

## **Klendorf: Alles für das Tierwohl und für gute Fleischqualität**

Direktvermarkter Hubert und Isabella Schinagl eröffneten einen neuen Ab-Hof-Verkauf



*Zufriedene und gesunde Schweinderl auf dem Hof der Schinagls. © Schinagl*

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Hier steht das Tierwohl an erster Stelle**
- **Donnerstag ist Einkaufstag**
- **Auch in der Nacht muss in Klendorf niemand hungern**

**Hier steht das Tierwohl an erster Stelle**

Den Schweinen auf dem Hof der Familie **Schinagl** in Klendorf geht es schon seit Jahren wirklich gut. In diesem Familienbetrieb leben die Tiere schon seit geraumer Zeit in einem eigens erbauten Schweine-Wohlfühl-Stall und wenn es dann zur **Schlachtung** geht, haben sie es auch nicht weit.

Denn es werden bewusst lange Transportwege vermieden und es wird auch direkt am Hof geschlachtet. Seit Kurzem gibt es sogar eine funkelneue Schlachtung mit Zerlegung, modernem Kühlraum und einer neuen Küche – und das Beste von allem – auch neue Räume für den Ab-Hof-Verkauf. Und bei den Schinagls wird jedes Stück vom Tier verarbeitet – das "from nose to tail-Prinzip" wird auch hier

hochgehalten.

## **Donnerstag ist Einkaufstag**

An (fast) jedem Donnerstag hat der neue Hofladen in der Klendorfer Straße 6 von halb acht in der Früh bis sechs Uhr am Abend seine Pforten geöffnet. Hier gibt es neben bestem Frischfleisch auch fertige Braten, Speck, Schmalz, Würste, Leberkäse und natürlich diverse Wurst- und Knödelvarianten. Auch ein altmodernes gutes Verhackertes oder einen Kartoffelkas und ein herrliches Bratfett kann man hier kaufen. Und der Nachbar liefert dazu noch Milch, Eier und Käse in den neuen Hofladen. Auf der hofeigenen website [www.schinagl-abhofverkauf.at](http://www.schinagl-abhofverkauf.at) gibt es die Produkte zu sehen und sogar ein Formular zum Vorbestellen.

Der Ab-Hof-Verkauf findet an (fast) jedem Donnerstag statt. © Schinagl

## **Auch in der Nacht muss in Klendorf niemand hungern**

Einen ganz besonders zeitgemäßen Service gibt es hier noch dazu. Eine sehr Selbstbedienungshütte mit gut bestückten Kühlvittrinen wartet zwischen 17 und 22 h auf verspätete Käufer:innen. Das Angebot wird von der Kundschaft geschätzt und sehr gut angenommen. Und das ganze ehrgeizige Projekt bei den Schinagls macht natürlich viel Arbeit und ist nur als einige Familie zu schupfen. Eltern und Schwiegereltern arbeiten fest mit und kürzlich wurden auch zwei neue Mitarbeiter aufgenommen. Das Motto der erfolgreichen Familie und deren Mitarbeiter ist und bleibt: "Hier kommt die Ware nicht vom Band, schafft man noch mit Herz und Hand!"

**Schinagl Ab-Hof-Verkauf**  
**Inhaber: Hubert und Isabella Schinagl**  
**Klendorfer Straße 6**  
**A-4209 Engerwitzdorf**

***[www.schinagl-abhofverkauf.at](http://www.schinagl-abhofverkauf.at)***

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**