit 1991 von Thomas Zedrosser gemanagt. Die Corporate Identity hat sich gewandelt. Radatz ist im dritten Jahrtausend angekommen. (kap)

Knackpunkt Wurst

Seit Urzeiten ist die Knackwurst ein Topstar in der heimischen Wurstsippe. So einfach und reduziert, wie sie einem vorkommen mag, es ist vor allem die vielfältige Art, sie zuzubereiten, die ihr diesen Platz sichert.



Design-technisch ist die Knacker der SUV unter den Würsten. Wuchtig und selbstbewusst kommt sie daher. Plump mag der eine sagen, protzig der andere. Weder verfügt sie über die Grazie eines Sacherwürstels noch über den Charme eines Bratwürstels. Und dennoch ist die Knackwurst in der Hitliste der Wurstparade seit langer Zeit ganz oben zu finden, kurz gesagt: ein Klassiker. Ihren Namen verdankt die Knacker dem typischen knackenden Geräusch beim Hineinbeißen in die Wurst. Ihr voluminöser Körper verleiht diesem Moment diesen ganz besonderen Klang, weshalb man sie bereits im 16. Jahrhundert so nannte. Dabei ist dies bei weitem nicht der einzige Titel, den die dicke Wurst trägt. So verschieden die Arten sind, sie zu füllen, so unterschiedlich sind auch ihre Bezeichnungen. In der freien Wurstnatur begegnet sie einem unter der Bezeichnung Beamtenforelle, in Vorarlberg bestellt man einen Verwandten der Knacker namens Schübling oder grillt ein Harder Kotelett. Mancherorts wird die Wurst Salzburger genannt, und jene Spezie namens Cervelat könnte als Cousine der Knacker im Wurststammbaum zu finden sein. Hierzulande bezieht sich die Knackwurst in erster Linie auf sogenannte Brühwürste, gefüllt mit Brät aus Schweine- und Rindfleisch.

Der Status dieser Wurst als Fleisch gewordene Ikone basiert in erster Linie auf dem weiten Feld, in dem sie zum Einsatz kommt: Die Knacker ist unbedingter Bestandteil eines Wurstsalats, eines Wurst-Käse-Salats, sie wird – an den Enden eingeschnitten und am besten aufgespießt – gegrillt, man labt sich an ihr in rohem Zustand mit Senf oder Mayonnaise, brät sie in Scheiben geschnitten, wärmt sie ähnlich der Frankfurter in heißem Wasser, verspeist sie mit Käse gefüllt und Speck umwickelt als Knacker-Sandwich (auch unter der Bezeichnung Hackler-Cordon-bleu verbreitet) oder verputzt sie mit einem Haufen geschnittener Zwiebeln samt Essig und Öl.

Auch der Herr der Würste, Franz Radatz weiß einiges über die Knackwurst zu berichten. Als er 1951 seine Lehre begann, hießen die Wurstsorten Knacker, Extrawurst, Frankfurter, Debreziner. Viel mehr gab es damals nicht. Diese Sorten, vor allem die Knacker und die Frankfurter sind bis heute die stärksten geblieben, sagt Radatz und begründet diesen Erfolg so: „Weil sie halt gern gegessen werden und auf so viele Arten zubereitet werden können.“ Im Variationsreichtum erkennt also auch Radatz den Grund, weshalb sich die Knackwurst trotz aus den Wursthaken schießender Konkurrenz so lange gegen diese behaupten konnte. Der Firmengründer empfiehlt, „immer eine Knackwurst im Kühlschrank zu haben – falls der Hunger kommt.“ Er selbst

schätzt die Wurst wie viele Österreicher vor allem kalt und pur mit Essig und Öl und Zwiebel. Auch die Rezeptur habe sich in all den Jahrzehnten nicht verändert, erklärt Radatz. Das Geheimnis einer erfolgreichen Knackwurst sieht er in der richtigen Bindung der Zutaten. „Dass eine Knackwurst genau richtig in Kraft und Saft steht, ist die Aufgabe jenes Mannes, der am Kutter steht“, letzteres bezeichnet eine Produktionsmaschine, mit der feinstzerkleinerte Wurstsorten hergestellt werden. Die heikle Frage, ob die Haut der Knacker aus Naturdarm mitverputzt wird oder ob die Wurst geschält werden soll, lässt Radatz mehr oder weniger offen. „Man kann sie essen, aber prinzipiell wird sie geschält. Ich schäle sie auch.“ Circa viermal pro Woche kommt die Knackwurst auf den Tisch von Franz Radatz, und man darf ahnen, was dieser auf die Frage antwortet, was seine Lieblingswurst sei. (lub)

Knackige Rezepte

Knacker im Glas

Knackwurstscheiben abwechselnd mit Zwiebelringen, reichlich Schnittlauch und Gurkerl- oder Pfefferonischeiben in ein Rexglas füllen. Eine Marinade aus Essig und Öl mischen, drübergießen und fürs Picknick mitnehmen.

Knusprige Knacker

Knackwurst in Würfel schneiden und in Butter knusprig anbraten. Als Einlage für Erdäpfel- oder Erbsengulasch verwenden oder als Alternative zur Dürren im Erdäpfelgulasch.

Knacker-Aufstrich

Knacker feinwürfelig schneiden und mit Frischkäse und Frühlingzwiebeln vermengen. Pikant abschmecken und auf getoastetem Schwarzbrot servieren.

Beamtenforelle

Knacker halbieren, mit dem Messer an der Oberseite parallel einschneiden und braten. Passt gut zu Frühlingsgemüse (zum Beispiel Rahmkohlrüben), zu Erdäpfel-schmarren, Paradeissalat oder Rahmgurkensalat.



1 Fleischinkauf: Christian Kreuzer prüft Rind und Schwein.

Wege zur Wurst

Ein Besuch in der Produktion.



2 Fleischzerlegung: Leiter Karl Winkler arbeitet mit scharfen Messern.



4 Füllerei: Franz Feichtinger trägt die Verantwortung.



3 Kutterei: Markus Brandl bei der Arbeit.



Stana Gajic und Dobrila Jankovic füllen Knacker.



5 Der Mann in der Selchkammer: Otto Weinzetl bei der Arbeit.



6 Verpackung: Ronald Weinhofer und René Woller.



7 Expeditleiter: Anto Stipic lädt die Würste auf die Lastwagen.



8 Mato Tuka in der „Kommandozone“.

1 Fleischlieferung: Rinder und Schweine werden in Kühlhäusern gelagert.

2 Zerlegung: Rinder- und Schweinehälften werden in kleine Stücke zerteilt.

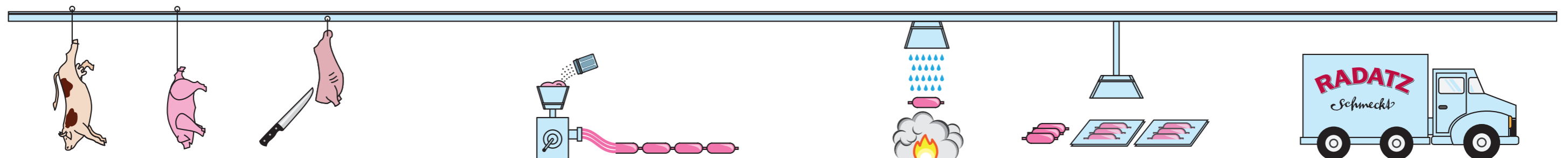
3 4 Kutterei und Füllerei: Fleisch wird gewürzt, zu Wurstbrät verarbeitet und abgefüllt.

5 Selcherei: Würste werden geräuchert, erhitzt und zum Abkühlen „geduscht“.

6 Verpackung: Die gesamte Ware wird in Kunststoffolie luftdicht verpackt.

7 Expedit: Die Produkte werden in rote Kisten verpackt und in ganz Österreich ausgeliefert.

8 Brücke: Von hier aus wird der Produktionsprozess gesteuert und überwacht.



Uns geht's um die Wurst

Die Menschen hinter Schinken, Knacker & Co.



Chef am Wurstkessel: Zeljko Ilic am Kochen, eben holt er die Blunzn aus dem Wasser.



Aufschnitt machen und vakuumverpacken: Nevenka Skrebic leitet die Slicerei.



Hier wird täglich das Mittagessen für die Filialen gekocht. Küchenchef ist Johann Horvath.



Ihr Ziel sind einwandfreie Wurstwaren: das Qualitätsmanagementteam Richard Mehofer, Andreas Hammerl und Georg Prischl mit Markus Brandl.



Der Produktionsprozess ist IT-gesteuert: Walter Stifter und Roland Franzl halten die EDV am Laufen.



Thomas Schmidt, Leiter der Salzerei, vor der Trommel, in der die Schinken „massiert“ werden.



Qualitätssicherung: Halina Schwab und ihr Team überprüfen die Produkte, nehmen Stichproben.



Backoffice: Günther Bitschnau und Silvia Kadlez (links) in der Verwaltung; Silvia Glaser und Ursula Langgassner von der Lohnverrechnung.



Ohne sie ginge gar nichts: das Radatz-Handwerkerteam aus Elektrikern, Installateuren und Maurern und sein Chef Reinhard Nussbaumer im weißen Mantel.

„Dieses gute Gefühl habe ich jeden Tag“

Vier Mitarbeiter zählte Radatz vor 50 Jahren. Heute sind es 899. Acht davon erzählen ganz persönliche Geschichten aus ihrer Zeit beim Unternehmen.



Elisabeth Radatz

Seniorchefin, die „Mutter des Erfolgs“

Als wir zum ersten Mal 30.000 Schilling Umsatz in der Woche gemacht haben, das war schon was. Das muss so um 1962 oder 1963, also ganz am Anfang, gewesen sein. Dieser Erfolg kam nicht von ungefähr. Das geht nur, wenn man wirklich dahinter ist. Wir haben hart gearbeitet, sind zu unserem Produkt gestanden. Wir haben es insofern leicht gehabt, als meine Mutter zu Hause war und die Kinder betreut hat. Ich habe meine Kinder, solange sie klein waren, nur schlafend gesehen. Wenn ich zur Arbeit gegangen bin, haben sie noch geschlafen, wenn ich heimgekommen bin, haben sie schon wieder geschlafen. Leidtun kann einem da nichts mehr, das war damals so.

Die Zeit muss man nehmen, wie sie ist. Wir haben mit einer Filiale in der Karolinengasse begonnen, dann haben wir die Quellenstraße dazugenommen. Eines Tages ist mein Mann zum Mittagessen nach Hause gekommen: „Ich habe drei Filialen gekauft.“ „Bist du wahnsinnig?“, habe ich ihn gefragt, „jetzt haben wir doch erst die Quellenstraße gekauft“. Die drei Filialen, das waren die Vorgartenstraße, der Karmelitermarkt und die alte Gemüsehalle. Letztere gibt es heute leider nicht mehr. So hat das damals angefangen.



Markus Brandl

Leiter der Wurstproduktion

Ich bin als Lehrling zu Radatz gekommen, habe so alle Abteilungen kennengelernt und bin dann im sogenannten Roten Bereich, genauer gesagt in der Kutterei, gelandet. Das ist ein Teil der Produktion, wo vor allem rohes Fleisch verarbeitet wird. Hier wird zum Beispiel die Blutwurst erzeugt, aber auch die haltbare Wurst. Fad war es mir in der ganzen Zeit hier nie, es gibt immer Neuerungen, oder besser gesagt: Es gibt immer Neues zu lernen.

Beeindruckend ist der technische Fortschritt, der sich in den letzten 20 Jahren vollzogen hat, sprich: die Automatisierung. Ein Beispiel: Als ich damals hier begonnen habe, wurden die Frankfurter noch händisch produziert. Das ist etwas, was man sich gar nicht mehr vorstellen kann, denn heute geschieht so gut wie alles automatisch. Und unsere Produkte werden immer besser – ohne betriebsblind zu sein: unsere Extrawurst ist unschlagbar.



Helmut Brandl

Ehemaliger Verkaufsleiter, mittlerweile in Pension

Ich war 40 Jahre beim Radatz beschäftigt, als 24-Jähriger bin ich dazugekommen. Wir waren zu dritt, als wir begonnen haben, damals in der Karolinengasse. Ich bin unter anderem zu den Milchgeschäften gefahren und zu den Greißlern, um unsere Ware zu verkaufen. Wenn ich fünf Kilo an den Mann gebracht oder eine gute Kundschaft aufgerissen habe, das waren die schönsten Erlebnisse.

Einmal habe ich mit meiner Tour um drei Uhr früh begonnen und bin um elf Uhr in der Nacht nach Hause gekommen. Das kam so: Ich hatte einen Standler in der Nußdorfer Halle, der mir nichts abkaufen wollte. Die Standler dort haben zu Mittag immer zugesperrt, obwohl sehr viel los war in der Halle. Jedenfalls habe ich gesagt, wenn er nichts von meiner Ware verkauft, nehme ich sie zurück. Also bin ich zu Mittag wiedergekommen, um abzurechnen, und es war alles ausverkauft. Das war ein 500er, dann waren es schon 4000 Schilling, am Freitag auch mal 20.000 Schilling oder mehr. Natürlich war der Kunde auch happy, also haben wir eine Flasche Cognac geleert. Um elf Uhr nachts war ich völlig betrunken zuhause. Das kann man sich heutzutage gar nicht mehr vorstellen. Seit 2004 bin ich jetzt in Pension, aber fad ist mir nicht – wenn man so viel gearbeitet hat wie ich, wird einem nicht langweilig.



Johann Pichler

Verkaufsleiter

Ich habe lange nachgedacht, aber ich kann keinen bestimmten Tag aus den letzten beinahe 18 Jahren bei Radatz herausfischen, denn es gab so viele. Allerdings blicke ich auf einige gute Erlebnisse zurück. Das beginnt damit, dass ich die harte Probezeit überstanden habe und mir meine Vorgesetzten ihr Vertrauen schenken. Ich bin dankbar für das Team, in dem ich arbeiten darf, weil wir freundschaftlich und ohne falschen Ehrgeiz in dieselbe Richtung arbeiten.

Dann gab es Momente, in denen ich gemerkt habe, dass uns auch langjährige Rivalen am Verhandlungstisch als verlässlichen, gleichwertigen Partner akzeptierten, hinzu kam das Gefühl, dass auch Mitarbeiter im Betrieb die Leistung im Verkauf anerkennen. Dazu beigetragen hat sicher auch die eine oder andere große Listung bei einem Kunden und die Eröffnung des ersten Abholmarktes. Das war ein Volltreffer! Und natürlich auch der Stolz, wenn man privat dafür beneidet wird, bei einem österreichischen Top-500-Unternehmen ein bisserl an den Rädchen mitdrehen zu dürfen.



Elisabeth „Sissi“ Radatz-Fiebinger

Werbung, Marketing und PR

Die Grillsaison ist mir die liebste Jahreszeit. Erfolgserlebnisse sind für mich immer wieder die Momente, in denen durch die Zusammenarbeit der unterschiedlichsten Persönlichkeiten in den verschiedenen Abteilungen etwas Herausragendes gestaltet wird.

Über neue Grillprodukte wird bereits im tiefsten Winter nachgedacht. In der sogenannten 7-Uhr-Runde, die jeden Morgen zusammenkommt, werden Ideen entwickelt. Jede Abteilung bringt ihre Vorschläge ein, es wird verkostet, diskutiert, Daten werden ausgewertet, es wird kalkuliert, wir lassen uns auch noch ein passendes Gewinnspiel einfallen.

Am Ende liegt ein fertiges Grillwurstpackerl im Supermarktregal, an dem abzulesen ist, wie gut die unterschiedlichen Abteilungen zusammengearbeitet haben. Wenn alles stimmt, ist das die beste Werbung für uns. Denn die schönste Belohnung ist natürlich, wenn der Kunde zu unseren Produkten greift. Meine absoluten Lieblingsgrillwürstel sind die griechischen Bratwürstel mit Fetakäse – nicht nur weil meine Kinder halbe Griechen sind.



Günter Hütter

Produktionsleiter

Gerne erinnere ich mich an das Jahr 1984. Damals habe ich bei der Firma Radatz als Lehrling angefangen. Meine damaligen Kollegen und Ausbilder lehrten mich, dass Geschmack und Qualität bei Radatz im Vordergrund stehen und auf einem sehr umkämpften Markt oft der entscheidende Vorteil gegenüber dem Mitbewerber sein können. Neben dem Produkt dürfen Produktivität, Rationalität und vor allem die Flexibilität nicht zu kurz kommen. Die Kunst war und ist es, seit 50 Jahren genau den richtigen Mittelweg zwischen all diesen Faktoren zu finden, um ein Unternehmen ein halbes Jahrhundertlang erfolgreich zu führen. Im Laufe meiner Karriere bei Radatz durfte ich jede Abteilung durchlaufen und wurde somit mit allen Produktionsprozessen vertraut. Der schönste Tag war jener, als ich gesehen und gespürt habe, dass das nachrückende junge Team bereit ist, zusammen mit langjährig tätigen Kollegen den stetig steigenden hohen Anforderungen mit viel Begeisterung, Fachwissen, Führungsqualität und der richtigen Portion Humor gerecht zu werden. Möglich gemacht hat diese Entwicklung die enge Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung, die auf einer sehr offenen und familiären Art basiert und mir immer sehr viel Vertrauen geschenkt hat. Es ist eines schönen Gefühl, zu wissen, dass wir alle gemeinsam für die Zukunft gewappnet sind. Dieses gute Gefühl habe ich jeden Tag.



Karl Dober

Betriebsrat

Ich bin hier, einfach ausgedrückt, der Hausmeister: Ich bin Betriebsrat, Sicherheitsfachkraft, Brandschutzbeauftragter ... Ich sage immer: „Ich mache die Jobs, die sonst keiner machen will.“ Begonnen habe ich hier vor 35 Jahren mit der ersten Verpackungsmaschine, damals war das noch eine kleine Abteilung, insgesamt fünf Leute. Zum Vergleich: Heute sind im Bereich Verpackung rund 170 Beschäftigte tätig. Da hat sich ein gewaltiger Wandel vollzogen, auch in der Technik. Früher geschah noch vieles in Handarbeit, heute ist es mehr oder weniger automatisch.

Ich bin kein gelernter Fleischer, ich komme aus der Metallbranche, bin ein Techniker, daher war aus meiner Sicht der Einbau einer zentralen Vakuumanlage ein Highlight. Wir haben ein ganzes Wochenende damit verbracht, die Maschinen in Betrieb zu nehmen und für die Bedürfnisse der Firma zu adaptieren, denn am Montag musste wieder alles laufen. Am Freitag wurde sie angeliefert und am Montag wurde damit schon gearbeitet. Der Seniorchef hat damals gesagt: „Damit hast du dir ein Denkmal gebaut“. Darauf bin ich heute noch stolz.



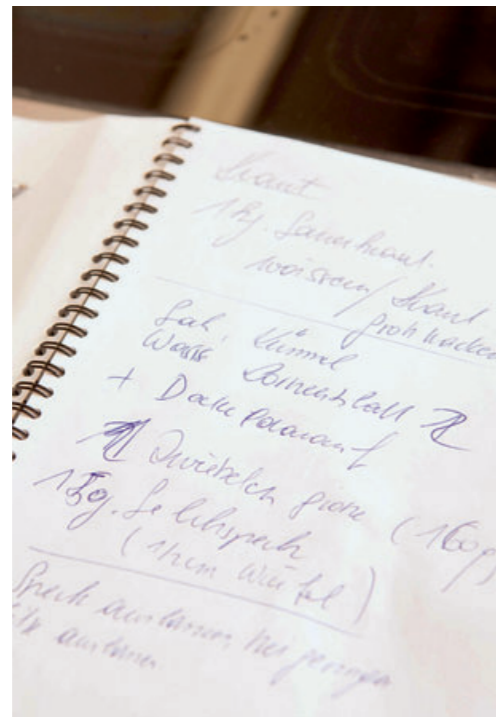
Thomas Zedrosser

Geschäftsführer Filialen

Eigentlich ist jeder Tag, an dem es gut läuft, ein schöner Tag. Was die Filialen betrifft, verhält es sich so, dass wir quasi täglich bei null beginnen. Am Abend werden die Theken komplett leergeräumt, und am nächsten Tag frühmorgens werden sie wieder befüllt. Das heißt, wir haben jeden Tag die Möglichkeit, das Ganze anders und somit auch noch besser zu machen. Ich bin sehr stolz auf unsere Filialleiter und ihre Teams. Sie nehmen diese tägliche Herausforderung, die viel Verantwortungsgefühl erfordert, mit Freude und Begeisterung an und meistern ihren Job 1A.

Man könnte sagen, dass wir uns im Laufe der Jahre immer mehr zu einem „Wirtshaus“ entwickelt haben. Es gab zwar schon, bevor ich 1986 zu Radatz kam, einen kleinen Imbissbereich, aber mittlerweile machen Grillhendln, Stelzen und Co rund 40 Prozent des Gesamtumsatzes aus. Dieser Bereich ist also extrem gewachsen, was mich klarerweise sehr zufrieden macht – auch wenn ich mit dem Spruch „Wer nix wird, wird Wirt“ aufgewachsen bin.

Unterm Strich kann man sagen, dass sich bei uns alles um den Kunden dreht. Es sind immerhin zwischen 70.000 und 80.000 Menschen, die pro Woche unsere Filialen besuchen. Apropos Kundschaft: Ein ganz besonders schöner Tag ist, wenn aus einem dieser Kunden ein Freund von uns wird. (lub)



Schneiden, würzen, panieren: Elisabeth Radatz und ihre Schwester Christine Palfrader haben das Kochen von ihrer Mutter, einer Wirtin, gelernt. Christine kostet gerne und oft.



Die
Leib-
Speise



Samstag um halb vier

Die Schwestern Elisabeth Radatz und Christine Palfrader kochen.

Die Omi der Familie Radatz war für ihre Kochkünste berühmt. Gebackenes, langes Kotelett mit Sauerkraut ist auch 26 Jahre nach ihrem Tod ein kollektives Leibgericht. Elisabeth Radatz und Christine Palfrader, ihre Töchter, kochen es aus Anlass des Firmenjubiläums nach – und streiten sich auch ein bisschen.

„Das glaubt am Anfang ja keiner, wie gut gebackene Koteletts mit Sauerkraut schmecken können, aber meine Mutter wusste, was zusammenpasst, so viel Unterschied zu einem Krautsalat ist da ja gar nicht“, eröffnet Elisabeth Radatz die Kochsession in der Radatz-Filiale am Karmelitermarkt. Sie hat ihre Schwester Christine Palfrader, die alle nur Tante Christi rufen, vom Friseur abgeholt, und im Taxi haben sich die beiden vorgenommen, das Rezept ihrer Mutter ohne große Meinungsverschiedenheiten über die Bühne zu bringen. „Bin ich schön?“, fragt Christi, die Mutter des Kabarettisten Robert Palfrader, zum Auftakt in die Runde und erntet von allen Anwesenden ein lautes „Ja“. Schweinskotelett mit Sauerkraut gab es bei der Familie Radatz früher immer am Samstag um halb vier, „da sind wir müde und ausgehungert

vom Geschäft heimgekommen“, erinnert sich Elisabeth. Am Samstag hätten sie oft auch vier ganze Beinschinken mit der Hand aufgeschnitten, „immer ganz fein natürlich, das war unsere Spezialität“, sagt Elisabeth Radatz, und „auch das Aufschnitt-Auflegen war damals eine richtige Kunst“, ergänzt Christi, „die Leute haben ihre eigenen Teller mitgebracht, und bei der Krakauer war wichtig, dass jedes Blatt vom Muster her zum darauffolgenden gepasst hat.“

Christis Mann Josef „Pepi“ Palfrader habe die Samstagskoteletts immer sehr, sehr schön vorbereitet. Auch jetzt prüfen die beiden erst einmal das Fleisch. „Schön“ ist das Urteil, „aber früher war alles immer ein bisschen fetter, und das war auch besser“, wirft Christi ein. Das Sauerkraut jedenfalls gehöre immer zuerst ausgewaschen, darüber herrscht Einigkeit. „Die Mutti hat Speck ins Sauerkraut geschnitten, da bin ich mir sicher“, sagt Christi. „Aber geh, niemals hat sie das gemacht, warum auch, eine Kartoffel zum Binden gehört dazu“, kontert Elisabeth. „Iwo, du hast wirklich nicht gut zugeschaut“, endet der neckische Disput. Jede der beiden wird ein eigenes Kraut kochen.





Elisabeth Radatz erinnert sich: „An einem guten Samstag in der Filiale mussten wir oft vier ganze Beinschinken aufschneiden – hauchdünn, das war unsere Spezialität“.



Gebackenes Schweinskotelett mit Sauerkraut

ZUTATEN (für 8 Personen)

Gebackene Schweinskoteletts

8 Koteletts vom langen Karree mit Knochen
Salz, 3 Eier, 2 EL Öl
180 g glattes Mehl
350 g Semmelbrösel
ca. 1 l Öl zum schwimmend Ausbacken
Küchenkrepp zum Abtropfen

Sauerkraut

1 kg Sauerkraut
1 EL Kümmelsamen
2 Lorbeerblätter
Salz

Variante 1 (Christine Palfrader)

150 g großwürfelig geschnittener Selchspeck
1 große, feingehackte Zwiebel
2 gehackte Knoblauchzehen
1 EL glattes Mehl
½ – ¾ l Rindsuppe

Variante 2 (Elisabeth Radatz)

3 EL Schmalz
1 große, feingehackte Zwiebel
½ – ¾ l Rindsuppe
2 große, mehlig Erdäpfel (ca. 400 g)
1 EL Zucker, Salz
Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG (Zubereitungszeit 1 ½ Stunden)

Gebackene Schweinskoteletts

- Die Koteletts beidseitig salzen. Die Eier mit etwas Salz und Öl verquirlen. Die Koteletts in Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und dann locker in den Bröseln wenden.
- Das Öl in einer Pfanne auf ca. 180 °C erhitzen – wenn ein paar „Probebrösel“ zu schäumen beginnen, hat das Fett die richtige Temperatur – und die Koteletts auf beiden Seiten etwa 3 Minuten schwimmend ausbacken. Dabei die Pfanne ab und zu „hin und her“ schwenken, damit die Panier schöne „Wellen“ bekommt.
- Die gebackenen Koteletts auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen und mit dem Sauerkraut anrichten.

Sauerkraut

- Das Sauerkraut mit kaltem Wasser abschwemmen, gut ausdrücken, auf ein Brett geben und grobhacken.
- Das Sauerkraut mit Kümmel, Lorbeerblättern, Salz und etwa ½ l Wasser in einen Topf geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze 30–35 Minuten weichkochen. Anschließend durch ein Sieb abseihen und die Lorbeerblätter entfernen.

Variante 1 (Christine Palfrader)

- In einem großen, weiten Topf die Speckwürfel rösten, bis sich das Fett ausgebraten hat, die Zwiebel sowie den Knoblauch zugeben und 4–5 Minuten anbraten.
- Das Mehl darüber streuen, gut verrühren, 1–2 Minuten mitrösten, den Topf von der Hitze nehmen, die Zwiebelröstung mit der Rindsuppe aufgießen, alles gut verrühren, wieder auf die Hitze stellen, 2–3 Minuten durchkochen lassen, das Sauerkraut zugeben, alles gut durchmengen, mit Salz abschmecken und das Kraut bei mittlerer Hitze nochmals 15–20 Minuten dünsten.

Variante 2 (Elisabeth Radatz)

- Das Schmalz in einem großen, breiten Topf zergehen lassen, die Zwiebel darin 3–4 Minuten unter mehrmaligem Umrühren anrösten, das Sauerkraut hinzufügen und mit der Rindsuppe aufgießen. Die Erdäpfel schälen, feinraffeln, zum Kraut geben und bei mittlerer Hitze 15–20 Minuten dünsten. Das Kraut mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. (gah)

„Das erste, das wir beim Helfen in der Küche können mussten, war Zwiebelschneiden“, erzählen dann beide. Die Großmutter hatte ein Gasthaus, die Töchter mussten mithelfen. Je mehr Leute zum Essen kamen, desto lieber war es der Omi. Wer in den 70er-Jahren bei Radatz anheuerte, kannte sie, weil sie auch in der Belegschaftsküche zugange war. „Wem schlecht war, der bekam einen Schnaps als Medizin, das hat sie gemacht, auch wenn sie ihn geheim vom Küchenfenster im ersten Stock an einer Schnur in den Hof runterlassen musste“, erzählt Christi. Diese Großmutter-Geschichte sei Legende bei den Veteranen. Die Großmutter kannte nicht nur die Telefonnummer der Mitarbeiter, sondern oft auch deren Sorgen.

„Die Mutti war eine Meisterin der Wiener Küche, nur bei der Torte hat sie sich mit der Frau Götzl beraten, weil ihr eigener Kuchen immer sitzengeblieben ist“, erzählt Elisabeth. Frau Götzl war die erste Verkäuferin bei Radatz in der Karolinengasse. Die Götzl-Torte wird bis heute bei allen Familienfesten aufgetischt.

Die Frage, wie die Großmutter genau die Koteletts paniert hat, entfacht dann aber wieder Diskussionen. Öl in die Eier? „Das macht die Christi, ich würde Milch dazugeben. Wichtig sind mir grobe Brösel, die gibt es nicht mehr so oft“, so Elisabeth. Worauf es bei gut paniertem Fleisch aber wirklich

ankomme, sei die Technik. „Das Schnitzerl soll nur so viel Bröserl aufnehmen, wie es will und kann. Wenn man nämlich andrückt, dann souffliert's im heißen Fett nicht mehr“, erklärt Christi. Ihre Schwester nickt zustimmend. „Immer nur zwei Schnitzel in einer Pfanne mit viel Fett – blass dürfen die Koteletts auf gar keinen Fall sein“, ergänzt sie.

Das Essen ist fertig, jetzt wird gegessen so wie früher am Samstag um halb vier, nachdem die Filiale bis in die letzte Ecke blitzblankgeputzt war. „Mein Kraut ist besser“, entscheidet Christine Palfrader. „Jeder Kramer lobt seine Ware“, kontert Elisabeth, und beide lachen. Und weil diese kleinen Zwistigkeiten gut eingespielt und kabarettreif sind, wird gleich auch noch über andere Familiengerichte diskutiert: Über die Skubanki aus Kartoffeln, Mehl und Schlagobers und die Frage ihrer Zubereitung. „Sie waren ganz sicher gebacken, das war für die Kinder ja viel bekömmlicher“, ist Christi sich sicher. Oder über den Schweinsbraten in Milch, „den hat meine Mutter vom

Fernsehkoch Helmut Misak übernommen“, weiß Elisabeth. Schnell sind die Teller leer, „so ein gebackenes Kotelett hat doch einen sehr runden Geschmack, oder?“, resümiert die Tante Christi, satt und zufrieden. Ihre Schwester protestiert ihr augenzwinkernd zu. (kap)

„Das Schnitzerl soll so viel Bröserl aufnehmen, wie es will und kann. Nie drücken, weil sonst souffliert's nicht.“

Christine Palfrader

Die Götzl-Torte

100 g weiche Butter mit 150 g Zucker schaumig rühren. Nach und nach drei Dotter, 100 g geschmolzene Schokolade und 125 ml Milch einrühren. 150 g Mehl mit ½ Packerl Backpulver und einer Prise Salz versieben. Drei Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen und abwechselnd mit Mehl unter die Schokomasse heben. In einer mit Butter ausgestrichenen und bemehlten Tortenform bei 180 Grad etwa 45 Minuten backen – beim Reinstechen in der Mitte darf kein Teig mehr auf der Gabel sein. Wenn die Torte ausgekühlt ist, längs durchschneiden und mit einer Creme aus 150 g warmer Butter, 150 g Staubzucker und 40 g Kakaopulver füllen und überziehen.

Alternativ dazu kann die Torte auch mit Marmelade gefüllt werden. Ob die Ur-Götzl-Torte mit Buttercreme oder doch eigentlich mit Marmelade gefüllt werden muss ist Gegenstand heißer Debatten bei Radatz-Familienfeiern.



Das Kochbuch der Großmutter.



Christine Palfrader weiß, wie dick die Götzl-Torte sein soll.

Von früh bis spät

Ein Tag in der Radatz-Filiale.



Aufsperrten: Filialleiter Robert Neugebauer trifft am Rochusmarkt ein, öffnet die Hintertür, macht Licht.



Die Mitarbeiterinnen Susi Dulkan und Lehrling Melissa Sula kommen, ziehen sich um.



Fleisch und Wurst aufschneiden, Kunden beraten und stets freundlich sein.



Die Wiener wollen ab 11 Uhr Mittag essen können. Bei Radatz sind heute auch die Schinkenpfleckerl schon fertig.



Alle, die nicht kochen wollen, werden in den Filialen von Radatz verköstigt. Jeden Tag ein neues Menü.



Die Waren werden aus der Zentrale in der Erlaaer Straße angeliefert.



Fleisch und Wurst werden im Kühlhaus geschichtet.



Die Verkaufstheke wird eingeräumt, die Wurst aufgeschnitten und schön aufgelegt. Alles muss immer frisch und appetitlich aussehen.



Das Mittagessen wird in der Filiale ausgegeben.



Die Planung für den nächsten Tag beginnt kurz nach Mittag. Bestellen, Listenschreiben, Abwiegen.



Kunden bedienen lernen: Robert Neugebauer schult Lehrling in der Zentrale.



Das tägliche Morgenmeeting: Das Rochusmarkt-Team bespricht den Tagesplan und das Mittagsmenü, Kaffee trinken gehört dazu.



Es ist so weit. Die erste Kundin steht vor der Theke. Der Bub will ein Jausenbrot für die Schule.



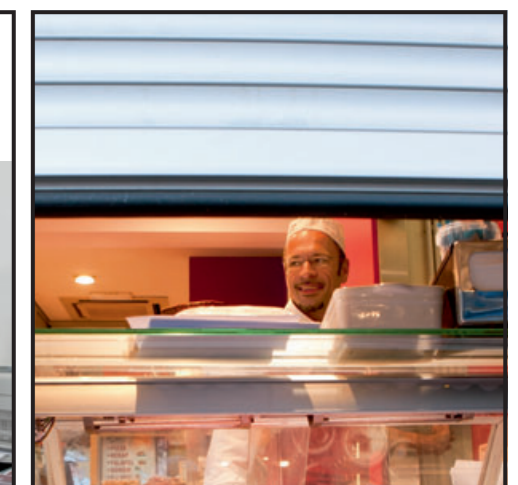
Die Mitarbeiterinnen kümmern sich in der Küche bereits ums Mittagessen. Die Schweinsstelzen müssen zum Braten in den Ofen.



Große Lagebesprechung: Ewald Allinger leitet einmal im Monat eine von vier Filialleitergruppen.



Gut verkaufen wollen: In der Zentrale werden Plakate und Preiskärtchen produziert.



Ladenschluss – die Rolläden gehen runter. Feierabend.

„Wenn's kein Fleisch mehr gibt, fress ich Vegetarier“



Der Kabarettist, Schauspieler und Radatz-Neffe Robert Palfrader besucht regelmäßig den Würstelstand. Uns erzählte er von Würstelstandbekanntschaften, Curry und Ketchup sowie vom Picknick in der Stadt.

Ich gehe relativ oft zum Würstelstand – unter anderem, weil meine Mutter und auch meine Schwester einen betreiben. Der eine ist in Brunn am Gebirge, der andere in der Nähe des Rinterzelts in der Donaustadt. Die sind also ganz schön weit auseinander. Meistens trifft man mich aber in der Mitte, hier bei diesem Würstelstand in der Nähe des Rabenhoftheaters, wo ich sehr oft spiele. Vor einem Auftritt mag ich nichts essen, aber danach belohne ich mich meistens mit einer Käseleberkäsemmel. Manchmal sind es auch zwei. Oder ein Hotdog mit Senf und Ketchup. Und ein Bier. Wenn der Kollege Florian Scheuba dabei ist, können es auch mehr sein. Bei meiner Mutter wie auch bei meiner Schwester dauern die Besuche sehr lange, ansonsten nicht so, vielleicht ein paar Minuten. Außer der Scheuba ist dabei, da wird dann schon einmal eine halbe oder eine Dreiviertelstunde daraus.

Geschmäcker sind ja bekanntlich verschieden, und es lässt sich darüber nicht streiten, aber was am Würstelstand gar nicht geht, ist Curry über eine Wurst zu streuen. Neulich sah ich, wie jemand Ketchup und Curry über eine Bratwurst gegeben hat. Das war richtig grauslich.

Sehr wichtig am Würstelstand ist die Plauderkultur, die Kommunikation, auch mit den anderen Gästen. Ich hab da schon wahnsinnig interessante Menschen kennengelernt. Man kommt am Würstelstand sehr leicht ins Gespräch. Vor circa einem Monat zum Beispiel bin ich mit einem Mann zum Reden gekommen, der eine Cocktailbar in Berlin betreibt. Den werde ich

bei meinem nächsten Berlin-Besuch hundertprozentig besuchen. Er war einfach ein sehr interessanter Gesprächspartner. Der Scheuba war übrigens auch dabei. Komischerweise lassen mich die Leut' am Würstelstand mehr in Ruhe als anderswo. Da wissen sie wahrscheinlich, dass ich meine Ruhe haben will. Ansonsten werde ich tagtäglich mehrmals angesprochen. Das passiert auf angenehme, aber auch sehr unangenehme Art und Weise. Das ist halt ein Teil des Jobs und situationsabhängig. Es geht darum, wie das jemand macht. Man kann das humorvoll tun, elegant, aber halt auch saublöd. Wenn ich allein bin, ist es mir eh wurscht, wenn ich aber mit meinen Kindern unterwegs bin, werde ich batzig. Also bitte lasst mich in Ruhe, wenn ihr mich mit den Kindern sehts.

Ich würde sagen, der Würstelstand ist ein Picknick in der Stadt. Ich geh selbstverständlich auch im Winter zum Würstelstand. Es gibt kein schlechtes Wetter, es gibt nur schlechte Würstelstände. Ich glaube auch absolut, dass uns die Würstelstände erhalten bleiben werden. Dass sie immer mehr designt werden, stört mich nicht. Ich sehe darin keine Fehlentwicklung. Was ist zum Beispiel gegen eine schöne Nirosta-Arbeitsfläche einzuwenden? Das wirkt ja dann auch gleich viel appetitlicher.

Ich bin generell ein absoluter Fleischtiger. Mit drei Rufzeichen. Wenn es kein Fleisch mehr gibt, fress ich Vegetarier. Es geht auch nicht um Schnitzel oder Schweinsbraten. Da bin ich vollkommen emotionsbefreit. Hauptsache es ist Fleisch.





WIR FEIERN GEBURTSTAG!

50 JAHRE
50 WOCHEN
50 PREISE



Gewinnen Sie von der
Grillparty mit der Familie bis zum
Würstelstand Late Night Dinner
jede Woche einen von 50 kulinarischen Preisen.

Mehr dazu auf www.radatz.at

