

••• Von Daniela Prugger

Im Sommer vergangenen Jahres hat Manuel Kaiser die Geschäftsführung des niederösterreichischen Importhauses Schenkel übernommen. Er führt das Unternehmen damit in fünfter Generation und hat es sich zur Aufgabe gemacht, weltweit kulinarische Novitäten zu finden. „Wir sind ständig auf der Suche nach neuen Spezialitäten“, sagt Kaiser. „Wenn wir eine Delikatesse im Ursprungsland finden, die durch hervorragenden Geschmack und Qualität überzeugt ist, ist sie grundsätzlich interessant. Sollte sie in Österreich dann auch noch nicht verfügbar sein, ist das der optimale Fall.“

Im Fokus steht auch die Förderung der Eigenmarke „Schenkel delikatEssen“ mit internationalen Produktneuheiten wie zum Beispiel der in Italien beliebten Pasta Fregola Sarda. Darüber hinaus baut das familiengeführte Unternehmen das Portfolio der internationalen Vertriebsmarken stetig aus. Der letzte Neuzuwachs ist Geeta's, ein Spezialist für Currypasten und Chutneys, der indische Küchenklassiker und Gerichte der „Fusion Kitchen“ authentisch verfeinert.

Fisch feiert Revival

„Wie der Ausdruck ‚Feinkost‘ schon nahelegt, bedeutet es für mich, etwas zu kosten, sich zu leisten, das *feiner* schmeckt als ‚alltägliche‘ Kost“, erklärt Kaiser. „Idealerweise bedeutet es auch, Delikatessen zu kombinieren, die geschmacklich harmonieren und sich so ergänzen wie etwa Lachs & Kaviar oder Thunfisch & Oliven.“

Um der regen Nachfrage gerecht zu werden, wurde das Sortiment an Lachs- & Räucherspezialitäten um einen Wildlachs aus den eisklaren

Gewässern Alaskas und geräucherten Muscheln mit Chili erweitert. Die Produkte stammen ausschließlich aus kontrolliert nachhaltiger Fischerei bzw. von ausgesuchten, kontrollierten Aquakulturen. Der Bereich Fisch, also Kaviar, Räucherfisch sowie Fisch- & Seafood-Konserven, macht mittlerweile in etwa 50 Prozent des Sortiments von Schenkel aus.

„Ein richtiges Revival erleben derzeit hochwertige Fischkonserven. Die Entwicklung unserer asiatischen Marken zeigt wiederum, dass der Langzeittrend hin zu asiatischer Küche seinen Höhepunkt noch immer nicht erreicht hat“, sagt Kaiser.

Auch im Retail-Bereich ist eine Veränderung bemerkbar; dort wurden die Basis-Kochprodukte wie Fonds und Sojasauce stark nachgefragt, was darauf zurückzuführen ist, dass die Bevölkerung seit Corona häufiger zu Hause kocht. „Da unsere Produkte im Premiumsegment angesiedelt sind, lässt es auch darauf schließen, dass durch den stärkeren Fokus auf das Kochen zu Hause auch das Bewusstsein für die Qualität und den Wert der verwendeten Produkte gestiegen ist“, erklärt Kaiser.

Frisch auf den Tisch

Mit einem rund 500 Artikel umfassenden Delikatessen-Sortiment kann Schenkel den hohen Ansprüchen vieler gerecht werden. Bis heute lautet der Auftrag des Importhauses: „Finde das Beste aus allen Ländern und bringe es dem österreichischen Feinschmecker möglichst frisch auf den Tisch.“

Seit seiner Gründung im Jahr 1883 ist Schenkel stetig gewachsen und stellt heute ein modernes Großhandelsunternehmen mit rund 30 Mitarbeitern dar. Als traditioneller Betrieb importiert das Unternehmen Fein-



Über das Unternehmen

Die ersten Jahre

Der Firmengründer Heinrich Schenkel baute in der Donaumonarchie einen landwirtschaftlichen Betrieb und eine Weichkäserei in französischem Stil auf. Zusätzlich importierte er Delikatessen und exotische Früchte nach Österreich. Mit der Kutsche bereiste er die Kronländer und begann sogar damit, ein Westfälisches Landschwein zu züchten.

kostspezialitäten aus über 30 Ländern und vertritt über 15 renommierte, internationale Feinkostmarken. „Für Schenkel sind traditionell der Geschmack und die Qualität der Produkte ausschlaggebend“, sagt der Geschäftsführer.

„Auch heute ist der Name ‚Schenkel‘ ein Garant für höchsten Genuss. Dem Leitsatz ‚Aus Liebe zum guten Essen‘ entsprechend, führen wir Feinkostspezialitäten aus aller Welt. Vielfalt und höchste Qualität zeichnen unser Sortiment aus. Unsere Kunden wissen, dass sie bei Schenkel Delikatessen nur das Beste erwarten dürfen. Das Importhaus Schenkel beweist mit seiner langen, erfolgreichen Historie, dass guter Geschmack immer Saison hat.“

Mehr als ein Jahrhundert später

Schenkel importiert Feinkostspezialitäten aus über 30 Ländern und beliefert den LEH sowie Großhandel und die Gastronomie Österreichs. In kleinerem Umfang werden auch Vermittlungsgeschäfte und Exporte durchgeführt. Die Hausmarke „Schenkel delikatEssen“ ist im Feinkosthandel österreichweit eingeführt.

”

Die Entwicklung zeigt, dass der Langzeittrend zu asiatischer Küche seinen Höhepunkt noch immer nicht erreicht hat.

Manuel Kaiser
Geschäftsführer
Schenkel

“