

Eine Pinzgauer Familiengeschichte

Seit 40 Jahren setzt das Familienunternehmen Tauernlamm auf regionale Qualität – vor allem mit seinen köstlichen Lammprodukten ist es in Österreich berühmt geworden.



[Galerie öffnen](#)

4

[Alle anzeigen](#)

Idyllisch, inmitten der Wiesenhänge von Eschenau, liegt die Betriebsstätte **Tauernlamm**. Seit 4. März 1979 gibt es das Familienunternehmen, damals haben sich 15 Bergbauern zusammengeschlossen und eine Genossenschaft zur Verarbeitung und Vermarktung ihrer Lämmer gegründet.

Geschäftsführer wurde Robert Zehentner. 40 Jahre später hat der Betrieb 27 Mitarbeiter, das erweiterte Sortiment umfasst Lamm, Rind, Jungrind, Kalbin und Wild aus Wildfang, die Betriebsstätten wurden einige Male modernisiert und erweitert, ein Wartestall für stressfreie Schlachtung konzipiert und zwei Filialen in Taxenbach und Rauris gegründet. Seit 2016 ist Matthias, der Sohn Robert Zehentners, auch als Geschäftsführer tätig. Trotz aller Erfolge und Vergrößerungen, ihrer eigentlichen Firmenphilosophie sind die Zehentners immer treu geblieben: regionale Produkte regional zu vermarkten. Fleisch & Co besuchte die Familie in Taxenbach und bat Vater und Sohn zum Doppel-Interview.

Robert Zehentner: Wir haben mit fünf Lämmern begonnen und sind sehr bewusst langsam gewachsen. Wir haben das damals aus der Sicht der Bauern gegründet, weil wir einfach das machen wollten, was unsere Aufgabe ist: die Bevölkerung ernähren. Ich habe keinen Sinn darin gesehen, Produkte ins Ausland zu verkaufen, nur weil wir überproduzieren. Dieser Bauer wollte ich nie sein. Damals wurden wir von den öffentlichen Organen und der Politik als Träumer und Fantasten belächelt. Heute geht es nur darum, möglichst viele Produkte in großen Mengen in den Export zu schicken, das ist das Ziel der Agrarpolitik, und das hat den Bauernstand halbiert, viele sind überflüssig geworden. Nicht nur deshalb bin ich zufrieden, dass wir unseren Weg gegangen sind und es auch geschafft haben. Ohne meine Familie und die Mitarbeiter, die das Unternehmen all die 40 Jahre getragen und zusammengehalten haben, hätte es aber nicht funktioniert.

Matthias Zehentner: Ich trat aus voller Überzeugung in die Fußstapfen meines Vaters, ich habe ja zuerst eine Tischlerlehre gemacht und bin dann in den Betrieb eingestiegen denn es hängt ja viel daran. Mir sind neben der besten Qualität der

Waren vor allem die guten Lebensbedingungen für unsere Tiere und die guten Arbeitsbedingungen für unsere Mitarbeiter sehr wichtig.

Das Tierwohl liegt uns besonders am Herzen. Unsere Mitarbeiter sind selber Landwirte und begegnen den Tieren mit großem Respekt. Töten geht nicht mit Streicheln aber es muss mit Würde passieren. Das ergibt sich aus einem stressfreien Umgang mit den Tieren. Es beginnt beim Landwirten und endet bei der Tötung mit Achtung und Respekt, bis hin zum Verarbeiten im Vakuum und der Beratung der Kunden durch den qualifizierten Verkauf. Und wir verwerten natürlich das ganze Tier. Wir beliefern auch keine großen Ketten: Die wollen meist nur den Schlögel aber was mache ich mit dem Rest? Dafür schlachte ich kein Lamm

Robert Zehentner: Wir haben 600 Zuliefererbetriebe und schlachten im Jahr etwa 4.000 Lämmer. Wir verkaufen nur Fleisch von Tieren, die wir selber schlachten, dabei schlachten wir nur so viel, wie verlangt wird und vermarkten das ganze Tier. Wir kennen die Bauern persönlich und sagen klar, was wir haben wollen. Denn das optimale Futter hat den größten Anteil am guten Geschmack des Fleisches. Zudem respektieren wir auch die Schlachtreife.

Matthias Zehentner: Österreich und in den Raum München allerdings zu 80 % in den Großraum Salzburg und zu 75 % in die Gastronomie und zu Wiederverkäufern. Wir führen sehr wenig standardisierte Ware. Wir versuchen, sehr individuell auf die Wünsche unserer Kunden einzugehen. Da heißt es manchmal auch, Mach mir die Wurst, ich bring die Gewürze dazu, und wir schauen wie es wird .

Robert Zehentner: Etwas optimieren und verbessern, aber weiterhin auf Regionalität und Qualität setzen.

Matthias: Weitere Filialen hängen stark mit dem Personal zusammen eine gut ausgebildete Fachkraft ist extrem wichtig: der richtige Zuschnitt beim Steak, die Inhaltsstoffe der Wurst die Kundschaft will Beratung.

Robert Zehentner: Wenn ein Sonderangebot das andere erschlägt, hat der Konsument eine schwache Stellung. Unsere Kunden achten mehr auf die Qualität und weniger auf den Preis. Aber wir sind auch nicht überteuert und machen sehr selten Aktionen.

Robert und Matthias: Osterschinken vom Lamm.

Autorin: Katharina Stögmüller

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at