

## Regional, ehrlich, erfolgreich: Metzgerei Bachinger lebt Fleischhandwerk mit Herz

Mitten im Innviertel zeigt die Metzgerei Bachinger, wie Regionalität, Tierwohl und echtes Handwerk erfolgreich vereint werden – dafür gab's eine Nominierung zum Regionalitätspreis.



*Für den Regionalitätspreis von „Mein Bezirk“ nominiert Seniorchef Bruno Bachinger und Sohn Philipp. © HaRo*

### Ein Familienbetrieb mit Vision

In Ort im Innkreis, Oberösterreich, betreibt die Familie **Bachinger** mit viel Engagement ihre eigene Metzgerei – mittlerweile in zweiter Generation. Seit 2021 führen **Philipp Bachinger** und sein Vater Bruno den Betrieb gemeinsam. Unterstützt werden sie von 14 Mitarbeitenden, darunter Lehrlinge, Verkäuferinnen sowie Mutter und Großmutter – echte Familienarbeit also.

Die Metzgerei wurde nicht nur mit Leidenschaft aufgebaut, sondern auch mit einem klaren Konzept: Qualität vor Quantität, Regionalität vor Massenware.

## Kurze Wege, hohe Qualität

Die **Metzgerei Bachinger** setzt kompromisslos auf regionale Herkunft. Das Fleisch stammt ausschließlich von Landwirten aus einem Radius von zwei bis zehn Kilometern. Der engste Partner, Landwirt Alois Bögl, ist sogar nur 2,6 Kilometer entfernt. Auch Rinder vom Nachbarhof der Familie Reisegger und Strohschweine aus St. Marienkirchen bei Schärding gehören zum Repertoire.

Durch diese kurzen Wege kann nicht nur die Frische garantiert werden – es entsteht auch ein Netzwerk gegenseitigen Vertrauens zwischen Landwirten und Fleischverarbeitung.

## Regionalität ist Strategie

„Die **Regionalität** ist unsere Strategie und auch unser Erfolgsrezept“, betont Philipp Bachinger. Was bedeutet das konkret? Kein Geflügel, das nicht zur Region passt. Gewürze, wenn möglich, aus der Nachbargemeinde. Nur für Spezialprodukte greift man auf externe Anbieter zurück.

So entsteht ein durch und durch regionales Sortiment, das bewusst auf Trends wie industriell erzeugte Massenware verzichtet.

## Die regionalen Lieferanten:

Lieferant	Produkt	Entfernung zur Metzgerei
Alois Bögl	Schweinefleisch	2,6 km
Familie Reisegger	Rindfleisch	direkter Nachbar
Betrieb aus St. Marienkirchen	Strohschwein	ca. 10 km

<b>Lieferant</b>	<b>Produkt</b>	<b>Entfernung zur Metzgerei</b>
Regionale Gewürzmanufaktur	Gewürze	Nachbargemeinde

## **Tierwohl ist Pflicht, keine Kür**

Ein besonderes Augenmerk gilt dem **Tierwohl**. „Stressfreie Schlachtung ist entscheidend für die Fleischqualität“, erklärt Philipp Bachinger. Die Metzgerei distanziert sich daher klar von Massentierhaltung und anonymen Transportketten.

Das Resultat: hochwertige Fleisch- und Wurstwaren, deren Ursprung rückverfolgbar und deren Erzeugung transparent ist.

## **Handwerk aus Berufung**

Philipp Bachinger ist Metzger mit Leib und Seele. Seine Ausbildung absolvierte er bei der Metzgerei Gassner in Reichersberg, wo er auch zum Meister-**Fleischsommelier** wurde. Bereits mit 24 Jahren wagte er gemeinsam mit seinem Vater den Sprung in die Selbstständigkeit.

Vor vier Jahren entstand ein moderner Produktionsbetrieb samt offenem Verkaufsraum, in dem Kundinnen und Kunden bei der Verarbeitung zusehen können. Transparenz und Vertrauen sind Teil des Geschäftsmodells – und bald auch Teil eines neuen Kapitels: Eine Erweiterung des Standorts ist bereits in Planung.

## **Ein Beispiel für das Lebensmittelhandwerk von morgen**

Mit der Nominierung zum **Regionalitätspreis 2025** wird das Engagement der Metzgerei Bachinger sichtbar gewürdigt. Für das Fleischerhandwerk in Österreich ist sie ein Vorzeigebetrieb: regional verwurzelt, innovativ in der Umsetzung und kompromisslos beim Tierwohl.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**