

## Steirerkalb von Gassner

„Beim Steirerkalb knüpfen wir an das AMA-Gütesiegel an. Dabei wird zusätzlich der regionale Aspekt hervorgehoben.

Die Kälber müssen zumindest in der Steiermark aufgezogen worden sein und werden in Weiz geschlachtet und zerlegt“, berichtet Franz Gassner, einer der größten Kalbfleischvermarkter Österreichs.



The advertisement features a scenic landscape of a green valley with mountains in the background. The word "Steirerkalb" is written in large, green, outlined letters across the middle. To the right of the text is a small shield-shaped logo with a white bull on a green background. Below the landscape, there is a white curved banner containing contact information and logos.

**Steirerkalb**

**Gassner GmbH**

**Zerlegebetrieb Weiz:**  
A-8160 Weiz, Werksweg 102a  
Tel.: 03172 46 10 10  
E-Mail: weiz@gassnerkalbfleisch.at

**Büro und Kälbermast Graz:**  
A-8010 Graz, Rohrbachhöhe 23  
Tel.: 0316 39 10 10  
E-Mail: graz@gassnerkalbfleisch.at

AT  
61956  
EG

**GASSNER**  
BESTES KALBFLEISCH

VORSPRUNG DURCH ERFAHRUNG  
DYNAMISCH  
SCHLAGKRÄFTIG  
MARKTGERECHT

[www.gassnerkalbfleisch.at](http://www.gassnerkalbfleisch.at)

Zusätzlich könne er auch noch jene Kälber herausfiltern, die auch in der Steiermark geboren wurden. Qualitätsmäßig wurde eine Obergrenze beim Alter von maximal fünf Monaten eingezogen, ferner dürfen nur Kälber in der Fleischfarbe 1 bis 4 zum Markenprogramm Steirerkalb klassifiziert werden. Der Gassner Zerlegebetrieb in Weiz ist AMA-, BIO-Austria- und IFS-zertifiziert.

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