

ÖFZ ON TOUR: Arthold, NÖ

Seit 1848 besteht die Fleischerei Arthold in Zellerndorf im Bezirk Hollabrunn. Das Familienunternehmen führt auch eine Landwirtschaft, wo gentechnikfreies Getreide zur Fütterung der hauseigenen Schweine angebaut wird. Zudem wird lediglich gentechnikfreies Donauland-Soja und Güssinger-Soja zugefüttert. „Wir schlachten unsere Schweine selbst und können den Tieren unnötigen Stress ersparen und einen kurzen Transportweg garantieren“, so Gerald Arthold (im Bild rechts neben seinem Vater Gerhard und Sohn Gerald), der auch alle Fleischwaren selbst herstellt. Das Handwerk wird von Generation zu Generation weitergegeben, und das mit Erfolg, wie u. a. 10 Goldmedaillen und ein Pokal für eine der besten Produkt-serien bei der Wurst WM …



Seit 1848 besteht die Fleischerei Arthold in Zellerndorf im Bezirk Hollabrunn. Das Familienunternehmen führt auch eine Landwirtschaft, wo gentechnikfreies Getreide zur Fütterung der

hauseigenen Schweine angebaut wird. Zudem wird lediglich gentechnikfreies Donauland-Soja und Gpssinger-Soja zugefüttert. Wir schlachten unsere Schweine selbst und können den Tieren unnötigen Stress ersparen und einen kurzen Transportweg garantieren, so Gerald Arthold (im Bild rechts neben seinem Vater Gerhard und Sohn Gerald), der auch alle Fleischwaren selbst herstellt. Das Handwerk wird von Generation zu Generation weitergegeben, und das mit Erfolg, wie u. a. 10 Goldmedaillen und ein Pokal für eine der besten Produktserien bei der Wurst WM 2016 belegen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at