



STEFAN WINDISCH GMBH

Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstspezialitäten

Die STEFAN WINDISCH GMBH, in dritter Generation vom heutigen Inhaber Stefan Windisch geführt, wurde am 15. März 1936 als "Rudolf Windisch OHG" in Wiener Neustadt gegründet und während des 2. Weltkrieges an mehreren Standorten ausgebombt.

1952 wurde in die Brodtischgasse 20 übersiedelt. Dort befanden sich Produktion und Verkauf, im Geschöß darüber wohnte die Familie.

Heute ist es der Standort des Detailverkaufes und der "Küchenwerkstatt", nachdem in den 60er-Jahren die an der Rückseite anschließende Liegenschaft Lederergasse 13 erworben und darauf ein neues Gebäude für Produktion und Administration errichtet wurde.

Die seit damals überlieferten Rezepturen sind noch immer unsere Grundlage, wir haben sie aber da und dort an heutige Ernährungsansprüche und -erkenntnisse angepaßt. Z.B. haben unsere Erzeugnisse den jeweils niedrigstmöglichen Fett- und Salzgehalt. Neues zu entwickeln macht uns aber ebenso große Freude und ist aus Gründen der Nachfrage auch notwendig.

Seit jeher folgen wir dem Grundsatz, sowohl für die Produktion wie auch für die küchenfertigen Zuschnitte, ausschließlich Österreichisches Fleisch in höchster Qualität und Frische von ausgesuchten Lieferanten zu beziehen.

Um diese Sicherheit zu haben und auch weitergeben zu können, sind wir Mitglied der AMA (AgrarMarktAustria), welche das bislang einzige Garantie-Instrument für Österreichische Geburt, Aufzucht, Schlachtung und Weiterverarbeitung der für den Verzehr bestimmten Tiere ist. Österreich hat höchste Standards für Viehhaltung und -fütterung. Trotz EU gelten diese Bestimmungen nicht in den Ländern mit den größten Mastbetrieben und damit stärksten Lieferländern für Fleisch.

Wir sind kein Abfüllbetrieb von Industrieprodukten und stolz darauf, daß unsere Erzeugnisse von gelernten Fachkräften mit dem nötigen Wissen und der erforderlichen Hingabe hergestellt werden.

Schwartenemulsionen zur Einsparung von hochwertigem Fleisch, chemische Zusätze zur Bindung von beigegebenem Wasser, Zusätze zur Erhöhung der Haltbarkeit oder Farberhaltung bzw. zur Vereinfachung der Produktion und vielerlei mehr, durchwegs übliche, Hilfsmittel verwenden wir nicht. Das macht viel mehr Arbeit und Sorgfalt bei der Herstellung nötig, aber wir wollen es so.

Der traditionelle Umgang mit Lebensmitteln ist uns sehr wichtig. Die jeweiligen "in"-Produkte oder -Gerichte aus der Lifestyle-Presse spiegeln für uns nicht unbedingt ein höheres Qualitätsbewußtsein für Essen. Nicht immer, aber oft, handelt es sich nur um einen gut beworbenen Trend.

Es genügt uns nicht, daß ein Lebensmittel gut schmeckt, gut aussieht, schön "designed" und schön verpackt ist. Ebenso wichtig sind uns das Ausgangsmaterial und die Zusatzstoffe, die Herkunft derselben und die Art der Herstellung bis zum Endprodukt. In Zeiten völlig verfremdeter und technologisierter Lebensmittel wird der kluge Spruch "Der Mensch ist was er isst" immer wichtiger.

Wir sind der Ansicht, daß damit Gesundheit und Ethik gemeint sind. Es soll uns schmecken, aber unserer eigenen Gesundheit und der unserer Mit-Welt nicht schaden. Anständige Produkte sind aktiver Tierschutz, Umweltschutz, Gesundheitsschutz, Kulturschutz, Arbeitsplatzschutz, regional wirtschaftsfördernd und vieles mehr.

"Feinkostladen Österreich" klingt schön, muss aber aktiv betrieben werden. Das ist für Produzenten und auch für Kunden nicht immer bequem. Wir haben uns jedoch diesem Weg verschrieben und halten daran fest.

"Österreichischer Qualitätsbetrieb" klingt auch schön, ist aber ein aussterbender Begriff, zumindest im Lebensmittelbereich. Viele davon gibt es nicht mehr.

Das Alles lässt schon ahnen: Preiskampf ist nicht unsere Sache. Mit einer Vielzahl von handelsüblichen Produkten kann man unsere Erzeugnisse nicht vergleichen. Das wäre wie "Äpfel mit Birnen" und daher konkurrieren wir in diesem großen Segment nicht.

Soweit, im Großen und Ganzen und relativ kurz - wir könnten noch Seiten darüber schreiben, unsere Überzeugung und unsere Arbeitsweise.

Hier noch einige Fakten:

Seit beinahe 30 Jahren stellen wir für das HOTEL SACHER die ORIGINAL SACHER WÜRSTEL her. Nach einer, diesen vorbehaltenen, speziellen Rezeptur. Zu verspeisen in den SACHER-Hotels und SACHER-Cafés. Eine große Freude für uns.

Wir sind 18 Leute: Geschäftsführung/Verkauf, Qualitätssicherung/Hygiene, Buchhaltung/Lohnverrechnung, Produktion, Verpackung, Expedit, Auslieferung, Reinigung, Detailverkauf.

Wir unterliegen höchsten Hygiene- und Sicherheitsstandards, für Betriebe unserer Größe keineswegs selbstverständlich. Tägliche Maßnahmen zur Erhaltung äußerster Hygiene, überprüft durch verschiedene - teilweise freiwillig angestrebte - externe Kontrollen, interne Kontrollen, durchgehende Aufzeichnungen der Temperaturen, Bakteriologie und Produktionsvorgänge, lückenlose Nachverfolgbarkeit aller Rohmaterialien, und vieles mehr. Die vollzählige Auflistung würde den Text hier sprengen, wie diese Arbeiten und Maßnahmen auch fast schon unseren Arbeitstag sprengen.

Unsere Betriebsgröße und Flexibilität ermöglichen es, individuelle Wünsche und Ansprüche erfüllen zu können und von Kunden gewünschte Produkte zu entwickeln.

Die geschätzte, großteils langjährige, Kundschaft ist bunt: Feinkostgeschäfte und Supermarktketten, Würstelstände und Spitzengastronomie, Großmärkte und Edelgreißlereien, Traditionsheurige und Event-Caterer, Single-Köche und Familien. Aufgrund einer vermehrten Beachtung von Lebensmitteln und deren Güte befinden sich auch öffentliche Einrichtungen darunter.

Gemeinsam haben unsere völlig unterschiedlichen Kunden Ihre hohen Ansprüche. Wir bemühen uns, diesen mit der Güte unserer Erzeugnisse und ebenso guter Betreuung, Beratung, täglicher Belieferung, Erfüllung individueller Wünsche, Produktion von Kleinmengen, etc., zu entsprechen. Und das sehr gerne.