

Gourmetfein Edelprodukte exklusiv im „Genuss 360“-Sortiment:

Eurogast setzt auf Schweinefleisch aus Oberösterreich

Kirchdorf/Tirol, 21.08.2017: Seit Sommer 2017 machen der oberösterreichische Fleischspezialist Gourmetfein und Eurogast Österreich gemeinsame Sache. Ganz nach dem Motto „Das Schwein ist fein“, finden sich Gourmetfein Edelprodukte vom Schwein exklusiv im Eurogast „Genuss 360“-Sortiment.

Für den Konsumenten von heute ist neben Qualität und Herkunft vor allem Regionalität wichtiger denn je. Eurogast Österreich hat daher auch heuer wieder ein ganzes Spezialsortiment für die Gastronomie und Hotellerie zusammengestellt, das diesen Anforderungen mehr als gerecht wird. Das „Genuss 360“-Sortiment bietet dieses Mal Schmackhaftes zum Thema Schwein und umfasst hochwertige, gentechnikfreie und regionale Köstlichkeiten für individuellen Fleischgenuss. „Das ‚Genuss 360‘-Sortiment präsentiert besonders geschmackvolle und innovative Produkte, bei denen die Produzenten vor den Vorhang geholt werden“, informiert Armin Riedhart, Geschäftsführung Eurogast Österreich Einkauf und Sortiment.

Regionale Herkunft im Fokus

Ein Teil des exklusiven Sortiments stammt heuer vom oberösterreichischen



v.l.nr.: Florian HIPPESROITHER, Geschäftsführer gourmetfein / Franz Achleitner jun., Schweinebauer / Susanna Berner, Leitung Eurogast Österreich. © Gregor Hartl

Fleischspezialisten Gourmetfein. „Die Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe und die Partnerschaft mit ausschließlich lokalen Produzenten machen Gourmetfein zu einem perfekten Partner für Eurogast“, erklärt Armin Riedhart. Dafür hat sich das Familienunternehmen mit 35 Bauern aus Oberösterreich zusammen-



geschlossen und ist mit diesen eine exklusive Partnerschaft eingegangen. „Von der Aufzucht bis zur Schlachtung – die gesamte Wertschöpfungskette bleibt in der Region. Zerlegt und weiterverarbeitet werden die Produkte dann am Firmensitz in Michaelnbach. Das bedeutet kurze Transportwege und weniger Stress für die Tiere“, erklärt Florian Hippesroither, Geschäftsführer Gourmetfein. Und genau das schmeckt man. Durch die hochwertige, gentechnikfreie Fütterung zeigt das Fleisch einen deutlich höheren intramuskulären Fettgehalt und somit einen geringeren Bratverlust.

Faire Sache für Tier und Mensch

Zusätzlich produzieren die Gourmetfein Bauern – dank größerem Platzangebot und Beschäftigungsmaterial für die Tiere – deutlich über den gesetzlichen Standards. Diese werden laufend von der AgroVet und von internen Stellen kontrolliert. Aufgrund der erhöhten Kosten, die durch die hohen Qualitätsanforderungen entstehen, erhalten die Vertragsbauern von Gourmetfein einen fixen Zuschlag zum Marktpreis. „Somit bieten wir faire Bedingungen für Mensch und Tier“, ergänzt Hippesroither. Auch das einzigartige Rückverfolgungssystem garantiert eine lückenlose Aufzeichnung der gesamten Produktionskette. „Durch die Auslobung der Bauern am Etikett können die Gastronomen genau nachvollziehen woher ihr Fleisch stammt. Das bedeutet für die Produzenten echte Wertschätzung und einen Mehrwert für den Konsumenten“, berichtet Armin Riedhart abschließend.

Über Eurogast Österreich

Eurogast Österreich ist ein Zusammenschluss von 11 privaten Gastronomiegroßhändlern mit 12 Standorten in ganz Österreich. Das Unternehmen bietet seinen Kunden über 36.000 Produkte und beschäftigt mehr als 1.160 Mitarbeiter.

Rückfragehinweise für die Medien:

Mag. Daniela Strasser, Reichl und Partner PR GmbH

+43 664 8284083, daniela.strasser@reichlundpartner.at

Aktuelles Bildmaterial finden Sie unter pressecenter.reichlundpartner.com