

GenussPabst GmbH bringt österreichisches Qualitätsrindfleisch weltweit auf die Teller

GenussPabst GmbH bringt höchste Qualität und Handwerkskunst aus Österreich nach Deutschland. Mit innovativen Veredelungsmethoden, regionalen Partnern und Fokus auf Nachhaltigkeit setzt das Unternehmen neue Maßstäbe im bewussten Fleischgenuss.



Patrick Franz Pabst - Geschäftsführung GenussPabst GmbH & Prokuristin Julia Pabst mit ihrem hochqualitativen Rindfleisch. © GenussPabst GmbH

Österreichisches Rindfleisch steht für unverwechselbaren Geschmack und höchste Qualität. Die **GenussPabst GmbH** bringt diese Werte nun nach Deutschland - und setzt dabei auf die perfekte Kombination aus traditioneller Handwerkskunst und innovativen Veredelungsmethoden. Unter der Leitung von Patrick Franz Pabst zeigt das Unternehmen, wie echtes Handwerk und bewusster Genuss den Fleischmarkt revolutionieren können.

Das Geheimnis liegt in der Handwerkskunst

Das Erfolgsrezept der GenussPabst GmbH beginnt bei den Partnerbetrieben in Österreich. Diese kleinen, regionalen Produzenten arbeiten seit Generationen nach höchsten Standards - von der Aufzucht der Tiere bis zur Verarbeitung des Fleisches. Durch diese enge Zusammenarbeit entstehen Produkte, die nicht nur geschmacklich überzeugen, sondern auch eine Geschichte erzählen.

"Unsere Partner kennen die Tiere, und wir kennen unsere Kunden. Diese Verbindung garantiert, dass jedes Stück Fleisch, das wir liefern, perfekt auf die Bedürfnisse unserer Kunden abgestimmt ist", erklärt Patrick Franz Pabst, diplomierter Fleischermeister und Gründer der GenussPabst GmbH.

Maßgeschneidertes Fleisch für höchste Ansprüche

Was **GenussPabst** von anderen Anbietern unterscheidet, ist die Individualität. Statt Ware von der Stange zu liefern, erhalten Kunden perfekt zugeschnittene Fleischstücke.

Gastronomiebetriebe in Deutschland schätzen diese Flexibilität: Ob zarte Filets, saftige Steaks oder spezielle Zuschnitte - alles wird individuell auf die Anforderungen der Küche abgestimmt.

"Wir machen kein Standardprogramm. Wer bei uns kauft, bekommt genau das, was er braucht - immer mit dem höchsten Anspruch an Qualität," betont Pabst.

Warum österreichisches Rindfleisch?

Österreich bietet ideale Bedingungen für die Fleischproduktion: saftige Wiesen, ein gemäßigtes Klima und erfahrene Landwirte. Diese Voraussetzungen sorgen für Fleisch, das nicht nur durch Geschmack, sondern auch durch Nachhaltigkeit punktet. Kein Wunder, dass die Nachfrage nach österreichischem Rindfleisch

in Deutschland wächst.

Bewusst genießen - ein Statement für die Zukunft

Die GenussPabst GmbH möchte nicht nur Fleisch verkaufen, sondern auch ein Umdenken bewirken. Weniger, aber besser - so lautet die Philosophie. Nachhaltigkeit und Tierwohl stehen dabei an erster Stelle. Jeder Bissen soll ein Genussmoment sein, der Qualität und Bewusstsein vereint.

"Fleisch ist ein Luxusgut, und das sollte man schmecken. Wir wollen die Menschen ermutigen, weniger, aber dafür besser zu essen," sagt Pabst.

Deutschland - ein Markt für Feinschmecker

Der Schritt nach Deutschland war für die GenussPabst GmbH nur logisch. Die deutsche Gastronomie und anspruchsvolle Privatkunden suchen zunehmend nach Fleischprodukten, die ethisch und qualitativ überzeugen. Mit ihrem Fokus auf Regionalität und Transparenz trifft die GenussPabst GmbH genau den Nerv dieser Zielgruppe.

Ein Blick in die Zukunft

Die **GenussPabst GmbH** hat ambitionierte Pläne. Neben der Erweiterung des Angebots plant das Unternehmen, auch weiterhin Innovationen in der Fleischproduktion voranzutreiben. Ziel ist es, die Verbindung von Geschmack und Nachhaltigkeit weiter auszubauen und so die Basis für bewussten Fleischgenuss zu schaffen.

Mit dieser Philosophie zeigt die GenussPabst GmbH, dass österreichisches Rindfleisch mehr als nur ein Produkt ist. Es ist ein Statement - für Qualität, Regionalität und bewussten Genuss.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at