

ARTgemäß: Hütthaler's Attersee Wurst

Das Familienunternehmen Hütthaler hat ihrem Klassiker Attersee Wurst ein zeitgemäßes Innenleben verpasst. Das zarte Schinkenfleisch wird fortan nur noch mit Fleisch aus der Tier- wohl-Haltung von hütthalers Hofkultur produziert.



Das Familienunternehmen Hütthaler hat ihrem Klassiker Attersee Wurst ein zeitgemäßes Innenleben verpasst. Das zarte Schinkenfleisch wird fortan nur noch mit Fleisch aus der Tier- wohl-Haltung von hütthalers Hofkultur produziert. (© Hütthaler)

Die Wurst für den leichten Genuss bekommt ab 2021 einen besonderen Feinschliff: Denn der Familienbetrieb **Hütthaler** produziert von nun an die allseits beliebte „Attersee Wurst“ nur noch mit Fleisch aus seinem einzigartigen Tierwohl-Projekt „hütthalers Hofkultur“.



Kunst trifft Handwerk

Es war 1992, als der grandiose österreichische Maler Christian Ludwig Attersee ein aufwändiges Etikett für eine Wurst gestaltete. Sogar bei dessen Ausstellung im Wiener Belvedere 2019 war sie prominent in einer Vitrine vertreten: Die Rede ist von der „Attersee Klassik“ aus dem Traditionsbetrieb Hütthaler, die nicht nur äußerlich, sondern auch geschmacklich ein wahres Gesamtkunstwerk ist.

Knapp 30 Jahre später, war es für den Fleischverarbeiter aus Schwanenstadt an der Zeit für ein nachhaltiges Revival: Die „Attersee Klassik“ wurde 2021 in das Tierwohl-Sortiment „hütthalers Hofkultur“ aufgenommen und wird seither nur noch mit Fleisch aus einzigartiger Tierwohl-Haltung produziert.

Einmalig im Geschmack

Feinstes Schinkenfleisch verfeinert mit bunten Gemüsestücken und frischen Kräutern, die „Attersee Klassik“ ist ein Highlight auf jeder Jausenplatte und sticht auch optisch gleich ins Auge. Der

geringe Fettanteil erfreut sich gerade bei ernährungsbewussten Genießern großer Beliebtheit. Von nun an können sich auch Fleischliebhaber freuen, die auf Regionalität und artgemäße Tierhaltung achten!

Tierwohl aus einer Hand

Hütthaler ist mit seinem Tierwohl-Projekt „hütthalers Hofkultur“ mittlerweile über die österreichischen Grenzen hinaus bekannt. Hofkultur reicht über die gesamte Wertschöpfungskette: beginnend beim Landwirt, über den Frächter und den neuen Schlachthof nach Tierwohl-Grundsätzen bis hin zur Verarbeitung und den Vertrieb.

Die Vision war und ist es, Regionalität, Haltungsart und den Umgang mit Nutztieren wieder mehr in den Mittelpunkt zu stellen. Nur so kann der Qualitätsanspruch auf ein noch höheres Niveau angehoben werden. Die Schweine wachsen in großzügigen Ställen mit Auslauf, ständigem Zugang zu frischer Stroheinstreu und gentechnikfreiem heimischen Futter auf. Auch eine Verarbeitung möglichst aller Teile eines geschlachteten Tieres - „From nose to tail“- erweist dem Landwirt sowie dem Tier den nötigen und so wichtigen Respekt.

Garantiert regionale Qualität

Mittlerweile zählen bereits fast 40 oberösterreichische Landwirte zu den Hofkultur-Partnerhöfen, an denen Tierwohl vorgelebt und weiterentwickelt wird. Diese widmen sich mit voller Begeisterung dem Wohlergehen der Tiere und profitieren auch selbst durch eine faire Entlohnung mit Abnahmegarantie. Regelmäßig kontrolliert durch externe, unabhängige Zertifizierungsstellen und mehrfach ausgezeichnet durch NGOs, garantiert Hütthaler einen Tierwohl-Standard nach höchster Qualität.

„Die Nachfrage nach regionalen Produkten mit höherem Tierwohlstandard wird auch in Zukunft noch mehr an Bedeutung

gewinnen. Wir sind stolz in diesem Bereich Vorreiter zu sein. Daher war es für uns naheliegend, auch unser Markenprodukt die „Attersee Klassik“ auf Tierwohl-Qualität umzustellen.“, so Inhaber Dr. Florian Hütthaler.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at