

Landfleischerei und Knödelmanufaktur Klang

Seit 1. März 2019 gehen die Knödelmanufaktur und die Landfleischerei Klang gemeinsame Wege.

In der Knödelmanufaktur werden von den 15 Mitarbeitern rund 20.000 Knödel pro Woche handgefertigt hergestellt, 2018 wurden 240 Tonnen Erdäpfel für die Knödel geschält und verarbeitet. Fleischermeister Karl Klang versorgte die Knödelmanufaktur immer schon mit seinen Fleischprodukten.



Rainer, Karl, Rainer jun. und Ingeborg Klang versprechen sich tolle Synergieeffekte von der Zusammenführung der beiden Unternehmen. Foto: NÖN/Rene Denk

Rainer Klang sieht in der Fusionierung zahlreiche Vorteile, denn das zukünftige Fleischereigeschäft wird auch durch die verschiedenen Knödel mehr Angebot haben und Laufkunden können so in Zukunft auch in den Genuss der von Hand gedrehten Klang-Knödel zu TOP-Preisen kommen. Karl Klang ist stolz, dass die Landfleischerei noch alles selbst macht, vom Schlachten bis zum Wursten. Vom Wild bis zum Rind über Schwein und auch Pferd wird hier noch alles verwertet.

Das zusammengeführte Familienunternehmen kann auch beruhigt in die Zukunft blicken. Rainer Klang jun. absolviert derzeit eine Lehre als Fleischer und befindet sich im 2. Lehrjahr. Auch eine offizielle Feier anlässlich der Unternehmenszusammenführung ist etwas später geplant.