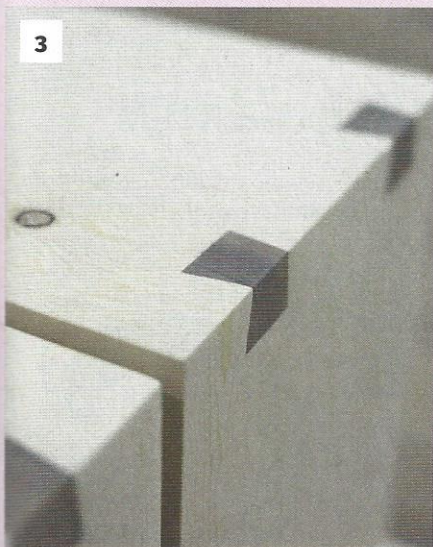


FAMILIENBETRIEBE

3



ROLAND LANSER IST GESCHÄFTSFÜHRER DER TISCHLEREI LANSER IN INNREVILLGRATEN.

Herr Lanser, was bedeutet Innovation für Sie? Innovation bedeutet für uns, die Traditionen zu bewahren und den Betrieb gleichzeitig mit zeitgemäßer Technik in die Zukunft zu führen. Dazu gehören eine modern eingerichtete Tischlerei, ein eigenes Planungsbüro, ein Verwaltungsprogramm, das sich mit Smartphone und Tablet synchronisieren lässt, sowie eine zeitgemäße Online-Präsenz, etwa durch die aktuelle Website und Social-Media-Kanäle wie Facebook.

Wer ist für neue Ideen zuständig? Konzepte und Ideen werden grundlegend gemeinsam entwickelt. Eine mehr als 140-jährige Geschichte bietet ein gutes Fundament, um Wohnkonzepte zu erstellen, die modernes Wohnen mit traditionellem Tischlerhandwerk verbinden. Die Anforderung, das Naturprodukt Holz unverfälscht und handwerklich zu präsentieren, steht dabei an oberster Stelle.

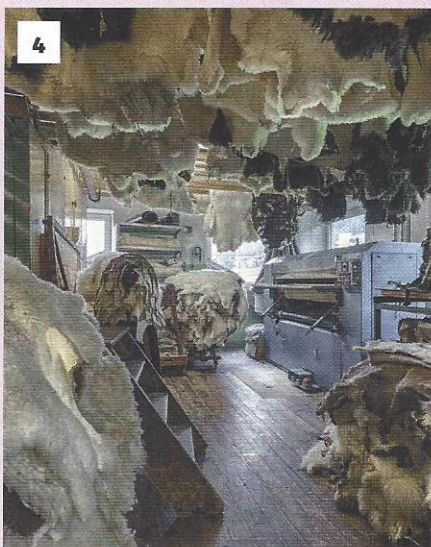
Welche Rolle nimmt Ihr Vater, Heinrich Lanser, dabei ein? Unser Seniorchef hat sich 2010 aus dem operativen Geschäft zurückgezogen. Seitdem dürfen wir das Unternehmen selbstständig leiten. Lediglich bei richtungsweisenden Entscheidungen greifen wir gerne und dankbar auf seine 45-jährige Erfahrung zurück.

GRÜNDUNGSJAHR: 1877

MITARBEITER: 28,

4 DAVON SIND FAMILIENANGEHÖRIGE
DIE TISCHLEREI VERFÜGT ÜBER SHOWROOMS
IN SILLIAN/ARNBACH UND LIENZ UND HAT
INTERNATIONALE KUNDEN (DEU, IT, CH).

4



JOHANN NIEDERKOFLER FÜHRT SEIT 29 JAHREN DIE GERBEREI NIEDERKOFLER IN BRIXEN IM THALE.

Herr Niederkofler, was bedeutet Innovation für Ihre Gerberei? Innovation bedeutet im Hinblick auf die Gerberei Erleichterung. Gerade im Gerberhandwerk ist vieles noch körperliche Arbeit. Zudem werden beispielsweise die alten Maschinen Schritt für Schritt erneuert. Auch die Hilfsmittel, wie z. B. Gerbstoffe, können heutzutage effizienter und sparsamer eingesetzt werden. Was unser Trachtengeschäft betrifft, haben sich im Vergleich zu früher die Möglichkeiten für den Verkauf und die Vermarktung geändert.

Inwiefern haben sich die Herstellungsverfahren geändert? Die Herstellungsverfahren sind im Grunde gleichgeblieben. Man muss sich allerdings immer wieder der Nachfrage anpassen. Meine Vorfahren haben hauptsächlich Rindsleder für die Schuherzeugung hergestellt. Ich habe schließlich begonnen, ein altes Gerbverfahren, die sogenannte „Altsämischgerbung“, wieder in meiner Gerberei einzuführen, weil das Leder dadurch qualitativ besser wird.

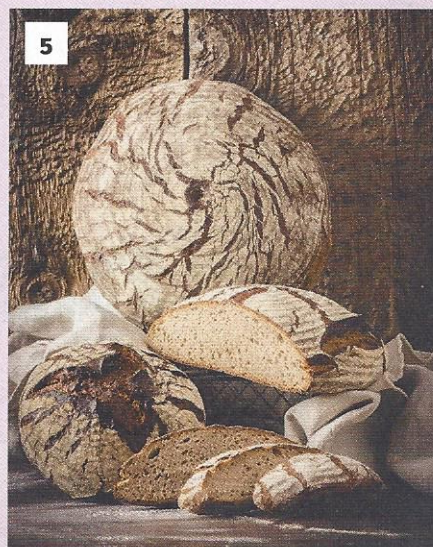
Was hat sich im Vergleich zu früher geändert? Die größte Veränderung ist die Verkaufsfläche für das Trachtengeschäft. Die Gerberei selbst stammt ja noch aus der Zeit meiner Vorfahren. (lacht) Mir ist es ein großes Anliegen, das alte Handwerk hochzuhalten.

GRÜNDUNGSJAHR: 1927

MITARBEITER: 9,

3 DAVON SIND FAMILIENANGEHÖRIGE
JÄHRLICH STELLT DIE GERBEREI ÜBER
2.000 FELLE HER. INSGESAMT UMFASST DAS
ANGEBOT MEHR ALS 20 VERSCHIEDENE SORTEN.

5



URSULA MOSCHEN FÜHRT DIE INNSBRUCKER BÄCKEREI MOSCHEN MIT IHREM BRUDER IN ZWEITER GENERATION.

Frau Moschen, was bedeutet Innovation für ein Traditionshandwerk wie den Bäckerberuf? In der Backstube gibt es nur wenige Veränderungen im maschinellen Bereich, da wir Wert darauf legen, unser Sortiment in traditioneller Weise herzustellen. Wir produzieren nach wie vor täglich alle Brote frisch, obwohl wir ein sehr breites Sortiment haben. Um dem Kunden viel Abwechslung bieten zu können, wechseln wir unser Kuchen- und Brotsortiment ab.

Wie entstehen neue Ideen? Neue Ideen entstehen auf Reisen, durch Lektüre oder aufgrund der Nachfrage bestimmter Produkte. Wir haben zum Beispiel unser Dinkelsortiment sowohl im Brot- als auch im Konditoreibereich stark ausgebaut, weil viele Menschen den Weizen nicht mehr vertragen oder aber auch bewusst darauf verzichten wollen.

Wie gelingt der Spagat zwischen der Fortführung von Bewährtem und der Einführung von Neuem? Es gibt ein Grundsortiment, auf das man nicht verzichten kann und möchte. Dazu gehören Klassiker wie das normale Schwarzbrot oder Semmeln. Bewahrt werden grundsätzlich die traditionelle Herstellungsweise und die Verwendung von hochwertigen Rohstoffen. Alles andere muss sich verändern dürfen.

GRÜNDUNGSJAHR: 1965

MITARBEITER: 18 MITARBEITER,

2 DAVON SIND FAMILIENANGEHÖRIGE
TÄGLICH BÄCKT DIE BÄCKEREI ÜBER EINE HALBE
TUNNE BROT IN ÜBER 50 SORTEN.

2. Generation
52 Jahre



Bäckerei Moschen, Innsbruck

Die Geschwister Ursula und Klaus Moschen (rechts) mit ihrem Onkel Klaus Moschen senior und dem kleinen Keanu in der Backstube in Innsbruck. 2001 haben die beiden die Führung der 1965 gegründeten Bäckerei von ihrem Vater Heinz und seinem Zwillingenbruder Klaus Moschen senior übernommen.