

Nach eineinhalb Jahren sind nun die „Kletzerl“ zurück im Supermarkregal

Die Metzgerei Wasner aus Niederbayern übernahm 2025 die Metzgerei Kletzl in Aspach

VON MARINA MAYRBOCK

ASPACH. Das kleine Kletzerl ist eine wahre Größe im Jausen-Geschäft. Nach der Insolvenz seines Erfinders, der Metzgerei Kletzl in Wildenau in Aspach, verschwand es vor etwa eineinhalb Jahren aus dem Supermarkregal. Jetzt ist das Kletzerl zurück: Ein waschechter Niederbayer stellt die Innviertler Wurst-Ikone nach Originalrezeptur wieder her. Erhältlich ist sie vorerst in den Sparmärkten, weitere Handelsketten sollen folgen.

Im März 2024 meldete Kletzl Insolvenz an, die OÖN berichteten. Die Metzgerei Wasner aus dem 40 Kilometer weit entfernten Bad Birnbach hat den Betrieb 2025 gekauft, 3,5 Millionen Euro in die Modernisierung investiert und die Produktion wieder zum Laufen gebracht. Das Comeback des Kletzerls war von Anfang an beschlossene Sache. „Ich habe schon seit meiner Kindheit eine Verbindung zum Kletzerl. Immer, wenn wir nach Österreich gefahren sind, gab es für meinen Bruder und mich ein Kletzerl, das wir dann während der Autofahrt gegessen haben“, sagt Hannes Weber, Inhaber der Metzgerei Wasner mit rund 500 Mitarbeitern und 80 Verkaufsstellen.

Das Kletzerl könne nur in Wildenau hergestellt werden: „Viele Metzgereien haben versucht, das Kletzerl nachzumachen, aber ohne Erfolg. „Das Kletzerl ist mehr als ein Rezept. Viele Aspekte greifen ineinander, damit Geschmack und Qualität genau so entstehen, wie sie die Konsumenten seit Jahrzehnten kennen“, sagt Weber. Das bekannte Jausenwürstel gibt es klassisch, feurig, käsig und vegan. Seine Metzgerei in Niederbayern



Die bekannten „Kletzerl“ sind in den Spuermarkregalen zurück.

Foto: Bazzoka



Hermann Haider und Hans Weber

Foto: Lisa Burck/Bazzoka

ist auf Brühwurst spezialisiert, jene in Wildenau auf Rohwurst und genau deshalb war diese Metzgerei für die Unternehmensgruppe so interessant. Weber - oder Wasner (seine Mutter ist gebürtige Wasnerin, sein Vater heißt Weber) - wollte eigentlich einen Betrieb für die Rohwurstproduktion bauen, dann habe sich diese Gelegenheit in Wildenau ergeben.

„Wir zeichneten schon vor Jahren Pläne, dieser Betrieb hier entspricht absolut unseren Vorstellungen“, sagt der erfahrene Metzgermeister Hermann Haider, der den Standort in Aspach leitet.

Mehr als ein Jahr standen die Maschinen nach der Insolvenz still, bis August 2025. Mittlerweile arbeiten in Wildenau 40 Personen, 20 waren bereits vor der Übernahme

me bei Kletzl tätig und verfügen über jahrzehntelange Erfahrung. Maschinen ließen sich modernisieren, das Wissen und die Erfahrung der Menschen seien hingegen unbezahlbar, so Haider, der zu bedenken gibt: „Wir haben hier keinen laufenden Betrieb übernommen“, es sei ein Neustart gewesen. Schritt für Schritt werde die Produktion gesteigert und weiter ausgebaut. 70 Prozent der Produktion entfallen mittlerweile auf Rohwurst und Salami, 30 Prozent auf Brühwurstprodukte und Leberkäse. Insgesamt werden monatlich 120 Tonnen Fleisch- und Wurstwaren für den österreichischen und deutschen Markt produziert. Hauptaugenmerk liege zurzeit auf dem Ausbau der Distribution. In Sachen Vermarktung nutzt das Wasner-Team seine guten Kontakte in Deutschland.