

ÖFZ ON TOUR: Fleischerei Pierer, Steiermark

Seit zwei Jahren haben Peter Pierer und seine Frau Tanja mit Sohn Niklas die Fleischerei in Passail gepachtet. Sehr stolz ist der Jungunternehmer auf sein Rindfleisch, es soll, so sagen auch Kollegen, das beste in Österreich sein. Das Geheimnis ist die Regionalität (die Tiere stehen mindestens eine Saison auf der Alm) und die stressfreie Schlachtung. Überhaupt hat sich Pierer der Regionalität verschrieben: 100 % seiner Produkte im Laden sind regional. Damit es auch im Alltag stressfrei zugehen kann, hat er die 35 Jahre alte Räucheranlage jetzt gegen eine neue von Reich getauscht. „Ich habe mehrere Vertreter da gehabt und mich
…



Seit zwei Jahren haben Peter Pierer und seine Frau Tanja mit Sohn Niklas die Fleischerei in Passail gepachtet. Sehr stolz ist

der Jungunternehmer auf sein Rindfleisch, es soll, so sagen auch Kollegen, das beste in Österreich sein. Das Geheimnis ist die Regionalität (die Tiere stehen mindestens eine Saison auf der Alm) und die stressfreie Schlachtung.

Überhaupt hat sich Pierer der Regionalität verschrieben: 100 % seiner Produkte im Laden sind regional. Damit es auch im Alltag stressfrei zugehen kann, hat er die 35 Jahre alte Räucheranlage jetzt gegen eine neue von Reich getauscht. Ich habe mehrere Vertreter da gehabt und mich schließlich für Hans Penias entschieden mich hat seine Handschlagqualität überzeugt. Ich würde und werde immer wieder bei ihm kaufen , erzählt der Steirer. fleischerei-prierer.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at