



© gourmetfein

Woher kommt eigentlich das Fleisch oder die Wurst auf dem Teller? Eine scheinbar einfache Frage, die viele Anbieter nicht beantworten können – oder wollen. Die Konsumenten jedoch wollen heute immer öfter wissen, woher die Lebensmittel stammen, die sie in ihren Einkaufskorb legen oder auf ihren Tellern vorfinden.

Bei gourmetfein, einem oberösterreichischen Familienunternehmen, das sich auf die Produktion von hochwertigem Leberkäse, Wurst- und Fleischwaren spezialisiert hat, stand diese Idee der Rückverfolgbarkeit von Anfang an im Mittelpunkt. Die Investitionen in eine eigens entwickelte Software ermöglichen die lückenlose Überprüfung der Herkunft – egal, ob es sich um Fleisch, Wurstwaren oder Leberkäse handelt. Auf jedem Produktetikett kann nachgelesen werden, von welchen Partner-Bauern die Tiere für das Produkt stammen.

”

In der Offenlegung der Herkunft der Rohstoffe liegt die Zukunft.

Fritz Floimayr

Eigentümer & Geschäftsführer gourmetfein

„Regionalität ist machbar“

„Für gourmetfein ist klar: Die Offenlegung der Herkunft der Rohstoffe ist keine Frage des *Könnens*, sondern des *Wollens*“, sagt Fritz Floimayr, Eigentümer und Geschäftsführer von gourmetfein. „Wer Fleisch aus der industriellen Massenproduktion verwendet, der *will* offenbar keine Rückverfolgbar-

keit. Doch damit kann man den modernen, bewussten Konsumenten nicht mehr überzeugen. In der Offenlegung der Herkunft der Rohstoffe liegt die Zukunft.“ Das sei bei gourmetfein längst „eine Selbstverständlichkeit“.

Der Familienbetrieb wurde 2004 von Fritz Floimayr gegründet und entstand aus einer ortsansässigen Landmetzgerei. Um die Qualität und die heimische Herkunft der Rohstoffe zu sichern, hat sich gourmetfein mit Schweine- und Rinderbauern aus der Region zusammengeschlossen; sie liefern ihre Tiere exklusiv an gourmetfein. Die Partner-Bauern halten sich an einen strengen Auflagenkatalog, der durch unabhängige Stellen kontrolliert wird. Auf den Höfen dieser Bauern werden zur Aufzucht der Tiere ausschließlich gentechnikfreie Futtermittel verwendet; diese stammen zu circa 80% aus eigenem Anbau. Im Bedarfsfall wird auf gentechnikfreien Soja aus dem Donauraum zurückgegriffen.

Auf den Einsatz des Unkrautvernichtungsmittels Glyphosat verzichtet man aus Überzeugung: „Die gourmetfein-Bauern legen auf artgerechte Tierhaltung sowie die Gesundheit der Tiere größten Wert und achten ebenso auf die nachhaltige Bewirtschaftung der heimischen Kulturlandschaft“, so Floimayr.

Der Kontakt zwischen gourmetfein und den Partner-Bauern ist eng, monatlich trifft man sich zum Stammtisch, tauscht Erfahrungen aus und hilft einander. Floimayr: „Die junge Generation rückt jetzt nach, sie übernimmt die Höfe mit Freude an der Land-

Wo es herkommt

Bei gourmetfein, einem oberösterreichischen Familienunternehmen, stand die Rückverfolgbarkeit der Produkte von Anfang an im Mittelpunkt. Eine eigens entwickelte Software ermöglicht die lückenlose Überprüfung der Herkunft – egal, ob es sich um Fleisch, Wurstwaren oder Leberkäse handelt.

wirtschaft. Ihr sind Themen rund um Fruchtfolge, Gesundheit des Bodens und seine Erhaltung für unsere Kinder ein Anliegen.“

Bauern vor den Vorhang

Mit der Angabe des Bauernhofs auf jedem Produktetikett werde, davon ist Floimayr überzeugt, nicht nur die oberösterreichische Landwirtschaft gefördert, sondern auch der Bauer wieder vor den Vorhang geholt. Das bedeute „verdiente Anerkennung und Wertschätzung für seine wertvolle Arbeit“. Und der Konsument erfahre, woher sein Lebensmittel kommt. „Wer seine Herkunft verleugnen muss, hat langfristig keine Chance“, betont der gourmetfein-Chef.

Keine Zusatzstoffe

Als erstes Unternehmen der Branche produziert gourmetfein nicht nur gentechnikfrei, sondern verzichtet auch auf die Verwendung von künstlichen Farbstoffen, Verdickungsmitteln und Geschmacksverstärkern sowie auf den Zusatz von Stärke. Das gesamte Sortiment ist gluten- und laktosefrei. Nach dem Motto „Gebacken wie früher – schmeckt wie früher“ wird der Leberkäse händisch in die Form eingeschlagen. Floimayr: „Dadurch entstehen die Lufteinschlüsse, die für die flaumige Konsistenz sorgen. Durch den Backvorgang bei 180 Grad entsteht schließlich die geschmacksgebende und knusprige Naturkruste.“

Kostet eine aufwendige und nachhaltige Produktion auch mehr? „Tatsächlich machen die Kosten für Rückverfolgungskennzeichnung beispielsweise bei einem Leberkäsesemmel einen Cent aus“, so Floimayr. „Für diesen Betrag kann der Konsument wissen, auf welchem Bauernhof die Tiere aufgewachsen sind.“ Mit guter Qualität, Ehrlichkeit und Fairness könne man auch im Lebensmittelhandel Geld verdienen. (red)

25
Mio. €

Wachstum

gourmetfein beliefert marktführend österreichweit Tankstellen, Gastronomen, selbstständige Händler von Nah&Frisch, Adeg und Spar. Innerhalb von 15 Jahren wuchs der Umsatz von einer auf rund 25 Mio. €.