



Transportwege maßgeblich zur Qualität der Produkte beitragen. In unserer Unternehmens-DNA ist die Verantwortung, die wir gegenüber den Menschen, den Tieren und der Umwelt haben, fix verankert. Nachhaltigkeit ist daher Teil der Unternehmenskultur. Das eigene Label dient auch als Orientierungshilfe für den Konsumenten.

”

Wir haben hier auf die gesellschaftliche Entwicklung und den Wunsch von Tierschützern und Verbrauchern reagiert, mehr für das Tierwohl zu tun.

“

haltige Fleisch- und Schinkenproduktion. Das Konzept garantiert regionales, gentechnikfreies Schweinefleisch aus traditioneller Erzeugung. Wir geben der Herkunft der Rohstoffe und der Tierhaltung eine neue Wichtigkeit. Wir haben hier auf die gesellschaftliche Entwicklung und den Wunsch von Tierschützern und Verbrauchern reagiert, mehr für das Tierwohl zu tun. Viele wollen Fleisch und Fleischprodukte konsumieren – dabei aber ein gutes Gefühl haben.

medianet: Für Berger steht 2018 stark im Zeichen des oben angesprochenen Tierwohls: Warum setzt man auf ein eigenes Label bzw. eine eigene Initiative?

Kritsch: Die Forcierung von Nachhaltigkeit und Tierwohl sind ein Gebot der Stunde: Schon seit jeher sind uns die Herkunft und die Qualität der Produkte sowie die Tierhaltung wichtige Anliegen. Wir sind überzeugt, dass natürliche Aufzucht, Futtermittel aus der Region und kurze

medianet: Und was halten Sie etwa von einem staatlichen ‚Tierwohl-Label‘, wie in Deutschland angedacht? Ist das für die doch noch immer kleinteilige Landwirtschaft in Österreich sinnvoll?

Kritsch: Wir bei Berger arbeiten an einem eigenen Tierwohl-Label: Um den Rohstoff für die Produkte, die unter dem Tierwohl-Label vermarktet werden, liefern zu dürfen, müssen strenge Auflagen erfüllt werden. Wir motivieren unsere Vertragsbauern dazu, neue Haltungsformen umzusetzen, die auch mit Umbauten verbunden sind. Einher geht das u.a. mit größerem Flächenangebot, Stroh-Einstreu, Auslauf und Kastration unter Narkose – all diese Kriterien liegen weit über den gesetzlichen

Wiesbauer
TYPISCH ÖSTERREICHISCH

TRADITION TRIFFT EVOLUTION
Wiesbauer im neuen Design

Wiener Heurigen Aufschnitt
fleisch gekaut – handwerklich gefertigt

Käsewurst
gebacken

Bergsteiger
gebacken

Puten Beskade
gebacken

Puten Spezialitäten
fleisch gekaut – handwerklich gefertigt

www.wiesbauer.at