

FRISCH VERSENDET*Vulcano bringt die Spezialitäten*

WIEN. Ab sofort gibt es im Vulcano Onlineshop zu bestimmten Lieferdaten auch Frischfleisch zu bestellen. Die nächste Bestell- und Liefermöglichkeit ist am 6. Dezember als letzte Chance vor Weihnachten. Dieses wird in gekühltem Zustand direkt zu den Konsumenten geliefert. Das Sortiment ist reichhaltig und umfasst unter anderem feinstes Schweinsfilet für Medaillons, saftige Schopf-/Nackenstücke für den Schweinsbraten und zarte Ripperl für die nächste Grillerei.

Das Schweinefleisch stammt zu 100% von steirischen Schweinen. Vielseitig einsetzbar, vereint das Frischfleisch-Sortiment vor allem eines: höchste Vulcano-Qualität.

Qualitätsanspruch

Vulcano Schweinefleisch wird unter höchsten Qualitätskriterien produziert, von der Aufzucht der Schweine bis hin zur Schlachtung und Verarbeitung. Während des gesamten Lebenszyklus der Schweine wird in besonderem Maß gemäß den Vulcano-Standards auf das Wohl der Tiere geachtet. Das Vulcano Tierwohl-Prinzip bietet eine artgerechte Haltung wie reichlich Platz in verschiedenen Räumlichkeiten mit freiem Auslauf oder permanent natürliches Tageslicht. (red)



© Vulcano

Weniger CO₂-Ausstoß

Bewiesen ist: Das Klimaschutzprogramm von Berger Schinken verbessert die CO₂-Bilanz und führt zu 45 Prozent weniger Ausstoß.

SIEGHARTSKIRCHEN. Berger Regional-Optimal-Produkte weisen eine deutlich verbesserte Klimabilanz auf. Das Unternehmen hat beim Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL Österreich eine umfassende Evaluierung seines Klimaschutzprogramms in Auftrag gegeben, und das Ergebnis zeigt: Dank des Verzichts auf Übersee-Soja ist nahezu eine Halbierung des CO₂-Ausstoßes in der Fleischproduktion möglich. Das bedeutet, dass die Spezialitäten das Klima deutlich weniger belasten. Konkret werden bis zu 45% klimaschädliche Gase eingespart.

Regionaler Genuss

Zu Weihnachten schmeckt es dann auch besonders gut, vor allem, wenn es regional ist und somit klimafreundlich. Die „Klassiker“ am Festtagstisch sind Traditions-Beinschinken, Backofen- und Römer-Schinken – alle mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet. Von Experten wurde dieser zum Besten des Landes gekürt.

Höchste Schinkenmacher-Kunst vereint auch der nur rund



© Berger Schinken

um Weihnachten erhältliche Trüffel-Schinken, eine der erlesensten Spezialitäten aus dem Hause. Rudolf Berger weiß: „Qualität misst sich nicht allein am Geschmackserlebnis, sondern auch daran, woher ein Produkt kommt.“ (red)

Regional ist besser

Berger Schinken spart Tausende Tonnen CO₂. Damit könnte man 825 Mal den Äquator umrunden. Die zugrundeliegende Devise: Der beste Freund der Qualität ist die Regionalität.



| Connections abseits des Mailverkehrs

Mobile Schlachtung

Die Maschinenring-Innovation hilft in Tirol.

INNSBRUCK. Vor knapp zweieinhalb Jahren wurden auf dem Biohof Omesbichl in Wildermieming das erste Mal Hühner im Schlachtmobil geschlachtet. Am Höhepunkt der Geflügel-Schlachtsaison, die traditionell mit der Gansl-Zeit rund um Martini zusammenfällt, ziehen nun die Initiatoren eine äußerst positive Bilanz. Wie wichtig dieser Schritt war, zeigt die Entwick-

lung der vergangenen zweieinhalb Jahre: Insgesamt wurden von Metzgermeister Martin Gröbner und seinem Team über 22.500 Stück Mastgeflügel geschlachtet, die auf kleinstrukturierten Betrieben aufgewachsen sind.

Die Idee der mobilen Geflügel-schlachtung und deren Umsetzung weckte in ganz Österreich großes Interesse. (red)



© Maschinenring/Grati