



120 Jahre STASTNIK – ein Traditionsbetrieb feiert Jubiläum

120 Jahre Stastnik und 20 Jahre Stastnik bei Radatz: zwei gute Gründe, um zu feiern. Denn die Salamiherstellung gilt als die Königsdisziplin des Wursthandwerks und Stastnik hier als Meisterbetrieb seiner Disziplin. Können, Erfahrung und Wissen, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden und werden.

Von Generation zu Generation

Es war tatsächlich bereits 1898 als Johann Stastnik „der Erste“, der als tschechischer Fleischergeselle nach Wien gekommen war, in der Sechshauserstraße im 15. Bezirk seine Ein-Mann-Fleischerei gründete. Bald schon machte er daraus einen florierenden Betrieb, gründete eine Familie und führte das Unternehmen, zunächst gemeinsam mit seinem Sohn Johann Stastnik „dem Zweiten“, der in Folge die Geschäftsführung übernahm, durch den 1. Weltkrieg, Wirtschaftskrise, Anschluss an Hitler-Deutschland und den 2. Weltkrieg. 1948 trafen Johann Stastnik „der Zweite“ und sein mittlerweile erwachsener Sohn, Johann Stastnik „der Dritte“ durch Zufall auf den ungarischen Salamimeister Franz Velebil, der den entscheidenden Hinweis für die Zukunft gibt: „Steigt doch in die Salami-Produktion ein“.

Zunächst wurde im 20. Bezirk eine ehemalige Produktionsstätte der Firma Herz angekauft und Schritt für Schritt wagte man sich an die als „Königsdisziplin“ geltende Salami-Herstellung. Denn die Salami gilt aus gutem Grund als „Königin der Würste“. Sie braucht neben erstklassigen Rohstoffen ganz bestimmte Temperaturen, Luftfeuchtigkeit und vor allem viel Geduld, um langsam reifen zu können.

Johann Stastnik „der Dritte“ verfeinerte das Handwerk nach und nach. Er baute einen österreichweiten und internationalen Vertrieb, sowie das entsprechende Marketing auf. Stastnik Salami wurde bald weltweit vertrieben.

1971 wurde eine neue Produktionsstätte in Gerasdorf im Weinviertel errichtet, die heute noch Sitz von Stastnik ist. 1972 kam es zum Verkauf an einen deutschen Industriellen, 1998 kommt Stastnik durch die Übernahme von Radatz wieder in österreichische Hände.

Stastnik und Radatz – zwei Traditionsbetriebe mit gemeinsamen Erfolg

120 Jahre Stastnik und 20 Jahre Stastnik als Teil der Radatz-Familie – durch das Zusammenwachsen zweier Traditionsbetriebe – mit durchwegs unterschiedlichen Produktionsschwerpunkten – ist ein dynamisches und vielfältiges österreichisches Unternehmen entstanden, bei dem sich beide Seiten gegenseitig motivieren und unterstützen. Qualität als wichtigster Wert, höchste Handwerkskunst im Fokus, Traditionelles bewahren, ohne Innovation zu vernachlässigen – all das sind große Gemeinsamkeiten, die auch künftig einen gemeinsamen Erfolg sichern.



Die wichtigsten Stastnik-Produkte

Das „Signature Product“ ist und bleibt seit Jahrzehnten die „Stastnik Haussalami“, die, egal ob in der Stange für die Bedienungstheken oder in den vorgeschnittenen SB-Packungen, über Generationen ihre treuen Anhänger hat.

Eine gute Salami muss mit Edelschimmel langsam – ohne künstliche Säuerungsmittel – reifen. Die exakte Balance im Geschmack des Fleisches wird erst nach einer 6- bis 10-wöchigen, traditionellen Produktion erreicht – nicht zu sauer, nicht zu salzig, nicht zu schmierig, nicht zu hart – eine echte „Stastnik“-Salami eben.

Die Entwicklung des hüllenlosen Picknick-Stangerls ist ein wichtiger Meilenstein in der Firmengeschichte. Mittlerweile gibt es verschiedene Geschmacksrichtungen, Größen und Verpackungsvarianten. Insbesondere ist es im Zuge der Einführung der „Pausenstangerl“ möglich geworden, die Stangerl auch einzeln zu konfektionieren.

Zum 120. Jubiläum gibt es als Sonderedition die Stastnik Camembert Salami, eine langsam gereifte Rohwurst, umhüllt von essbarem Edelschimmel. Verfeinert wird dieses Produkt mit kleinen Camembert-Stücken, das ergibt eine wunderbar harmonische Salamispezialität. Ohne Abschälen, Stück für Stück zu genießen.

Facts and Figures

Das Produktionsvolumen der Firma Stastnik liegt insgesamt aktuell bei knapp 100 Tonnen pro Woche. Mit einem Umsatzanteil von rund 40% ist die Warengruppe Rohwurst zweifelsohne die wichtigste. Eine durchschnittliche Wochenmenge von rund 30 Tonnen spricht für die Qualität und Tradition der Stastnik Salamiproduktion. Knapp ein Zehntel des Sortiments im Werk Gerasdorf fällt auf die Produktion rustikaler Speck- und Schinkenspezialitäten – die wiederum im Stück und geschnitten auf den Markt kommen. Der Umsatz 2017 betrug 36 Mio. €, der Exportanteil lag bei 19% (Deutschland, EU).

120 Jahre Slow-How

Das Jubiläum ist Anlass, mit einem neuen Markenauftritt in ganz Österreich auf Plakaten und Citylights präsent zu sein. Parallel dazu gibt es Printanzeigen, einen Relaunch der Website www.stastnik.at sowie ein Gewinnspiel. Im Fokus der Kampagne steht der Mensch, der „Salami-Meister“, und sein Handwerk. Die Herstellung der Salami gilt als Königsdisziplin des Wursthandwerks. Die Produktion erfordert viel Wissen und Erfahrung. Genau dieses Wissen des Salami-Meisters wird von Generation zu Generation weitergegeben und verfeinert – seit 120 Jahren.



Factbox / Firmengeschichte

- 1898: Gründung durch Johann Stastnik
- 1948: Kauf und Wiederaufbau der Wiener Niederlassung der ungarischen Firma Herz durch Johann Stastnik „den Dritten“. Start der Salami-Produktion, der Ungar Franz Velebil wird Salami-Meister.
- 1971: Übersiedelung an den heutigen Standort (Gerasdorf/ NÖ)
- 1972: Übernahme durch den Deutschen Unternehmer Karl Ludwig Schweißfurth
- Seit 1998: Teil der Radatz-Familie, heute geführt von Dr. Franz Radatz

Das gesamte Pressematerial sowie honorarfreie Bilder sind unter folgendem Link abrufbar:

<https://www.radatz.at/de/familie-radatz/presse-auszeichnungen/>

Wien, Oktober 2018

Rückfragehinweis

Erika Löwenstein
Radatz Feine Fleischwaren
Tel.: +43 1 66110-0
e-Mail: erika.loewenstein@radatz.com