

Fleischwaren Berger

Berger Schinken: Traditionsunternehmen setzt auf Vielfalt, Transparenz und Tierwohl

- **Gentechnikfreiheit als Bekenntnis**
- **Themenworkshops und Kochabende direkt in der Produktion**

Schon mehr als 125 Jahre lang werden im niederösterreichischen Sieghartskirchen Schinken und Wurst auf höchstem Niveau produziert. Was 1890 als kleine Fleischerei begann, ist heute ein stattliches Unternehmen mit 550 Mitarbeitern und mehr als 60 verschiedenen Schinkensorten. Der Zugang ist stets gleichgeblieben: lokale Produktion, regionale Wertschöpfung, saisonale Spezialitäten. Mit der größten Vielfalt Österreichs an hochwertigen, handgelegten Kochschinken sorgt Berger für Abwechslung - die Produkte vereinen allesamt Tradition und Moderne.

Gelebte Transparenz bei Berger Schinken: 6-Millionen-Euro-Investment

Berger Schinken investierte im Vorjahr sechs Millionen Euro in einen modernen Zubau und verschreibt sich ganz dem Thema Transparenz. So beherbergt der Zubau eine Schauküche, die Fleisch und Schinken für Kunden erleb- und schmeckbar macht und die Herstellung bis zum fertigen Produkt zeigt.

Konsumenten fordern Transparenz

„Show-Cooking liegt im Trend. Damit rücken wir ein Stück näher zu unseren Konsumentinnen und Konsumenten“, ist Mag. Rudolf Berger, Eigentümer und Geschäftsführer von Berger Schinken, zufrieden. Der gesamte Zubau steht unter dem Aspekt der gelebten Transparenz, auf die das Unternehmen stolz ist: „Wir zeigen gerne, wie wir arbeiten.“ Bereits in vierter Generationen hält der Traditionsbetrieb das Handwerk der Schinkenproduktion aufrecht. In Zukunft sollen Themenworkshops und Präsentationen dem Wunsch der Kunden Rechnung tragen, einen Einblick in die Herstellung der Lebensmittel, die sie konsumieren, zu bekommen. „Nicht nur wir gehen auf unsere Kunden zu, sie kommen auch zu uns und möchten sehen, wo der Schinken herkommt, den sie gerne essen“ so Berger.

Bekennnis zur Gentechnikfreiheit

Konsumenten verlangen immer aktiver nach garantiert gentechnikfreien Lebensmitteln, auch bei Fleischprodukten setzt sich dieser Trend langsam aber stetig durch. Herausfordernd auf Seiten der Produzenten sind Futtermittel: Soja stammt zum Großteil aus Übersee, daher kann oft die Gentechnikfreiheit nicht garantiert werden.

Regionale Wertschöpfung: Initiative REGIONAL-OPTIMAL

Berger setzte bereits 2009 den ersten Schritt in Richtung regionale und nachhaltige Fleisch- und Schinkenproduktion: Der Familienbetrieb hob das innovative Konzept REGIONAL-OPTIMAL für regionales und gentechnikfreies Schweinefleisch aus traditioneller Erzeugung aus der Taufe. Rudolf Berger ist überzeugt, dass „natürliche Aufzucht, Futtermittel aus der Region und kurze Transportwege maßgeblich zur Qualität der Produkte beitragen.“ Dank des Engagements von Berger und durch enge Zusammenarbeit mit Experten der Futtermittelbranche wurden Futtermittel entwickelt, die kein gentechnisch verändertes Soja-Eiweiß aus Übersee enthalten. Das Futter für die Schweinemast wird aus regionalem Anbau aus Österreich und dem Donauraum bezogen. Ausschließlich dieses Futter wird von regionalen Partner-Landwirten zur Schweinemast eingesetzt. So stellt Berger die Gentechnikfreiheit seiner Rohstoffe für die REGIONAL-OPTIMAL Produktpalette sicher.

Der gesamte Prozess der Erzeugungskette - vom angebauten Futter über die Tiermast bis zur Verarbeitung – ist garantiert gentechnikfrei. Die Einhaltung der strengen Kriterien und Qualitätsanforderungen wird durch regelmäßige Kontrollen der unabhängigen und staatlich anerkannten Kontrollstelle agroVet GmbH sichergestellt.

Optimal für Bauern: Mehr Geld

Die Mastbetriebe erhalten für REGIONAL-OPTIMAL Schweinefleisch einen wesentlich höheren Kilopreis: Durchschnittlich freuen sich die Bauern über 8-10 Eurocent pro Kilogramm mehr. „Die höheren Ausgaben für das garantiert gentechnikfreie Futter dürfen nicht an den Bauern hängen bleiben – wir zahlen mehr und können uns darauf verlassen, nur die beste Qualität zu erhalten“, so Rudi Berger.

Traditionsunternehmen setzt auf Tierwohl

Mit dem Konzept REGIONAL-OPTIMAL ist Berger Pionier und Vorreiter - die Partnerschaft mit den Bauern wird laufend weiterentwickelt. Jüngstes Beispiel dafür ist die Berger'sche Tierwohl-Initiative, die gemeinsam mit der Wiener Universität für Bodenkultur und den lokalen Vertragsbauern entsteht. „Nachhaltigkeit ist oft bloß ein Schlagwort“, so Geschäftsführer Rudolf Berger. „Aber für uns ist es tatsächlich Teil der Unternehmenskultur, denn als Schinkenmacher und Familienbetrieb sind wir davon abhängig, dass unsere Produktion im wahrsten Sinne des Wortes nachhaltig funktioniert und Bestand hat.“

Dass Genuss und der Wunsch nach Tierwohl und Gentechnikfreiheit kein Widerspruch sind, beweist Berger Schinken. „Was liegt näher, als das Gute aus der Region zu forcieren, die Landwirte der Gegend zu unterstützen und den Tieren lange Transportwege zu ersparen“, erklärt Rudolf Berger sein Animo. Und: „Nachhaltigkeit kann richtig gut schmecken.“