

Neue Fleischerei Mahofer: Modern und nachhaltig

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



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

Die Fleischerei Mahofer in der Spdsteiermark arbeitet nachhaltig

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

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

Hier gilt Qualitæt vor Quantitæt

Und im Herbst des vorigen Jahres war es dann endlich soweit. Das gemeinsame Geschæft öffnete seine Pforten und punktet seitdem mit einigen Besonderheiten. Hier ist vor allem Qualitæt vor Quantitæt 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 zeitentspanntere Aufzucht verfolgen. Dieser Umstand und die kurzen Transportwege tragen maßgeblich zum Tierwohl und auch zur Fleischqualitæt 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 Qualitæt der Produkte merklich. Es werden auch alle Nebenprodukte direkt im Haus verarbeitet.

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 köpfchenfertig aufbereiten lassen und das

gesunden **Wildbret** bei den Konsument:innen so wieder mehr aufwerten.

Nachhaltigkeit ist auch bei der Energie Prinzip

Auch bei der Energie- und Wassernutzung wird hier natprlich nachhaltig gedacht. So ist bereits eine Regenwasserzisterne im Bau, um dann mit dem gespeicherten Wasser die Schlachtbrpcke zu reinigen. Zusætzlich wird die Abwærme der Kphlaggregate als Wærmerpckgewinnung 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 wpnschen.

Fleischerei Mahofer OG
Neurath 37
8442 Kitzeck
+43 664 (0) 181 32 97
office@mahofer.at
www.mahofer.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at