

NeuAm_Markt



Gans für zu Hause

Der Wiener Fleisch- und Wurstvermarkter Wiesbauer erweitert sein Sortiment zum Herbstbeginn um das „Flinke Gansl“ – ein halbes Gansl, vorgegart, zum Fertigbacken im Backofen für zu Hause. Ohne Geschmacksverstärker, rund 1200 Gramm pro Verpackung, ab Ende Oktober im Handel.



Neue Meisterwerke

Zipfer startet eine limitierte Produktserie, die jedes Jahr im Herbst neue Bier-Spezialitäten präsentieren will. Den Start der „Meisterwerke der Brauerei Zipf“ machen heuer gleich zwei Sorten: Ein Pils und ein Pale Ale nach traditionellem englischen Braustil gebraut. Ab sofort im Handel.



Nicht nur Senf

Dass es den scharfen Original Estragon und süßen Original Kremser Senf von Mautner Markhof in der praktischen Stehtube gibt (kann auch am Kopf stehen), ist bereits bekannt. Nun kommt auch noch Tomaten-Ketchup und die Mautner Markhof Mayonnaise dazu. Für die Gastronomie oder für zu Hause.



Heimisches Comeback

Mitte der 90er teilte sich der Konzern Red Bull den Energydrink-Markt mit der Blauen Sau. Merkmal: Nach dem Trinken färbte sich die Zunge blau. Nun wagt die Blaue Sau an ausgewählten Standorten in Österreich (www.dieblauesau.at/standorte) ein Comeback. Ab 1,49 Euro.



Gute, fette Nüsse

Margit und Richard Schweger sind für ihr Bio-Olivenöl bekannt. Jetzt erweitern sie ihre Produktpalette. Von einer Farm in Australien holen sie geröstete Macadamia-Nüsse und unterstützen damit wieder internationale Bildungsprojekte für bedürftige Kinder. Noan Macadamias, 100 g ab 6,90 Euro.

WIESBAUER, BRAU UNION, MAUTNER MARKHOF, DIE BLAUE SAU, NOAN

Wiener Saiten für die ganze Welt

Instrumente auf der ganzen Welt spielen mit Saiten der Wiener Firma Thomastik-Infeld. Die Geschichte eines Weltmarktführers

Alles begann vor fast 100 Jahren in einer kleinen Werkstatt mitten in Wien. Die Idee zweier Männer, Franz Thomastik und Otto Infeld, entwickelte sich Schritt für Schritt zu einem Unternehmen, das aus der Musikbranche heute nicht mehr wegzudenken ist. Thomastik-Infeld ist es gelungen, von einer kleinen Werkstätte mit zwei Personen zum Weltmarktführer in der Herstellung von Saiten für Streichinstrumente aufzusteigen. Die Firma mit Sitz in Wien-Margareten ist heute international ausgerichtet und pflegt Geschäftsbeziehungen in allen fünf Kontinenten.

ERFINDUNG. Ausschlaggebend für diesen großen Erfolg war vor allem eine Erfindung. In den 1950er-Jahren entwickelte das Unternehmen unter der Führung von Margaretha Infeld und ihrem Sohn Peter eine Saite mit synthetischem Kernmaterial und Bandumpspinnung. Dieses Produkt – die Dominant-Saite – hat Größen wie den bekannten israelischen Geiger und Dirigenten Itzhak Perlman und den israelischen Violinisten, Bratschisten und Dirigenten Pinchas Zukerman als Kunden für das Unternehmen gewonnen. Aber auch moderne Musiker wie Sting werden von dem Unternehmen beliefert. Das Geheimnis des Erfolges: Die Kombination aus handwerklichem Können, Hightech und einem hoch qualifizierten Team. „Seit der Firmengründung 1919 hat Thomastik-Infeld 80 internationale und nationale Patente veröffentlicht und ist damit in der Branche mit Abstand führend punkto Innovationen“, erklärt Zdenka Infeld, die heutige Eigentümerin und Geschäftsführerin des Unternehmens.

Thomastik-Infeld ist seit jeher ein international ausgerichteter Betrieb. Ganze 97 Prozent der Produktion werden exportiert. Durch die jahrhundertlange Tradition klassischer Musik sei der hiesige Markt relativ gesättigt. „Zudem kann die Nachfrage in einem vergleichs-



GILBERT NOVY

weise kleinen Land wie Österreich gar nicht an jene aus beispielsweise den USA herankommen“, erläutert Infeld.

Dennoch hat das Unternehmen seinen Sitz nach wie vor im Herzen Wiens. Seit nunmehr 40 Jahren produziert Thomastik-Infeld in der Diehlgasse, im fünften Wiener Gemeindebezirk. Wenn es nach Zdenka Infeld geht, soll das auch weiterhin so bleiben. „Ich habe zeitweise mit dem Gedanken gespielt, die Produktion ein bisschen außerhalb Wiens neu aufzubauen, um Kosten einzusparen“, erzählt

Violinsaiten kosten zwischen zwei und 48 Euro. Profimusiker wechseln sie im Schnitt alle paar Wochen, erklärt Zdenka Infeld, die heutige Eigentümerin des Traditionsbetriebs



„Diese Idee habe ich dann aber wieder verworfen.“ Die Gründe dafür sind vor allem sozialer Natur. Infeld will den zahlreichen Frauen im Betrieb entgegenkommen, denn von den 186 Mitarbeitern sind 80 Prozent weiblich. „Ich will nicht, dass meine Mitarbeiterinnen eine Stunde fahren müssen um ihre Kinder von der Schule abzuholen“, begründet sie ihre Entscheidung. Die Geschäftsführerin weiß, was sie tut: „Ich bin seit jeher der Meinung, dass nur zufriedene Mitarbeiter ein Unternehmen zum Erfolg führen können. Deshalb sehe ich Thomastik-Infeld als eine große Familie.“ Nach zwei Jahren Ausbildung im Haus bleibt der Großteil der Mitarbeiter bis zum Pensionsantritt im Unternehmen.

ZUKUNFTSMARKT CHINA. Die Zukunft des Unternehmens liegt aber weder in Österreich noch in den USA, sondern im Fernen Osten. Vor allem China stecke noch voller Möglichkeiten, ist Infeld überzeugt: „Die Popularität der klassischen Musik war dort schon immer groß, nun steigt sie aber rasant an. Vor allem junge Menschen strömen in die Konzerthäuser. Die 1000 Plätze fassende Beijing Concert Hall ist zum Beispiel regelmäßig ausverkauft.“ China sei für die Firma aber noch weitgehend Neuland. „Der Ferne Osten erfordert gänzlich andere Marketingstrategien als beispielsweise Europa oder die USA“, erklärt Infeld.

Man sei aber schon dabei, diese Hürde in Angriff zu nehmen. So wird gerade eine der Werkstätten in der Diehlgasse abgebaut, um Büroräumlichkeiten für neue Marketing-Mitarbeiter zu schaffen. „Ich denke, das ist für Thomastik-Infeld essenziell. Wir müssen noch mehr als bisher mit den Kunden in Kontakt treten und ein Kommunikationsnetz schaffen“, sagt die Geschäftsführerin. Damit Kunden klar ist, dass Qualitätssaiten für Streichinstrumente aus Wien mit Billigsaiten nichts gemein haben. – ALEXANDER HEISS

FOTOS: THOMASTIK-INFELD GMBH, GILBERT NOVY