

Neue Fleischerei Mahofer: Modern und nachhaltig

Die jungen Fleischermeister:innen Lisa Reiterer und Michael Mössler führen ihre Fleischerei in Kitzreck im Sausal gemeinsam.



Die jungen Fleischermeister:innen Lisa Reiterer und Michael Mössler denken an Tierwohl und Nachhaltigkeit. © Mahofer / Reiterer

Die Fleischerei Mahofer in der Südsteiermark arbeitet nachhaltig

Trotz Krise und Personalmangel in der Branche, gibt es neuerding aus Kitzreck Erfreuliches zu berichten: es gibt eine neue Fleischerei namens **Mahofer**. Für die beiden jungen Gründer:innen ist das Fleischerhandwerk allerdings Familientradition. Denn beide Väter betrieben bereits das alte Handwerk. Und Lisa und Michi wollten das Erbe natürlich weiterführen. So traf es sich wunderbar, dass die Beiden schon

in der Berufsschule Freundschaft schlossen und dort entschieden, gemeinsam eine eigene, moderne Fleischerei im schönen Kitzreck zu eröffnen.



Hier gilt Qualität vor Quantität: das Fleisch kommt von den Kleinbauern aus der Region. © Mahofer / Reiterer

Hier gilt Qualität vor Quantität

Und im Herbst des vorigen Jahres war es dann endlich soweit. Das gemeinsame Geschäft öffnete seine Pforten und punktet seitdem mit einigen Besonderheiten. Hier ist vor allem Qualität vor Quantität die Devise. Die Schlachttiere werden ausnahmslos in der Region eingekauft – nicht zuletzt um die Kleinbauern zu unterstützen. Letztere könne hier höhere Preise als bei einem Verkauf an Großbetriebe erzielen und damit eine zeitentspannere Aufzucht verfolgen. Dieser Umstand und die kurzen Transportwege tragen maßgeblich zum Tierwohl und auch zur Fleischqualität bei.

Die Schlachtung erfolgt direkt im Betrieb

Die Arbeitsbereiche des nachhaltigen Betriebes beginnen bei der eigenen **Schlachtung** und **Zerlegung** der Tiere und reichen über die Verarbeitung des Fleisches bis hin zum Verkauf. Bei der Schlachtung geht man hier besonders bedacht vor. Nach dem Abrasten der Tiere in speziellen Wartebuchten werden diese einzeln und schonend geschlachtet. Das verringert die Stressbildung wesentlich und steigert nebst dem Tierwohl auch die Qualität der Produkte merklich. Es werden auch alle Nebenprodukte direkt im Haus verarbeitet.



In der hauseigenen Wildabgabestelle kann man regionales Wild küchenfertig aufbereiten lassen. © Mahofer

Lohnschlachtungen, Würsten und Aufbereitung von Wildbret

Zu dem Leistungsportfolio der beiden ehrgeizigen Eigner:innen zählen zudem auch Lohnschlachtungen, Lohnarbeiten wie das Würsten für Dritte und das Aufarbeiten von Wild für die Jäger. Durch die hauseigene „24/7-Wildabgabestelle“ kann man hier Wild aus der Region küchenfertig aufbereiten lassen und das gesunde **Wildbret** bei den Konsument:innen so wieder mehr aufwerten.

Nachhaltigkeit ist auch bei der Energie Prinzip

Auch bei der Energie- und Wassernutzung wird hier natürlich nachhaltig gedacht. So ist bereits eine Regenwasserzisterne im Bau, um dann mit dem gespeicherten Wasser die Schlachtbrücke zu reinigen. Zusätzlich wird die Abwärme der Kühlaggregate als Wärmerückgewinnung kostensparend verwendet. Und die Errichtung einer Photovoltaikanlage ist ebenfalls in Planung, um so die **Energieeffizienz** des Betriebs weiter zu verbessern. Uns bleibt nur, den beiden engagierten Fleischermeister:innen weiterhin viel Erfolg, gute Ideen und Freude an Handwerk und Nachhaltigkeit zu wünschen.

Fleischerei Mahofer OG

**Neurath 37
8442 Kitzreck
+43 664 (0) 181 32 97
office@mahofer.at
www.mahofer.at**

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at