



PRESSEGESPRÄCH Unimarkt Gruppe und Hütthaler

20. August 2020

Die Themen

- Gelebte Regionalität bei Unimarkt
- Starkes Zeichen für genussvolle Regionalität
- Tierwohl: Genuss mit gutem Gewissen
- Was ist Hütthalers Hofkultur?
- Hofkultur-Grundsätze
- Erster Schlachthof nach Tierwohl-Grundsätzen
- Kooperationen mit Wissenschaft & Partnerschaften

Ihre Gesprächspartner

- Dkfm. Andreas Haider, Geschäftsführer der Unimarkt Gruppe
- Dr. Florian Hütthaler, Inhaber Hütthaler KG



PRESSEINFORMATION zum Pressegespräch

Klares Bekenntnis zum Tierwohl und noch mehr Regionalität

Unimarkt und Hütthaler vertiefen die Zusammenarbeit und setzen gemeinsam auf verantwortungsvollen Fleischgenuss

Schon seit vielen Jahren verfolgen der regionale Lebensmittelhändler Unimarkt und der Familienbetrieb Hütthaler die Vision Regionalität zu fördern und die Tierhaltung sowie den Umgang mit Nutztieren nachhaltig zu verbessern. Werte, die auch im gemeinsamen Tierwohl-Projekt im Mittelpunkt stehen.

Produkte aus Österreich und eine verantwortungsvolle Tierhaltung sorgen für echten, unverwechselbaren Genuss und einzigartige Qualität. *„Wir von Hütthaler glauben daran, dass echte Qualität aus Österreich schon viel früher beginnt, deshalb haben wir unser nachhaltiges Tierwohl-Projekt „Hütthalers Hofkultur“ ins Leben gerufen. Unimarkt lebt die gleichen Grundsätze wie wir, daher freuen wir uns sehr über diese Zusammenarbeit“*, so Florian Hütthaler, Geschäftsinhaber Hütthaler. Regionalität und das Versprechen hochwertige Lebensmittel zu bieten, sind für Unimarkt nämlich weit mehr als nur leere Worthülsen – es sind Werte, die täglich in allen Standorten gelebt werden. *„Wir sind überzeugt davon, dass Lebensmittel aus der Region und von gesunden und glücklichen Tieren am besten schmecken. Der Familienbetrieb Hütthaler teilt diese Vision und setzt mit seiner Hofkultur neue Maßstäbe in diesem Bereich“*, erklärt Andreas Haider, Geschäftsführung Unimarkt Gruppe.

Gelebte Regionalität bei Unimarkt

Der Lebensmittelhändler legt schon seit vielen Jahren großen Wert auf frische und regionale Produkte sowie Lebensmittel aus biologischem Anbau. Diese Warengruppen befinden sich im stetigen Wachstum, da auch das Bewusstsein bei Kundinnen und Kunden für regionale und biologische Produkte ständig steigt. *„Unter Regionalität verstehen wir bei Unimarkt Lieferanten bzw. Artikel, welche in der Region eine starke Bedeutung haben. Das heißt, der Umsatz wird überwiegend in der Region gemacht“*, erklärt Andreas Haider. Im Bereich der regionalen Produkte zählt Unimarkt aktuell rund 1.500 Artikel und arbeitet mit rund 130 Lieferanten zusammen. Bei den lokalen Produkten bietet der Lebensmittelhändler den Kundinnen und Kunden rund 2.700 Artikel, die von rund 320 Lieferanten geliefert werden. Unimarkt erwirtschaftet fast 20 % des Umsatzes mit dieser Warengruppe. *„Wir sind im Bereich Regionalität bestens aufgestellt und können unseren Kunden ein hochwertiges und abwechslungsreiches Sortiment bieten. Denn „Wir sind regional“ ist für uns nicht nur ein Spruch, sondern wird bei Unimarkt authentisch gelebt“*, so Andreas Haider. Der regionale Lebensmittelhändler ist schon Spitzenreiter in diesem Bereich, doch trotzdem gibt es noch viele weitere Pläne wie Andreas Haider erklärt: *„Wir möchten den Umsatz der regionalen Artikeln noch weiter steigern, mehr Genussartikel überregional anbieten und den täglichen Bedarf mit regionalen Produkten so gut wie möglich abdecken.“*

Starkes Zeichen für genussvolle Regionalität

Die laufende Weiterentwicklung und Ausweitung der Regionalität sowie Genuss aus der Heimat hat für Unimarkt höchste Priorität. So war Unimarkt im März 2019 der erste österreichische Lebensmittelhändler der in Feinkostbedienungsstheke zu 100 % auf österreichische Produkte setzt. Das bedeutet, alle Fleisch-, Wurst- und Käseprodukte sowie die gesamten Brot- und Gebäckwaren in Bedienung stammen aus der Region bzw. zumindest aus Österreich. Unimarkt arbeitet in diesem Bereich mit rund 110 Fleisch- und Wurstproduzenten, mit rund 80 Käsereien sowie mit ca. 200 Bäckern zusammen. *„Durch die verstärkte Konzentration auf regionale Produzenten unterstützen wir die österreichische Wirtschaft, sichern die Wertschöpfung in der Region, schaffen neue Arbeitsplätze und sorgen aufgrund der kurzen Lieferweg für einzigartige Frische und schonen zudem noch die Umwelt“*, so Haider. Nach mehr als einem Jahr zeigt sich, dass die Umstellung auf 100 % Österreich in Bedienung von den Kundinnen und Kunden sehr gut angenommen wird. *„Wir bemerken in den letzten Jahren, dass unsere Kundschaften immer gewissenhafter einkaufen gehen, da sich diese durchaus Gedanken machen, welche vielfältigen Auswirkungen das eigene Verhalten auf die Umwelt und die Gesellschaft hat. So legen die Verbraucher immer mehr Wert darauf zu wissen, woher die Lebensmittel kommen und daher greifen diese auch verstärkt zu regionalen und biologischen Produkten“*, so Haider.

Tierwohl: Genuss mit gutem Gewissen

„Hochwertige, regionale Lebensmittel können nur von artgerecht gehaltenen Tieren aus gewissenhafter Aufzucht stammen. Als regionaler Lebensmittelhändler sind wir uns dieser Verantwortung bewusst und achten daher nun mehr denn je darauf, mit Partnern zu kooperieren, die diese Werte ebenfalls leben und vorantreiben“, erklärt Haider. Denn nachgewiesen ist, je mehr Möglichkeiten die Tiere haben ihre natürlichen Verhaltensweisen auszuleben, desto gesünder und höher ist die Fleischqualität – man schmeckt also, ob sich ein Tier wohl fühlt! Der Lebensmittelhändler legt daher bei der Auswahl seiner regionalen Partner großen Wert auf artgerechte Tierhaltung, Tiergesundheit, gentechnikfreie Erzeugung sowie eine bedarfsgerechte und tiergesunde Fütterung, denn das sind die Grundvoraussetzungen für das Wohlbefinden und die Wertschätzung der Tiere. *„Wir leben Nachhaltigkeit, daher ist es uns immer wieder wichtig solche Themen in den Mittelpunkt zu rücken um das Bewusstsein unserer Kundinnen und Kunden dafür zu schärfen und sie auch mit den notwendigen Informationen zu versorgen“*, erklärt Haider.

Durch die Kooperation mit Hütthaler und dem klaren Bekenntnis zum Tierwohl geht der Lebensmittelhändler nun noch einen Schritt weiter und hebt in Zusammenarbeit mit „Hütthalers Hofkultur“ die Regionalität, die Wertschätzung der Tiere und den Genuss nochmals auf eine neue Ebene. Getreu dem Unternehmens-Slogan „Genuss verbindet“ reflektiert diese Zusammenarbeit die Kernattribute, die Kunden, Industriepartner und regionale Produzenten mit Unimarkt verbinden sollen: Genuss, Geschmack, Regionalität und Freude beim Einkauf.

Was ist Hütthalers Hofkultur?

„Hütthalers Hofkultur“ ist ein in Europa einzigartiges Tierwohl-Projekt, das über die gesamte Wertschöpfungskette reicht: beginnend beim Landwirt, über den Frächter und dem Schlachthof bis hin zur Verarbeitung und dem Handel. Denn nur wenn eine optimale Basis für einen verantwortungsvollen Umgang mit dem Tier geschaffen wird, kann auch eine höhere Qualität für die Fleisch-, Wurst-, und Schinkenprodukte garantiert werden. Die Tierwohl-Marke „Hütthalers Hofkultur“ wurde ins Leben gerufen, damit nicht nur die regionalen Landwirte, sondern natürlich auch die Tiere nachhaltig profitieren. Der Ansatz „From nose to tail“, also die Verarbeitung möglichst aller Teile eines geschlachteten Tieres vom Kopf bis zum Schwanz ist ein weiteres Charakteristikum dieser einmaligen Tierwohl-Marke. Darüber hinaus erweist eine vollständige Verarbeitung dem Tier und auch dem Landwirt den nötigen Respekt.

Hofkultur-Grundsätze

Die Grundsätze der Hofkultur umfassen eine wertvolle Fütterung, eine verantwortungsvolle Aufzucht, ausreichend Auslauf und ein respektvolles Zusammenleben von Menschen und Tier. Somit kann sichergestellt werden, dass die Nutztiere artgerecht, gesund und stressfrei aufwachsen. Seit Mitte 2014 arbeitet die Familie Hütthaler intensiv an der Entwicklung & Umsetzung des Tierwohl-Programms Hofkultur. Die Vision war und ist es, Regionalität, Haltungsart und den Umgang mit Nutztieren wieder mehr in den Mittelpunkt zu stellen, um so ihren Qualitätsanspruch auf ein noch höheres Niveau anzuheben. Die Rahmenbedingungen für eine artgerechte Tierhaltung soll neu definiert werden, um ein verantwortungsvolles Zusammenleben von Mensch und Tier zu gewährleisten. Die Schweine und Rinder wachsen in großzügigen Ställen mit Auslauf, ständigem Zugang zu frischer Stroheinstreu und gentechnikfreiem Futter auf. Aufgrund des Auslaufs an die frische Luft sind die Tiere nicht nur robuster und fitter, sondern auch beim späteren Transport viel gelassener als bei herkömmlichen Stallungssystemen. Mittlerweile zählen bereits 31 Landwirte zu den Hofkultur-Partnerhöfen an denen Tierwohl vorgelebt und weiterentwickelt wird. Diese widmen sich mit voller Begeisterung dem Tierwohl und profitieren auch selber davon.

Erster Schlachthof nach Tierwohl-Grundsätzen

Hütthalers Hofkultur war auch der Anstoß für den Neubau des Schlachthofs nach Tierwohlgrundsätzen, der im Februar 2019 in Betrieb gegangen ist. Nur so kann der Familienbetrieb, Tierwohl über die gesamte Wertschöpfungskette ausnahmslos garantieren: Ein großer Wartestall mit anpassungsfähigen Buchtensystemen mit mehr Platz für das jeweilige Tier, optimales Raumklima, Sprühnebelkühlung an warmen Tagen, Holz als natürliches Material, leicht steigende Treibwege oder barrierefreies Abladen sind nur ein Teil des neuen durchdachten Systems. Die reduzierte Schlachtgeschwindigkeit und optimale Arbeitsbedingungen ermöglichen es den bestens geschulten Mitarbeitern, sich mehr Zeit für das einzelne Tier zu nehmen und so für einen würdevollen Umgang zu sorgen.

„Wenn man Schlachthof nach Tierwohlgrundsätzen hört, ist das natürlich für viele im ersten Moment verwirrend. Das kann aber auch daran liegen, weil sich kaum einer mit dem Thema bisher beschäftigt hat. Wir sind ein fleischverarbeitender Betrieb, essen selbst Fleisch und unsere Kunden logischerweise

auch. Ein würde- und respektvoller Umgang mit dem Tier bis zur Tötung sehen wir daher als eine unanfechtbare Grundsätzlichkeit.“, so Hütthaler.

Tierwohl

Der Begriff „Tierwohl“ beschreibt grundsätzlich das Wohlergehen der Tiere, also den körperlichen und psychischen Zustand über die gesamte Lebensspanne. Die Möglichkeit zur Ausübung eines artgemäßen Verhaltens, zum Beispiel durch einen Auslauf an die frische Luft, sowie die Wahrung der tierlichen Integrität, z.B. durch ein Verbot des Schwanzkupierens, spielen dabei eine wesentliche Rolle für ein hohes Wohlergehen.

Kooperationen mit Wissenschaft & Partnerschaften

Schon im Vorfeld kooperiert Hütthaler im gesamten Prozess (Landwirt – Transport – Schlachtung) sehr intensiv mit der Wissenschaft und einigen NGO-Vereinen. Ausgezeichnet mit dem VIER PFOTEN „Tierschutz kontrolliert“ Gütesiegel der „Silber“ Stufe, garantieren wir eine Herkunft, der man vertrauen kann. Um auch weiterhin unseren Anspruch als Tierwohlvorreiter in der konventionellen Tierhaltung gerecht zu werden, finden zahlreiche zusätzliche Aktivitäten statt. So zum Beispiel gibt es weiterhin laufende Forschungs- und Entwicklungs-Projekte mit renommierten Universitäten und Forschungsinstituten. Namhafte Tierschutz Organisationen werden dabei miteinbezogen und aktiv am Entwicklungsprozess beteiligt.

Hofkultur-Landwirte

Die mittlerweile 31 Hofkultur-Partnerhöfe sind die wichtigste Basis für „Hütthalers Hofkultur“. Nur durch eine langfristige und enge Partnerschaft mit den Bauern kann Hütthaler die gewünschten Ziele für ein verbessertes Tierwohl erreichen. Die Landwirte pflegen eine intensive Betreuung und Beobachtung der Tiere und bemühen sich um deren Wohl. Um die Hofkultur-Grundsätze einhalten zu können, müssen die Bauern auch in ihren Hof investieren und umrüsten. Zur Unterstützung und als wichtige Ansprechperson für die Landwirte im gesamten Prozess von der Planung bis zur Ausstellung wurden eigens ein Fachmann angestellt: Tierarzt & Hofkultur-Projektleiter Mag. med. vet. Dominik Eckl. Hütthaler ist stolz auf die Hofkultur-Partnerhöfe, die den Schritt zum Umbau oder gar Neubau ihrer Stallungen gewagt haben. Es gewinnen nicht nur die Tiere an Lebensqualität, auch profitieren die Landwirte nachhaltig davon: sie erhalten eine Abnahmegarantie für mindestens 5 Jahre, Weiterbildungen durch Fachvorträge, Börsenpreisabsicherung sowie Preisaufläge für die Einhaltung der Hofkultur-Tierwohl-Grundsätze. Außerdem bieten sie eine garantierte regionale Herkunft durch eine maximale Entfernung von 50 Kilometer zum Schlachthof. **(siehe <https://www.hofkultur.at/die-partnerhoefe/>)**

Produkte – Sortiment HOFKULTUR bei UNIMARKT

Um die Verarbeitung möglichst aller Teile eines Tieres zu gewährleisten, reichen die Artikel vom frischen Schnitzel & Faschierten über Würstel & Aufschnitt bis hin zum traditionellen Bratstück. Im Unimarkt Online-Shop ist das Sortiment noch zusätzlich um Snack-Würstel sowie Speck erweitert erhältlich. Zudem sind alle Hofkultur-Produkte zu 100 % bis zum Landwirt rückverfolgbar.



„Wir freuen uns daher sehr mit Hütthaler einen Partner gefunden zu haben, der Tierwohl in jedem Bereich seines Unternehmens lebt und sich ständig dafür einsetzt den Umgang mit Nutztieren nachhaltig zu verbessern. Durch unser gemeinsames Tierwohl-Programm wird unsere 45-jährige Partnerschaft noch weiter gestärkt“, so Haider.

Die Unimarkt-Gruppe

Die zentralen Servicebereiche der Unimarkt-Gruppe dienen als Dienstleister für den selbstständigen Kaufmann (Nah&Frisch, Land lebt auf, Sonderkunden), die Unimarkt-Franchisepartner und die Unimarkt-Filialen. Die Unimarkt Gruppe positioniert sich als regionaler Nahversorger mit Familienfokus in unterschiedlichen Größen und Ausprägungen und ist in OÖ, NÖ, Salzburg, Steiermark und Burgenland vertreten. In der Unimarkt Gruppe GmbH sind die Pfeiffer Großhandels GmbH (Nah&Frisch, Land lebt auf, Sonderkunden), die Pfeiffer Logistik GmbH und die Unimarkt Handels GmbH, jeweils zu 100%, vereint.

Hütthaler KG

Schon seit 4 Generationen veredelt der Familienbetrieb Hütthaler beste Fleisch-, Wurst- & Schinkenprodukte in Schwanenstadt, an der Grenze zum Salzkammergut. Die Kompetenzen liegen in der Erfahrung, der Kreativität, sowie dem Fachwissen der Fleischermeister. Durch Tradition, gepaart mit modernster Technik und einer gewissen Portion Liebe zum Detail schafft Hütthaler Qualität die begeistert!

Pressekontakt Unimarkt Gruppe:

Unimarkt Gruppe GmbH
Sandra Pichler
Marketing/ Kommunikation
+43(0)7229/601-2428
sandra.pichler@unimarkt.at

Pressekontakt Hütthaler KG:

Hütthaler KG
Dagmar Hütthaler BEd
Marketing
+43(0)7673/22 30-33
dagmar@huetthaler.at

Alle Infos sowie zusätzliche Fotos finden Sie noch unter:

<https://unimarkt.at/presse/> oder <https://huetthaler.at/presse/>