

## Junger Kärntner Fleischer revolutioniert die Branche mit mobiler Fleischerei

Mit seinem Verkaufswagen bringt der 22-jährige Freddy Koch frische Fleischwaren und regionale Spezialitäten auf Kärntner Märkte – und setzt dabei auf Qualität und Handarbeit.



*Freddy Koch: jung, kreativ & fleißig! © Klagenfurt Tourismus*

### Jung und innovativ: Freddy Koch startet durch

Freddy Koch, ein 22-jähriger Fleischer aus Moosburg, beweist, dass es in der heimischen Fleischerbranche durchaus Nachwuchs gibt. Mit seiner **mobilen Fleischerei „Freddy, the butcher“** bietet er seit Kurzem frische Fleisch- und Käseprodukte auf Märkten in Kärnten an. Bereits in jungen Jahren entdeckte Freddy seine Leidenschaft für das Fleischhandwerk. Auf dem elterlichen Hof in Moosburg half er in der familieneigenen Fleischerei mit und brachte seine Kreativität

ein. „Mit verschiedenen Gewürzen kann man so viel gestalten“, erzählt er begeistert. Sein Handwerk erlernte er bei der renommierten Fleischerei „**Tann**“, bevor er sich entschloss, seinen eigenen Weg zu gehen.

## **Regionalität und Qualität als Erfolgsrezept**

Das Erfolgsgeheimnis von Freddy Koch liegt in der engen Zusammenarbeit mit regionalen Landwirten. Sein Lammfleisch bezieht er vom **Hof seines Vaters** und zwei weiteren Schafbauern aus Kärnten. Das Schweinefleisch stammt von einem Direktvermarkter in Poggersdorf. „Ich lege großen Wert auf Regionalität und verzichte komplett auf Bindemittel“, erklärt er. Vom Schlachten über das Zerlegen bis hin zum Verwurstern – alles wird von Freddy selbst gemacht. Neben Fleischwaren bietet er auch Käse an, was sein Sortiment abwechslungsreich und vielfältig macht. Auf Märkten, wie am **Maltschacher See** oder am **Bauernmarkt am Faaker See**, ist Freddy Koch mittlerweile ein fester Bestandteil.

## **Mit dem Verkaufswagen auf Kärntens Märkten unterwegs**

Mit seinem Verkaufswagen ist Freddy regelmäßig auf verschiedenen Märkten und Veranstaltungen in Kärnten anzutreffen. Besonders beliebt ist sein Angebot an frisch gekochten Gerichten, wie Chili con Carne oder Ragout. „Ich koche oft direkt vor Ort und biete meine Gerichte den Marktbesuchern an“, berichtet er stolz. Zusätzlich kann man Freddy und seine mobile Fleischerei auch für Veranstaltungen buchen – ein Angebot, das immer mehr Menschen anspricht.

## **Ein Blick auf die Zukunft der heimischen Fleischerbranche**

Freddy Koch zeigt eindrucksvoll, dass es auch in einer traditionellen Branche wie der Fleischerei Raum für Innovation

gibt. Seine Kombination aus Regionalität, Handwerk und Mobilität könnte Vorbildcharakter für andere junge Fleischer haben, die sich selbstständig machen wollen. In einer Zeit, in der der Ruf nach regionalen und qualitativ hochwertigen Lebensmitteln immer lauter wird, trifft Freddy mit seinem Konzept genau den Nerv der Zeit. Freddy Koch setzt neue Akzente in der österreichischen Fleischereibranche und beweist, dass junge, kreative Ideen in Verbindung mit handwerklicher Tradition und Regionalität erfolgreich sein können.

Marktstandorte und Spezialitäten von „Freddy, the butcher“

Markt	Standort	Spezialitäten
Wochenmarkt Maltschacher See	Maltschacher See	Frische Fleischwaren, Käse
Bauernmarkt Faaker See	Faaker See	Chili con Carne, Ragout, Käse
Diverse Veranstaltungen	Kärntenweit	Buchbar für Events, frische Speisen

Weitere Informationen: Für mehr Details zu Freddy Koch und seinen Produkten besuchen Sie seinen Stand auf den Kärntner Märkten oder folgen Sie ihm auf Social Media unter #FreddyTheButcher.

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