

Verantwortungsvoller Fleischgenuss

Florian Hütthaler vom Familienbetrieb Hütthaler und Andreas Haider, GF der Unimarkt Gruppe, machen gemeinsame Sache.

Produkte aus Österreich und eine verantwortungsvolle Tierhaltung sorgen für echten, unverwechselbaren Genuss und einzigartige Qualität. Wir von Hütthaler glauben daran, dass echte Qualität schon viel früher beginnt, deshalb haben wir unser nachhaltiges Tierwohl-Projekt **Hütthalers Hofkultur** ins Leben gerufen. Wenn man Schlachthof nach Tierwohlgrundsätzen holt, ist das natürlich für viele im ersten Moment verwirrend. Das kann aber auch daran liegen, weil sich kaum einer mit dem Thema bisher beschäftigt hat. Wir sind ein fleischverarbeitender Betrieb, essen selbst Fleisch und unsere Kunden logischerweise auch. Einen würdevollen und respektvollen Umgang mit dem Tier bis zur Tötung sehen wir daher als eine unanfechtbare Grundsätzlichkeit. Unimarkt lebt die gleichen Grundsätze wie wir, daher freuen wir uns sehr über diese Zusammenarbeit, so Florian Hütthaler.

Mit gutem Gewissen

Hochwertige, regionale Lebensmittel können nur von artgerecht gehaltenen Tieren aus gewissenhafter Aufzucht

stammen. Als regionaler Lebensmittelhändler sind wir uns dieser Verantwortung bewusst und achten daher nun mehr denn je darauf, mit Partnern zu kooperieren, die diese Werte ebenfalls leben und vorantreiben, erklärt Andreas Haider, Geschäftsführung Unimarkt Gruppe. Denn nachgewiesen ist, so sind sich beide Partner einig, je mehr Möglichkeiten die Tiere haben, ihre natürlichen Verhaltensweisen auszuleben, desto gesünder und höher ist die Fleischqualität – man schmeckt also, ob sich ein Tier wohl fühlt.

Der Lebensmittelhändler – Unimarkt-Franchisepartner und Unimarkt-Filialen – legt daher bei der Auswahl seiner Partner großen Wert auf artgerechte Tierhaltung, Tiergesundheit, gentechnikfreie Erzeugung sowie eine bedarfsgerechte und tiergesunde Fütterung, denn das sind die Grundvoraussetzungen für das Wohlbefinden und die Wertschätzung der Tiere. Wir leben Nachhaltigkeit, daher ist es uns immer wichtig, solche Themen in den Mittelpunkt zu rücken, um das Bewusstsein unserer Kunden dafür zu schärfen, erklärt Haider.

Hofkultur bei Unimarkt

Um die Verarbeitung möglichst aller Teile eines Tieres zu gewährleisten, reichen die Artikel vom Schnitzel und Faschierten über Würstel und Aufschnitt bis hin zum traditionellen Bratlstück. Im Online-Shop sind zusätzlich noch Snack-Würstel sowie Speck erhältlich. Zudem sind alle Hofkultur-Produkte zu 100 % bis zum Landwirt rückverfolgbar. Durch die Zusammenarbeit von Huttthalers Hofkultur und Unimarkt werden die Regionalität, die Wertschätzung der Tiere und der Genuss nochmals auf eine neue Ebene gehoben. Eine Kooperation, die auf Genuss, Geschmack, Regionalität setzt – und hoffentlich in der ganzen Branche Schule macht.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at