

## Mei Jagarei: Kompromisslose Qualität vom Schuss bis ins Glas

Mei Jagarei des oberösterreichischen Bauunternehmers Hermann Hofmeister ist ein noch junges Unternehmen, das Wildprodukte vollkommen neu denkt.



*Drei Männer mit einem Ziel (v. l.): Robert Mühlecker von RM-Consult, Mei-Jagarei-Chef Hermann Hofmeister und Produktionsleiter Gerald Müller wollen Wildprodukte auf eine höhere Ebene heben. © HaRo*

---

Am Anfang stand die Begeisterung und Leidenschaft für die Jagd des Bauunternehmers Hermann Hofmeister aus Oberösterreich. Der passionierte Jäger mit eigenem Revier lebt dieses Hobby ohne Wenn und Aber. Daher war es nicht überraschend, dass Hofmeister den logischen nächsten Schritt setzte: „Ich hatte es einfach satt, miterleben zu müssen, wie stiefmütterlich **Wild** häufig behandelt wird. Daher entschloss ich mich schon 2015 mit einer eigenen Wildzerlegung loszulegen. 2018 erwarb ich dann einen ehemaligen Supermarkt in Windischgarsten und

baut diesen für meine Zwecke um. Einerseits, um das Wild zu zerlegen, und andererseits, um es gleich weiterverarbeiten zu können. 2020 starteten wir im neuen Betrieb mit der Zerlegung, 2021 erlangten wir die EU-Zulassung dafür. 2023 schließlich bekamen wir auch die EU-Zulassung für die Herstellung von Wildgerichten im Glas. Das war von Anfang an mein Traum.“ Und die Geburtsstunde von Mei Jagarei.

## **Bereits mehr als zehn Produkte**

Der Vorteil des Konzepts liegt auf der Hand: eine Komplettvermarktung von Edelteilen, Menüs und Wurst- und Schinkenprodukten vom Wild. Dafür ging Hermann Hofmeister strategische Partnerschaften mit Wurstproduzenten ein. So etwa mit der **Fleischerei Hiess in Asparn** an der Zaya, die für Mei Jagarei die Wildsalami und die Wild-Pfefferpralinen herstellt. Den Rohschinken und die Rohwürstel fertigen die **Kirchdorfer Fleischwaren** in Kirchdorf an der Krems für Mei Jagarei. Mittlerweile umfasst das Wurst- und Schinkensortiment bereits mehr als zehn Produkte. Ebenso vielfältig ist das Angebot an Wildmenüs: Chili con Deer, Wildsugo, Wildgulasch, um nur einige der Köstlichkeiten zu nennen. Gefertigt werden die Köstlichkeiten von vier Mitarbeitern und Produktionsleiter Gerald Müller auf einer Fläche von rund 400 Quadratmetern. Seine Spezialitäten setzt Hermann Hofmeister vor allem über den Lebensmitteleinzelhandel wie Maximarkt und Adeg ab, aber auch über Automaten und Firmenkunden.

## **Keine Kompromisse von A bis Z**

Kompromisslose Qualität vom Schuss bis ins Glas. Das ist die Devise von Hermann Hofmeister. Und das ist nicht nur so dahingesagt, sondern wird stets in die Praxis umgesetzt. Beginnend bei der Jagd, wo Berufsjäger das Waidwerk verrichten, über die schnelle Verbringung in die Kühlkette bis zur Qualitätsprüfung und Qualitätsklassifizierung bei der Anlieferung. Es wird nichts dem Zufall überlassen, um auch die hygienischen Anforderungen einwandfrei zu erfüllen. In den

einzelnen Jagdrevieren wurden Kühlzellen aufgestellt und Temperaturlogger installiert – sogar die Transportanhänger sind temperaturüberwacht. Somit ist sichergestellt, dass auch in den heißen Sommermonaten, in denen hauptsächlich das Rotwild erlegt wird, alles perfekt passt.



Der Betrieb von Mei Jagarei in Windischgarsten mit Fabriksverkauf. © HaRo



□□□□Produktionsleiter Gerald Müller vor der modernen Kochanlage, mit der die Menüs hergestellt werden. © HaRo  
□□□□



□□□□Die Wildsalami wird von einem Weinviertler Rohwurstspezialisten gefertigt. © HaRo

## **Unfehlbare Hygiene-Systeme**

Der Zerlege- und Verarbeitungsbetrieb wurde in Hygienezonen unterteilt, damit sichergestellt ist, dass keine Kreuzkontamination stattfindet. Zudem finden die Wildzerlegung und die Verarbeitung zu Wildprodukten zeitlich getrennt an unterschiedlichen Tagen statt. Für die Rückverfolgung wird jede Wildkarkasse bzw. der Wildbretanhänger (Etikett des Jägers) EDV-mäßig erfasst und im Zerlegeein- und -ausgang erfasst. Die Betriebsküche wurde nach den aktuellen lebensmittelhygienischen Vorgaben geplant und realisiert. Da wurden keine Kompromisse eingegangen, und es wurde an nichts gespart.

## **Mikrobiologische Stufenkontrollen**

Bei der Produktentwicklung für die Gerichte im Glas wurden zahlreiche mikrobiologische Stufenkontrollen, sprich

Untersuchungen, durchgeführt, um auf der einen Seite nicht alles totzukochen und auf der anderen Seite die beste Qualität und einen ebensolchen Geschmack zu erhalten. Daher hat man sich auch ganz bewusst dazu entschieden, die Erzeugnisse nach der Herstellung gekühlt und nicht ungekühlt in Verkehr zu bringen. Mit den Erzeugern der Wurstprodukte wurden klare Qualitätsvereinbarungen abgeschlossen, um sicherzustellen, dass der angelieferte Rohstoff entsprechend weiterverarbeitet wird. Eine „klassische“ ausgelagerte Eigenmarkenproduktion wie bei den großen Handelsketten – nur eben im kleineren Rahmen. Robert Mühlecker von RM-Consult, der Agentur für Eigenmarken im Lebensmittelbereich, hat die Produktionsbetriebe inspiziert und die Lebensmittelkennzeichnung für die Mei-Jagarei-Produktpalette perfekt und gesetzeskonform umgesetzt. Somit ist es möglich, dass hochwertige Rohstoffe im eigenen Haus und auch bei Partnerbetrieben nach den Vorstellungen und Vorgaben der Mei Jagarei beziehungsweise von Hermann Hofmeister weiterverarbeitet werden können.

**[www.meijagerei.at](http://www.meijagerei.at)**

*Autor: HaRo*

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