

Packlhof

BIO-METZGEREI

Familienbetrieb seit Jahrhunderten

Teaser zur Ankündigung der Packlhof Case Story:

Der exklusive Fleisch- und Wurstwarenhersteller der Alnatura Bio-Märkte erfüllt von der Aufzucht bis zur Verarbeitung zusätzlich zu den über den EU-Bio-Standard hinausgehenden Bioland-Richtlinien eigene regionale und faire Standards – diese Ansprüche stellt der Packlhof auch an Kooperationspartner und Zulieferer.

Über und vom Packlhof: Fleisch- und Wurstwaren werden hier auf schonende Weise, mit handwerklichem Können, ohne chemische Zusätze, nur mit biologischen-natürlichen Zutaten verarbeitet und haltbar gemacht, es wird höchster Wert auf handwerkliche Produktion gelegt. Das gesamte Wurst- und Fleischwaren-Sortiment wird nach den strengen Richtlinien des Bioland-Verbandes produziert. Zum Einsatz kommen nur eigene Gewürzmischungen natürlich aus rein biologischen Anbauten. Auf Nitritpökelsalz und ähnliches wird verzichtet.



Florian Holzmayer, Metzgermeister und Geschäftsführer, erzählte uns eine ganz besondere Erfolgsgeschichte: „Die Bio-Metzgerei Packlhof beliefert nicht nur den großen Bio-Markt mit Bistro-Kantine der Eigentümerfamilie Urban in Eurasburg, sondern ist mit der eigenen auf 50 ha stehenden Pinzgauer Muttertier-Herde und einem modernen Verarbeitungsbetrieb der exklusive Fleisch- und Wurstwaren-Lieferant für die mehr als 130 Alnatura-Biomärkte in ganz Deutschland. Diese reinrassigen Pinzgauer Zuchttiere zeichnen sich durch Robustheit und eine besonders gute Fleischqualität aus, wie viele alte Rassen sind sie in der Vitalität, in der Lebensdauer, in der Krankheits- und Stressresistenz sowie im Geschmack den heutigen spezialisierten Rassen weit überlegen.“

Mehr als 80 Mitarbeiter verarbeiten die von biozertifizierten Schlachtereien in der Region angelieferten Tiere. Die hohe Qualität der schmackhaften Bio-Fleisch- und Wurstwaren ist die Visitenkarte des Familienunternehmens. Für Florian Holzmayr und Familie Urban bildet sie die verlässliche Grundlage für die seit 20 Jahren bestehende Zusammenarbeit mit Götz



Rehn und seinen Alnatura-Märkten.



„Bei unserem Besuch in Eurasburg war Florian Holzmayr schnell von den produkt- und umweltbezogenen Vorteilen des Räucherns mit vorgereinigtem Rauch überzeugt“, so Jürgen Michalzik, Leiter der CleanSmoke Organic Educational Campaign. „Die damals gerade geplante Erweiterung des Produktionsbetriebs wäre eine idealer Anlass gewesen, die hohen ökologischen und nachhaltigen Ansprüche des Packlhofs und



von Alnatura noch konsequenter auch beim Räuchern umzusetzen. Doch leider mussten wir Florian Holzmayr letztendlich vertrösten. Das produkt- und umweltfreundliche Räuchern mit vorgereinigtem Rauch (CleanSmoke Räucherprozess) ist noch nicht in die Durchführungsbestimmungen der EU-Öko-Verordnung aufgenommen – und deshalb für den Bioland-zertifizierten Betrieb Packlhof

und die qualitäts- und umweltbewußten Alnatura-Kunden trotz erheblicher Vorteile für Mensch, Natur und Umwelt nicht zugelassen.“

Das vom Deutschen Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) mit Unterstützung der Bio-Anbauverbände und NGOs dafür eingereichte Dossier „CleanSmoke Räuchern“ war zum damaligen Zeitpunkt, vor mehr als 2 Jahren, noch nicht abschließend in der EU-Agrar-Kommission verhandelt – und ist es bis heute nicht.

Weitere Informationen zur Bio-Metzgerei Packlhof, den Produkten und bundesweiten Alnatura Vertriebsstellen finden Sie unter www.packlhof.de oder www.alnatura.de

Unter www.cleansmoke-information.eu finden Sie Berichte und Informationen der CleanSmoke Organic Educational Campaign, die sich europaweit mit Verbänden, Erzeugern und Verarbeitern für eine Aufnahme des CleanSmoke Räuchern in die Durchführungsbestimmungen der EU-Öko-Verordnung einsetzt.