



## Medieninformation

### Hofer und Hütthaler starten Tierwohl-Projekt „FairHOF“

**Mit der neuen Wurst- und Fleischmarke „FairHOF“ stellt Hofer in Zusammenarbeit mit dem Fleischverarbeiter Hütthaler sicher, dass es sowohl den Schweinen als auch den Landwirten in der konventionellen Tierhaltung richtig gut geht. Für den Konsumenten bedeutet das: höchste Qualität aus Österreich und ein gutes Gefühl beim Fleischgenuss. Vorerst werden 14 Produkte erhältlich sein.**

(Sattledt, 10. Jänner 2017; Hofer) Bereits seit Jahrzehnten sind der Familienbetrieb Hütthaler aus Schwanenstadt und die Hofer KG ein starkes Team und bieten den Kunden beste Qualität zum attraktiven Preis. Nun gehen die beiden noch einen Schritt weiter und haben ein Projekt auf die Beine gestellt, das in dieser Form im österreichischen Lebensmittelhandel eine Vorzeigeposition einnimmt. Ziel des Projektes ist es, die Produktionsbedingungen sowohl für die Tiere als auch für die Bauern zu verbessern und die regionale Landwirtschaft zu fördern. Nur so kann der Konsument beim Kauf ein gutes Gefühl haben. Denn: Die neue Marke FairHOF stellt nicht nur sicher, dass die Nutztiere nach streng geprüften Kriterien gehalten werden, sondern garantiert Landwirten einen Aufschlag von rund 30 % bei der Bezahlung und eine Abnahme für mindestens fünf Jahre.

FairHOF ist sowohl für Hofer als auch für die Familie Hütthaler ein Herzensprojekt. *„Im Rahmen von Projekt 2020 haben wir uns in den letzten Jahren intensiv mit dem Thema Tierwohl beschäftigt. Bei der Fleischerzeugung haben wir mit ‚Zurück zum Ursprung‘ bereits ein Zeichen für mehr Tierwohl gesetzt. Mit FairHOF verwirklichen wir im konventionellen Bereich nun Maßnahmen, die über die Gesetzgebung weit hinausgehen“*, sagt Günther Helm, Generaldirektor der Hofer KG.

#### Fair zum Tier

Eine essentielle Verbesserung in Sachen Tierwohl ist, dass Schweine bei FairHOF-Landwirten um 100 % mehr Platz haben, als gesetzlich vorgeschrieben. Auf den Bauernhöfen steht ihnen neben großen Stallungen auch genügend Auslauf zur Verfügung. Der tägliche Auslauf an der frischen Luft sowie das erhöhte Platzangebot sind für Tiere sehr wichtig: Es fördert nicht nur die Gesundheit, sondern verbessert durch die Trennung von Fress- und Liegeplätzen das Sozialverhalten. Mit Hilfe von besonders geeignetem organischen Beschäftigungsmaterial und verpflichtendem Stroh-Einstreu im Stall werden den Tieren abwechslungsreiche Möglichkeiten geboten, um ihr natürliches Erkundungsverhalten auszuleben. Kurzum: Die Tiere der FairHOF-Bauern sind gesünder und glücklicher. *„Wir haben als Fleischverarbeiter bzw. -vermarkter den Nutztieren gegenüber eine Verantwortung zu tragen. Unsere Aufgabe sehen wir darin, in Zukunft auch in der konventionellen Tierhaltung maßgebende Kriterien zu integrieren, die die Tierzufriedenheit entscheidend verbessern“*, ist Geschäftsführer Florian Hütthaler überzeugt.

Die Grundvoraussetzung für gesundes Fleisch ist eine einwandfreie, natürliche Fütterung. Das bedeutet für FairHOF, dass die Tiere mit heimischem Naturfutter, vorwiegend aus eigenem Anbau sowie ausschließlich gentechnikfreiem Donausoja gefüttert werden. Der Konsument kann damit auf eine perfekte Fleischqualität aus verantwortungsvoller Haltung vertrauen.

Darüber hinaus spielt Regionalität eine wichtige Rolle – alle regionalen Landwirte, die Hütthaler mit Nutztieren beliefert, sind deutlich unter 50 Kilometer entfernt. So wird vermieden, dass die Tiere durch lange Transportwege zusätzlichem Stress ausgesetzt sind. Schmerzhaftes Treibhilfen sind bei FairHOF tabu, genauso wie das Kupieren von Ringelschwänzen.



## Fair zum Bauern

Die Ziele in punkto Tierwohl können nur durch eine langfristige Partnerschaft mit den Bauern erreicht werden. Einen Hof auf FairHOF-Standard umzubauen, bedarf einer Investition und ist zugleich eine richtungsweisende Entscheidung sowie ein Bekenntnis der jeweiligen Landwirtschaft pro nachhaltige Tierhaltung. Familie Hütthaler und die Hofer KG stellen sicher, dass sich diese Investition für die Bauern lohnt und sie die Unterstützung erhalten, die sie benötigen. Dazu wurde eine Abnahmegarantie für mindestens fünf Jahre vertraglich festgelegt. Und damit nicht genug: Hofer garantiert seinen FairHOF-Partnern einen „Projekt-Aufschlag“ in der Höhe von netto € 0,414 pro kg Schlachtgewicht auf den Börsenpreis sowie eine Börsenpreisabsicherung von mindestens netto € 1,40 pro kg Schlachtgewicht.

## Kontrollierte Qualität

Die geographische Nähe und die partnerschaftliche Zusammenarbeit mit den Bauern ermöglicht es Familie Hütthaler durch kurzfristige Besuche vor Ort, die auferlegten Bestimmungen zu kontrollieren und sie fachlich zu unterstützen. Die beteiligten Landwirte werden außerdem durch Veterinärmediziner intensiv geschult und begleitet. Darüber hinaus gibt es jährlich eine externe Überprüfung der Landwirte und der Verarbeitung durch die unabhängige Kontroll- und Zertifizierungsstelle agroVet. Nach der Schlachtung finden regelmäßige Untersuchungen der Innereien statt, um sicherzustellen, dass das Fleisch gesund ist.

## Erhältlich ab 11.1.2017

Die Wurstwaren „Meisteraufschnitt“, „Cocktail-Würstel“ und „Pariser Kranz“ sind bereits ab morgen in allen Hofer-Filialen Österreichs erhältlich. Die Auswahl an Frischfleisch reicht von Schnitzel über Steaks und Geschnetzeltem bis hin zu Faschiertem. Das FairHOF-Frischfleisch Angebot ist ab morgen in Filialen in ganz Oberösterreich sowie in Teilen von Salzburg, Wien und Niederösterreich verfügbar. Das derzeitige Jahresaufkommen von 13.000 Schweinen soll bis Ende 2017 auf bis zu 20.000 erweitert und so eine österreichweite Abdeckung ermöglicht werden. Für Konsumenten sind die FairHOF-Artikel nicht nur wegen den Produktionsbedingungen und dem guten Preis attraktiv, sondern auch wegen den kleinen, egalisierten Verpackungsgrößen inklusive Bauernhof-Auszeichnung bei den Schweinefleischpackungen. Schnitzerl etwa werden in der 250-Gramm-Packung erhältlich sein und der Meisteraufschnitt in einer 160- bzw. 100-Gramm-Ausführung. Dies kommt dem Konsumverhalten vieler Kunden sehr entgegen. Vorerst wird es 14 Produkte der neuen Linie geben. Geplant ist jedoch, dass zusätzliche Landwirte auf das Projekt FairHOF umstellen und so das Sortiment rasch erweitert werden kann.

## Vorreiterprojekt

Zufriedene Bauern, zufriedene Tiere, zufriedene Konsumenten - mit FairHOF haben die Hofer KG und die Firma Hütthaler einen wichtigen Schritt in Richtung mehr Fairness in der Fleischindustrie gesetzt. Im Zusammenspiel mit engagierten Bauern und verantwortungsbewussten Kunden kann so die langfristige Vision einer artgerechten Tierhaltung verwirklicht werden, bei der die Tierzufriedenheit oberste Priorität hat.



## Medieninformation

### Über Projekt 2020

Unter „Projekt 2020“ bündelt Hofer seit Frühjahr 2013 sämtliche Nachhaltigkeitsaktivitäten. Dazu gehören bestehende Umstellungs- und Optimierungsprozesse ebenso wie Leuchtturmprojekte, die sich durch aktive Kundeneinbindung auszeichnen. Inhaltlich konzentrieren sich die neuen Projekte auf die fünf Schwerpunkte Gesundheit, Klimaschutz, Ressourcen, Vertrauen und Miteinander. Großer Teilerfolg: Seit Jänner 2016 arbeitet Hofer zu 100 % CO<sub>2</sub>-neutral und wurde dafür beim weltweit bedeutendsten Umweltpreis, dem Energy Globe World Award, mit dem 1. Platz in der Kategorie „Luft“ ausgezeichnet. Die Initiative „Projekt 2020“ läuft mindestens bis zum Jahr 2020 und wird inhaltlich von einem Stakeholder-Beirat bestehend aus externen Experten aus dem Energie-, Gesundheits-, Umwelt- und Medienbereich begleitet. Weitere Informationen finden sich unter [www.projekt2020.at](http://www.projekt2020.at).

### Rückfragehinweis

Susanne Moser & Marion Bischof – ROSAM.GRÜNBERGER | Change Communications

Tel.: 01/90 42 142-219 und -228

E-Mail: [susanne.moser@rosam-gruenberger.at](mailto:susanne.moser@rosam-gruenberger.at); [marion.bischof@rosam-gruenberger.at](mailto:marion.bischof@rosam-gruenberger.at)

### Bildbeschriftung

Günther Helm (r.), Generaldirektor der Hofer KG, und Florian Hütthaler, Geschäftsführer der Hütthaler KG, präsentieren die Produkte der neuen Tierwohl-Marke „FairHOF“.

### Fotocredit

Hofer; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.