

Preisgekrönte und köstliche Ferkeleien

Das „Grilly“-Kräuterferkel ist nicht nur ausgesprochen schmackhaft, sondern auch mehrfach preisgekrönt. Eine österreichische Erfolgsgeschichte.



Die langjährige Testphase hat sich ausgezahlt. Anfang der 90er Jahre hatte **Franz Josef Grillmaier** die Idee, Milchferkel zu produzieren, die acht Wochen bei der Muttersau bleiben durften und mit Mais, Getreide und vor allem Kräutern gefüttert eine ganz besondere Fleischqualität liefern sollten. Gesagt, getan nach einigen Jahren war nicht nur die perfekte Kräutermischung gefunden, sondern es wurde auch offiziell bescheinigt, dass sich durch diese Bearbeitung die schädlichen Cholesterinoxide um bis zu 80 % senkten und die Haltbarkeitswerte leicht steigerten.

Preisgekrönte Innovation

Heute werden Kräuterferkel der Marke **Grilly** bei sechs Landwirten erzeugt. Die Tiere stammen von einer Kreuzung der Rassen Edel- und Landschwein. Mit etwa fünf Wochen werden die Ferkel im Aufzucht- betrieb von Grillmaier mit einem speziellen Kräuterfutter gefüttert und wachsen gut behütet auf.

Nach Ablauf der rund fünf Wochen im Mastbetrieb werden die Tiere zum Schlachtbetrieb von Fleischermeister und **Landesinnungschef Willibald Mandl** in Reichraming gebracht und geschlachtet. Willibald Mandl und sein Sohn Thomas führen die alteingesessene Fleischerei in Ternberg, die seit 1950 eine Institution im Ennstal ist. Das Kräuterferkel wird als rohes Spießferkel im Ganzen offeriert – aber die Mandlschen Experten bereiten auch weitere Grill-Produkte, wie etwa die köstlichen Kräuterferkel-Schinken mit herzhaftem Raucharoma, Kräuterferkel-Beinschinken, das deftige Rauchfleisch oder die beiden Rollbraten Classic und Country.

Der Weg unseres Betriebs liegt neben der Dienstleistung, in der engen Zusammenarbeit mit den Landwirten, der Nachhaltigkeit und der Erarbeitung neuer Innovationen, verrät Fleischermeister Mandl

Gemeinsam für Qualität

Heute hat das Kräuterferkel den Weg in Vier- und Fünf- Stern-Gastronomie gefunden – und ist mehrmals preisgekrönt. Das Erfolgsduo Grillmair und Mandl freut sich über sein innovatives Produkt und ist ein wunderbares Beispiel für die gelebte Zusammenarbeit zwischen landwirtschaftlichem Urproduzenten und gewerblicher Veredlung.

Ende Mai 2019 konnte die Fleischerei Mandl einen weiteren Preis einheimen: Als **Sieger aus Leidenschaft** wurden Willibald Mandl und sein Team in der Kategorie Handwerk Lebensmittel Natur & Gesundheit von der WKO ausgezeichnet.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at