

Neuer Markt: Genusspabst erweitert sein Business

Österreichischer Genuss aus den Alpen für Feinschmecker rund um die Welt



Patrick Franz Pabst - Geschäftsführung GenussPabst GmbH & Prokuristin Julia Pabst mit ihrem hochqualitativen Rindfleisch. © GenussPabst GmbH

Österreichisches Rindfleisch steht für unverwechselbaren Geschmack und höchste Qualität. Die **GenussPabst GmbH** bringt diese Werte nun nach Deutschland – und setzt dabei auf die perfekte Kombination aus traditioneller Handwerkskunst und innovativen Veredelungsmethoden. Unter der Leitung von **Patrick Franz Pabst** zeigt das Unternehmen, wie echtes Handwerk und bewusster Genuss den Fleischmarkt revolutionieren können.

Das Geheimnis liegt in der Handwerkskunst

Das Erfolgsrezept der GenussPabst GmbH beginnt bei den

Partnerbetrieben in Österreich. Diese **regionalen Produzenten** arbeiten seit Generationen nach höchsten Standards, von der Aufzucht der Tiere bis zur Verarbeitung des Fleisches. Durch diese Zusammenarbeit entstehen Produkte, die nicht nur geschmacklich überzeugen, sondern auch eine Geschichte erzählen „Unsere Partner kennen die Tiere, und wir kennen unsere Kunden. Diese Verbindung garantiert, dass jedes Stück Fleisch, das wir liefern, perfekt auf die Bedürfnisse unserer Kunden abgestimmt ist“, erklärt Patrick Franz Pabst.

Maßgeschneidert für höchste Ansprüche

Was GenussPabst von anderen Anbietern unterscheidet, ist die Individualität, so erzählt Pabst. Statt Ware von der Stange zu liefern, erhalten Kunden perfekt zugeschnittene Fleischstücke. Gastronomiebetriebe in Deutschland schätzen diese Flexibilität: „Ob zarte Filets, saftige Steaks oder spezielle Zuschnitte – alles wird individuell auf die Anforderungen der Küche abgestimmt. „Wir machen kein Standardprogramm. Wer bei uns kauft, bekommt genau das, was er braucht – immer mit dem höchsten Anspruch an Qualität“, betont Pabst.

Für die Zukunft

Die GenussPabst GmbH möchte nicht nur Fleisch verkaufen, sondern auch ein Umdenken bewirken. Weniger, aber besser, so lautet die Philosophie. Nachhaltigkeit und Tierwohl stehen dabei an erster Stelle. Jeder Bissen soll ein Genussmoment sein, der Qualität und Bewusstsein vereint. „Fleisch ist ein Luxusgut, und das sollte man schmecken. Wir wollen die Menschen dazu ermutigen, weniger, aber dafür besser zu essen“, sagt Pabst. Der Schritt nach Deutschland war für die GenussPabst GmbH nur logisch. Die deutsche Gastronomie und anspruchsvolle Privatkunden suchen zunehmend nach Fleischprodukten, die ethisch und qualitativ überzeugen. Mit ihrem Fokus auf **Regionalität** und Transparenz trifft die GenussPabst GmbH genau den Nerv dieser Zielgruppe. Österreich bietet ideale Bedingungen für die

Fleischproduktion: saftige Wiesen, ein gemäßigtes Klima und erfahrene Landwirte. Diese Voraussetzungen sorgen für Fleisch, das nicht nur durch Geschmack, sondern auch durch Nachhaltigkeit punktet. Kein Wunder, dass die Nachfrage nach österreichischem Rindfleisch in Deutschland wächst.

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://www.fleischundco.at)