

Edles aus dem Ybbstal

Hohenlehen-Fleisch: Qualität aus Leidenschaft – Regionalität als Prinzip

Unter dem Titel „Edles aus dem Ybbstal“ vermarktet die bäuerliche Schlachtgemeinschaft Oberes Ybbstal ihr Bio-Rind- und -Kalbfleisch sowie andere Fleisch- und Wurstwaren, die aufgrund der garantierten Regionalität weit über die Grenzen hinaus beliebt und begehrt sind. Die Schlachtgemeinschaft mit Sitz im Areal der Landwirtschaftlichen Fachschule Hohenlehen ist ein Zusammenschluss mehrerer Bauern der Region, die sich einem sehr hohen Qualitätsanspruch bei der Aufzucht ihrer Tiere verschrieben haben. „Qualität aus Leidenschaft ist ein Leitspruch von uns und die von den Kunden so hoch geschätzte Regionalität ist bei uns eine Selbstverständlichkeit. Mit optimal gereiftem Biofleisch und Fleischprodukten erfüllen wir schon seit Anbeginn die Wünsche unserer Kunden“, so Ing. Leo Klaffner, Obmann der Schlachtgemeinschaft und Direktor der Fachschule.

Der bäuerlichen Genossenschaft gehören mehr als hundert Bauern mit ihren vorwiegend klein strukturierten Höfen aus dem Ybbstal an, denen das Wohl ihrer Tiere und eine naturnahe Lebensweise in besonderer Weise am Herzen liegt. Als Mitglieder der Genossenschaft sind sie auch als Lieferanten Partner auf Augenhöhe und das schlägt sich auf das Vertrauensverhältnis und letztlich auf die produzierte Qualität sehr positiv nieder. „Die Nutztiere sind das Kapital von uns und unseren Bauern, darum kümmern wir uns um sie. Nur ein Tier, das sich wohl fühlt, das artgerecht gefüttert und gehalten wird, liefert auch wohl-schmeckendes Fleisch von bester Qualität“, so DI Elisabeth Rath.

Diese Wertschätzung betrifft auch den Transport der Tiere zum Schlachthof. „Wir tragen Sorge, dass der Antransport jedes der Tiere zu unserem Schlachthof so kurz wie möglich ist. Der kleine Betrieb ermöglicht eine persönliche Betreuung und bietet unseren Kunden bessere Überschaubarkeit und Sicherheit“, so Geschäftsführer und Fleischermeister Hans Schnabel. Die Eigenanlieferung ist ein zentrales Element der Philosophie der Schlachtgemeinschaft. Der Bauer bringt sein Tier, das er über Jahre gut betreut hat, selbst zum Schlachthof. Ein Transport auf dem Laster, eingezwängt unter vielen, unbekannt Tieren und das oftmals über lange Strecken, bleibt ihm erspart. Selbst am Wartplatz in Hohenlehen stehen maximal vier bis sechs Rinder zur selben Zeit. Das Tier soll möglichst wenig Stress erleben, was sich sehr positiv auf die Fleischqualität auswirkt. Stress führt zu höherer Hormonausschüttung, weiters zur Übersäuerung des Schlachtkör-



Rund hundert bäuerliche Betriebe gehören zur Schlachtgemeinschaft. Sie sind auch die Lieferanten der sorgsam herangezogenen Tiere.

© Dominik Stixenberger

pers und letztlich zu einem zähen Fleischstück auf dem Teller.

Zertifizierter Betrieb – geprüfte Qualität

Der Schlachthof in Hohenlehen ist EU-zertifiziert und so wird eine fachkundige Schlachtung, Zerlegung und ausreichende Fleischreifung sichergestellt. Die Biokontrollfirma „Austria Bio Garantie“ achtet darauf, dass in der bäuerlichen Schlachtgemeinschaft alle Auflagen für eine organisch-biologische Produktion erfüllt sind.

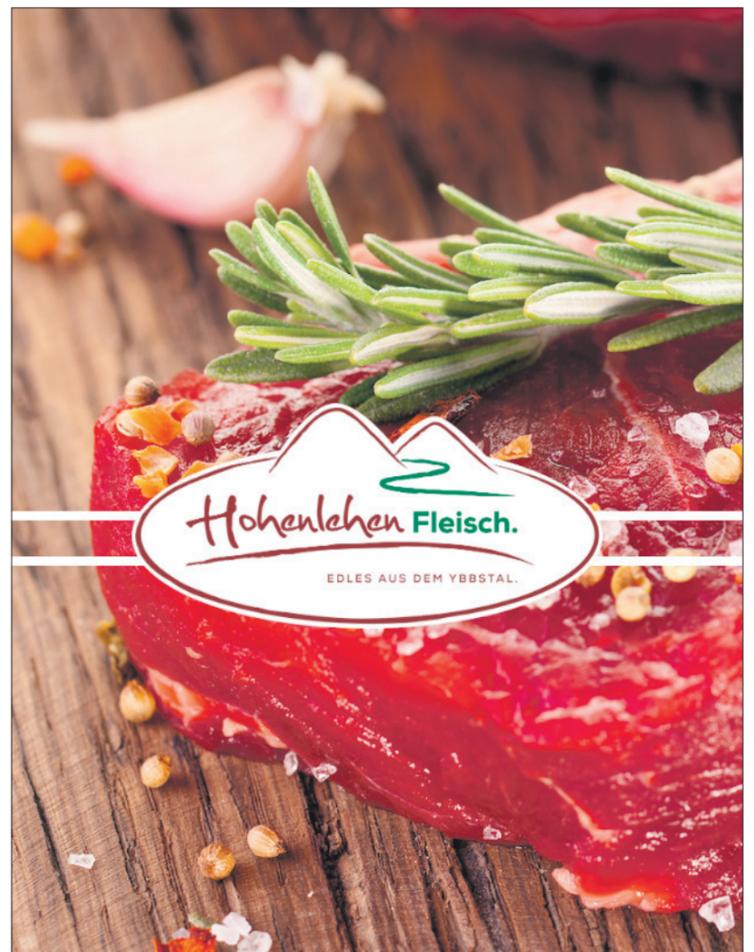


In den klein strukturierten Höfen des Ybbstals finden die Tiere die optimalen Voraussetzungen, um artgerecht heranzuwachsen.

© Dominik Stixenberger

auch gleich die Tiere am Schulbauernhof besuchen, stehen wir ausschließlich in unserem Verkaufsladen am Areal der Fachschule Hohenlehen zur Verfügung. Die fachkundigen Mitarbeiter der Bäuerlichen Schlachtgemeinschaft stehen gerne beratend bei der Auswahl der Gustostücke zur Seite“, so der Obmann der Genossenschaft Klaffner, „leider birgt der Begriff „Fleisch aus Hohenlehen“ Verwechslungsgefahr“.

PR



Das Fleisch der Schlachtgemeinschaft Hohenlehen ist von höchster Bio-Qualität und stammt ausschließlich von Bauern aus dem Ybbstal.

Hohenlehen-Fleisch ist nur in Hohenlehen erhältlich

Auf die Qualität des Fleisches und die der anderen Produkte der Schlachtgemeinschaft Hohenlehen vertrauen neben der Qualitätsgastronomie auch die Landeskliniken und Pflegeheime im Mostviertel, Schulen, Bioläden (u. a. „Die Hoflieferanten“ in Waidhofen) aber auch sehr viele Stammkunden aus der Region. Sie scheuen nicht den Weg ins Obere Ybbstal nach Hollenstein, denn die Garantie, nur beste Fleischqualität zu erhalten, ist eben zu 100 % gegeben. „Unseren Kunden, die übrigens oft

Öffnungszeiten:

Donnerstag und Freitag von 9.00 bis 17.00 Uhr

Vorbestellungen sind jederzeit telefonisch unter Tel. 07445/711 46 oder per E-Mail: office@hohenlehen-fleisch.at möglich.

www.hohenlehen-fleisch.at



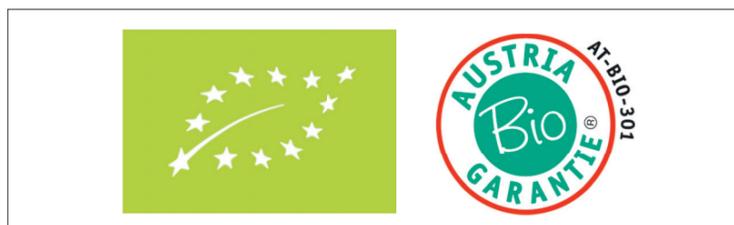
Im Verkaufsladen am Areal der Fachschule Hohenlehen in Hollenstein erfolgt der Verkauf an die vielen Stammkunden.

© Dominik Stixenberger



Das Team rund um Hans Schnabel

© Dominik Stixenberger



Die Fleischqualität entspricht den höchsten Qualitätskriterien und ist natürlich zertifiziert.



Die fachkundigen Mitarbeiterinnen stehen jeden Donnerstag und Freitag von 9.00 bis 17.00 Uhr den Kundinnen und Kunden zur Verfügung.

© Dominik Stixenberger