

gourmetfein übernimmt Mehrheit an Zellinger

Rund 40 Schweine- und 160 Rinderbauern liefern derzeit ihre Tiere an gourmetfein. Obwohl die Produktionsstätte des Produzenten erst 2013 erbaut wurde, platzt man hierbereits aus allen Nähten. Die Lösung? Eine Partnerschaft mit der Zellinger GmbH soll beiden Produzenten neue Möglichkeiten eröffnen.



Auf Expansionskurs

Bereits seit einigen Jahren bezieht der Produzent Gerald Zellinger GmbH das regionale **Oberio Hofgenau Fleisch** von gourmetfein und versorgt damit die elf eigenen Feinkostläden in Oberösterreich und Salzburg, sowie den Handel.

Das neu erbaute und moderne Firmengebäude von gourmetfein wurde 2013 eröffnet. Trotz der Größe der Verarbeitungsstätte stößt man bereits an die räumlichen Grenzen bei Zerlegung und

Produktion. gourmetfein verarbeitet derzeit rund 60.000 Schweine und rund 2.500 Jungstiere pro Jahr.

Firmengründer und Geschäftsführer von gourmetfein Fritz Floimayr: „Nachdem gourmetfein in den letzten Jahren stetig gewachsen ist, sind wir sehr froh, dass wir durch die Partnerschaft mit Zellinger eine weitere Zerlegungs- und Produktionsstätte gewonnen haben und so noch ein größeres Zerlegevolumen erreichen. Zusätzlich sind die Zellinger Filialen perfekte Vertriebspartner für unsere Produkte.

Durch das nun vergrößerte Sortiment soll verstärkt das Exportgeschäft ausgebaut werden. Neben den Kernmärkten Österreich und Deutschland hat gourmetfein auch die angrenzenden Länder stark im Visier.

Gerald Zellinger zur Partnerschaft mit gourmetfein: „Durch diese Partnerschaft ergeben sich zahlreiche neue Möglichkeiten im Vertrieb und Marketing, als auch bei der Entwicklung und Herstellung weiterer Qualitätsprodukte für den anspruchsvollen Konsumenten. Die Philosophie von gourmetfein entspricht exakt unseren Vorstellungen.“

gourmetfein und Zellinger beschäftigen nun gemeinsam über 200 Mitarbeiter und rechnen für dieses Wirtschaftsjahr mit mehr als 37 Mio. Euro Umsatz.

100 Prozent Transparenz durch einzigartiges Rückverfolgungssystem

Um die Rohstoffversorgung zu hundert Prozent aus der Region zu sichern, hat sich gourmetfein mit 40 Schweine- und 160 Rinderbauern aus Österreich zusammengeschlossen, die ihre Tiere exklusiv an gourmetfein liefern. Auf den Höfen dieser Partner-Bauern werden zur Aufzucht der Tiere nur gentechnikfreie Futtermittel verwendet.

Mit einem einzigartigen Rückverfolgungssystem ist es

gourmetfein gelungen, den Kunden hundert Prozent Transparenz zu bieten. So weiß man bei gourmetfein nicht nur, dass das Fleisch für die Qualitätsprodukte aus der Region kommt, sondern auch, auf welchem Bauernhof die Tiere aufgewachsen sind. Auf allen Produktetiketten, sowohl auf Fleisch- als auch auf Wurstwaren und Leberkäse aus dem Hause gourmetfein, kann genau nachgelesen werden, von welchen Partner-Bauern die Tiere für das Produkt stammen.

Das ist einmalig in Europa und wurde bis heute von keinem Mitbewerber erfolgreich nachgeahmt. Der Bauer wird damit wieder vor den Vorhang geholt und erhält Anerkennung und Wertschätzung für seine wertvolle Arbeit. Der Mehraufwand für die Fütterung und Haltung der Tiere wird von gourmetfein anständig vergütet. Nur so kann die Existenz der Bauern gesichert werden.

„Eine Industrialisierung und Billigschiene bei Fleisch und Wurst wird auch in Zukunft keine Option für gourmetfein sein. gourmetfein und Zellinger stehen für Tierwohl, gesunden Grund und Boden, Ehrlichkeit und Qualität mit garantierter Herkunft der Rohstoffe“, so Fritz Floimayr

Lesen Sie hier das große **Interview** mit Gerald Zellinger!

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