

Wirtschaft & Karriere

ZUM UNTERNEHMER



KK

Johann Sorian wurde am 27. April 1959 in Graz geboren. Nach dem Pflichtschulabschluss begann er die Lehre zum Rauchfangkehrer, nach der Gesellenprüfung folgte die Meisterprüfung. Geschäftsführer Sorian ist nicht nur Rauchfangkehrermeister und Gastronom, sondern auch allgemein beeideter und gerichtlich zertifizierter Sachverständiger. Lebensmotto: „Der Weg ist das Ziel, mag er auch noch so steinig sein!“

ZUM UNTERNEHMEN

Mit dem Bau und Verkauf von Kaminen, Herden und Öfen hat „Soriam Kamin SOS GmbH“ mit Sitz in Frohnleiten begonnen. Mehr als 30 Jahre gibt es das Unternehmen schon. Kaminsanierung, Rauchfangkehrerarbeiten, Brandschutz und alle Themen rund um Herd und Ofen gehören zum Portfolio.

Die „Tavernetta dallo spazzacamino“, die auf traditionelle Gourmetfreuden des sonnigen Südens setzt, ist längst kein Geheimtipp für Freunde der italienischen Küche mehr. Die „Beef Bar“ ist das jüngste Unternehmen Sorians. Das Steak-Restaurant serviert Gekochtes, Gegrilltes und Geräuchertes.

Kontakt: Johann Sorian, Hauptplatz 20, 8130 Frohnleiten, Tel.: 03126/5096 bzw. 0316/50967

Öffnungszeiten: Tavernetta dallo spazzacamino von Di bis Fr, 9.30 bis 22 Uhr, Beef Bar von Mi bis Sa, 10 bis 22 Uhr.

Ein Glücksbringer sorgt für volle Mägen

Rauchfangkehrermeister und Gastronom: Johann Sorian erzählt im Unternehmer-Interview von seinem Alltag.



■ Johann Sorian spielt gerne mit dem Feuer. Im wahrsten Sinne des Wortes: Der Unternehmer aus Frohnleiten ist nämlich nicht nur Bezirks-Rauchfangkehrermeister, sondern als Gastronom mit der ‚Tavernetta dallo spazzacamino‘ (Taverne zum Schornsteinfeger) und der Unplugged-Küche der ‚Beef Bar‘ ein Experte für Speisen, die am Holztischherd zum Gaumenfest werden.

WOCHE: Sie sind ständig auf Achse. Wie sieht ein typischer Arbeitstag für Sie aus? Johann Sorian: Wie der vieler anderer Unternehmer auch, schätze ich.

Als Rauchfangkehrer und im Bereich der Rauchfangsanierung tragen wir Verantwortung für die Kunden. Zum einen ist es wichtig, alles unter Kontrolle zu behalten, was rund um die Feuerstätte geschieht, zum anderen geht ein Umweltgedanke damit einher. Aber es stimmt schon, ich bin österreichweit viel unterwegs. Außen- und Innendienstler quasi in einem. Und ein bisschen Hausmeister für meine Lokale bin ich auch.

Macht sich ein Rauchfangkehrer heute noch die Finger schmutzig? Ja, am Land und bei den Bauern sowieso. Da ist ein Kamin oder ein Herd noch ein fester Bestandteil des Hausstandes. Am



Drei Unternehmen unter einem Dach: Johann Sorian reinigt nicht nur Kamine, er bekocht seine Gäste auch gerne.

WOCHE

Land heizt man noch viel mit Holz. Weniger wird jedoch das Heizen mit Kohle, aber selbst da sind wir für den Ruß zuständig.

Wer ist eigentlich Ihr persönlicher Glücksbringer? Meine Hündin. Sie ist immer an meiner Seite. Ein Begleiter fürs Leben.

Dabei könnte man davon ausgehen, dass alternative Heizanlagen Ihren Beruf längst gefährden. Ganz im Gegenteil. Noch nie wurden so viele Öfen wie im Jahr 2014 verkauft. Ich denke, das hat aber weniger mit ästhetischen Gründen als mit einem Sicherheitsgedanken zu tun. Was, wenn das Gas abgedreht wird? Wenn die Heizung streikt? Es in den eigenen vier Wänden warm zu haben und sich zumindest ein Süppchen kochen

zu können, gibt ein gewisses Sicherheitsgefühl, sollte es hart auf hart kommen. Das ist kein Weltuntergangsszenario, nicht falsch verstehen, aber die Grundversorgung ist oft ein Luxusgut, das sich immer mehr leisten wollen.

Das Konzept der Lokale harmoniert perfekt mit dem Thema Feuer und Rauch. Das Lokal liegt in einem alten Gemäuer aus dem Jahr 1615. Hier, wo wir sitzen, war sogar früher die Rauchküche. Mit der Unplugged-Küche (also Kochen ohne Strom) in der Beef Bar wird das Fleisch vor den Augen der Gäste auf dem holzbefeuerten Tischherd zubereitet. Im ‚Big Green Egg‘ schmort das Fleisch auch schon Stunden vor sich hin.

N. Schemmerl