

Bio-Rindfleisch aus dem Waldviertel: ein junges Erfolgskonzept.

Zwei Freunde züchten und vermarkten in Rieggers biozertifizierte Angus- und Hochlandrinder.



Glückliche Rinder auf den Weiden von WEIDEOX im Waldviertel © Weideox

Die Freunde Patrick Laister und Manuel Hahn kennen sich bereits seit der Kindheit. Die Familie Laister betreibt in Rieggers seit mehreren Generationen eine **Traditionsfleischerei** mit gemütlichem Gasthaus und die Familie von Manuel Hahn besitzt in ganz in der Nähe eine Landwirtschaft mit schönen Wiesen. Und so kam es, daß die beiden „Jungen“ eine zündende und moderne Idee hatten, die beide Betriebe ideal verbinden würde: sie wollten auf Manuels Wiesen besondere Rinder züchten und entschieden sich für die robusten, schottischen Black Angus- und Hochlandrinder. Und das gute, selbstgezeugene Rindfleisch wollten sie dann in der Fleischerei der Familie Laister vermarkten.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **WEIDEOX – bestes, biozertifiziertes Fleisch**
 - **Sechs Versprechen an den Verbraucher**
 - **Rinderzüchter mit Herz für das Tierwohl**
 - **Aufgabenteilung als Vorteil**

WEIDEOX – bestes, biozertifiziertes Fleisch

Gesagt – getan: schon im Winter 2018 begannen die beiden Freunde mit der intensiven Planung des ehrgeizigen Projekts. Man hatte sich natürlich für eine biozertifizierte Rinder-Aufzucht entschieden. So kamen vor drei Jahren dann auch die ersten Rinder auf die Wiesen von Manuel Hahn. Und gegründet wurde gemeinsam und zeitgleich auch die Marke WEIDEOX, die als neue Produkt-Linie der Fleischerei Laister läuft.

Erfolgreiche Jungzüchter: Patrick Laister und Manuel Hahn (rechts).

Sechs Versprechen an den Verbraucher

Was die Freunde Laister und Hahn noch unbedingt verbindet sind sechs „Gebote“ die ihnen bei dem Fleisch von WEIDEOX heilig sind. Patrick Laister verspricht, dass die ambitionierte Rinderzucht Folgendes beherzigt:

- beste, 100-prozentige-BIO-Fleischqualität aus dem Waldviertel
- ganzjährige Weidehaltung der Black Angus Rinder und Hochlandrinder
- kaum Transportwege (Weide ist 400m weit von der Fleischerei entfernt)
- stressfreie Schlachtung im eigenen Betrieb
- transparente Zusammenarbeit mit dem Landwirt
- sorgfältiger Umgang mit dem Tier bis hin zum Produkt

Rinderzüchter mit Herz für das Tierwohl

Und so liebevoll schreibt Züchter Laister er über seine Tiere:

„Die Bio-Weiderinder verbringen ein erfülltes Leben auf der Weide und liefern durch ein langsames Wachstum außergewöhnliche Qualität. Die Tiere werden behutsam auf ihrem gesamten Lebensweg begleitet – von der Aufzucht bis hin zur Schlachtung. Die Rinder genießen ganzjährig ihren großzügigen Auslauf auf der Weide sowie aufwändige und intensive Betreuung. Das eigens produzierte Futter unterstützt die Rinder bei einem langsamen Wachstum – ganz ohne Einsatz von Hormonen, Antibiotika, Gentechnik und Krafffutter. Sowohl die biologisch bewirtschafteten Flächen als auch die Bio-Rinder sind durch **BIO GARANTIE AUSTRIA** 100 Prozent BIO zertifiziert. Durch die ganzjährige Weidehaltung kann beste Qualität garantiert werden!“

Und Züchter Hahn meint dazu: „Momentan haben wir zehn Bio-Rinder. Natürlich denken wir über eine Erweiterung nach, jedoch wollen wir ein langsames Wachstum, und die Qualität muss immer im Vordergrund stehen“.

Patrick Laister ist für Aufbereitung, Reifung und Vermarktung des Fleisches zuständig. © Weideox

Aufgabenteilung als Vorteil

Manuel Hahn betreut vor allem die Tiere und sein Freund Patrick Laister ist dafür für Aufbereitung, Reifung und Vermarktung des hochwertigen Fleisches zuständig. Das gute Bio-Rind ist in der Gegend schon längst sehr gefragt und oft kann die Fleischerei Laister nicht einmal alle Bestellungen bedienen. Sollte man nicht in der Gegend zu Hause sein, kann man sich, sofern vorhanden, das Qualitätsfleisch auch gekühlt, via Paketdienst innerhalb 24h nach Hause schicken lassen. Jetzt wird noch mit Hochdruck an der eigenen Website gearbeitet und dann ist der weitere Erfolg des engagierten Projektes nicht mehr aufzuhalten!

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at