



Ein Hobel für die Ewigkeit

FIRMEN IM FOKUS

Feinste Handwerkskunst, bestes Holz – so entstehen Hobel, die ein Leben lang halten.

VANDANS. Gerhard Dietrich führt durch seinen Betrieb, zeigt, wie aus bestem Holz nach 70 Arbeitsschritten ein original Montafoner Krauthobel entsteht. Das Ausgangsprodukt entscheidet über die Qualität. Dietrich verwendet Holz nur vom Feinsten. „Wir suchen uns die Zuckerle heraus“, sagt er. Astrein im wahrsten Sinne des Wortes muss es sein. Verarbeitet wird ausschließlich Montafoner Gebirgsgehölz. „Die Füllung ist aus Fichtenholz, die Leisten aus Buchenholz“, erklärt Gerhard Dietrich, der den kleinen Familienbetrieb in vierter Generation führt. Seit 118 Jahren produziert Dietrich Kraut- und Gemüseho-



Stolz zeigt Hobel-Produzent Gerhard Dietrich seine Qualitätsprodukte.

FOTOS: VN/GASSER

bel. An die Qualität kommt kein anderer Erzeuger heran. Viele gibt es ohnedies nicht mehr. In den 60er-Jahren habe es alleine im Montafon noch vier Betriebe gegeben. Heute ist Dietrich der einzige in ganz Österreich.

Der kleine Betrieb fertigt die Hobel vorwiegend in den Wintermonaten. Vertrieben werden sie in ganz Europa.

80 Prozent gehen in den Export, erklärt der Unternehmer. In Vorarlberg werden nur wenige verkauft. Der eine oder andere schaue direkt im Betrieb vorbei. Über den Fabriksverkauf werden so einige der hochwertigen Produkte abgesetzt. „Leben könnten wir vom heimischen Markt nicht“, sagt Dietrich im VN-Gespräch. 3500 Stück hat er im Vorjahr abgesetzt. Der Markt sei leider seit Jahren rückläufig. Immer weniger würden Kraut selbst einmachen. Zudem sind die Produkte aus dem Montafon schlichtweg zu gut. Sie halten fast ewig. „Teils bekommen wir Hobel zurück, die 40, 50 Jahre alt sind. Die sind noch ganz. Nur die Messen müssen nachgebessert werden“, so Dietrich.

Weitere Geschäftsfelder

Die Krauthobel-Produktion ist die große Leidenschaft des Unternehmers. Ein Drittel des Umsatzes macht er in diesem Geschäftsfeld. Daneben be-

treibt Dietrich auch ein Säge- und Hobelwerk, die jeweils rund ein weiteres Drittel zum Gesamtumsatz beisteuern. Als regionaler Dienstleister beliefere er mit diesen Geschäftsfeldern Tischlerbetriebe und Private. Und auch hier wird größter Wert auf Qualität gelegt.

MICHAEL GASSER

michael.gasser@vn.vol.at, 05572/501-265

! Weitere Infos zum Unternehmen auf www.krauthobel-dietrich.at

➔ WAS MACHT DER JOB FÜR SIE AUS?



MARIO BURTSCHER,
KRAUTHOBEL-PROD.,
TISCHLERMEISTER

Ich kann sehr selbstständig arbeiten. Es braucht 70 Arbeitsschritte, bis ein Hobel fertig ist. Das macht die Arbeit sehr abwechslungsreich.



KILIAN WACHTER,
SÄGEWERK

Die Arbeit an der Säge ist sehr abwechslungsreich. Jeder Baum muss anders behandelt werden. Zudem haben wir ein gutes Arbeitsklima.



REINHOLD ERHARD,
SÄGEWERK

Mir gefällt die Arbeit mit Holz. Sie ist spannend und auch sehr abwechslungsreich. Mir gefällt es im Unternehmen sehr gut.

➔ FIRMA IN ZAHLEN

Gebrüder Dietrich

- » Vandans
- » 7 Mitarbeiter (davon 2 Teilz.)
- » Kraut- u. Gemüsehobel, Säge- und Hobelwerk

11 verschiedene Hobel-Größen und -Modelle hat Dietrich im Angebot.

40 bis 140 Euro kosten Krauthobel, 12 bis 18 Euro Gemüsehobel (Fabriksverkauf).

80 Prozent der Hobel gehen in den Export.