



Da bin ich mir sicher.



## HOFER garantiert: Höchste Qualität durch hohe Tierwohl-Standards

Während der Hochsommer südländisch anmutende Temperaturen in die heimischen Gefilde bringt, wird auch wieder ganz Österreich vom Grillfieber gepackt. Wer Grillwürstel in heimischer Tierwohl-Qualität genießen möchte, ist bei HOFER genau richtig: Mit den Grillspezialitäten seiner Tierwohl-Eigenmarke FairHOF sowie seiner BIO- und Nachhaltigkeitseigenmarke „Zurück zum Ursprung“ setzt der Diskonter ein klares Zeichen für nachhaltigen Fleischgenuss.

(Sattledt, 23. Juli 2021; HOFER) Das Brutzeln, Schnalzen und Zischen des Grillguts im Ohr, der rauchig-würzige Duft in der Nase und Gesichter voller Vorfreude auf das bevorstehende Festmahl - Nichts ist schöner, als die warmen Sommertemperaturen im Kreis von Freunde und Familie bei entspannten Grillfesten zu genießen. Da es sich mit gutem Gewissen gleich noch viel besser genießen lässt, bieten die beiden HOFER Eigenmarken FairHOF und „Zurück zum Ursprung“ eine breite Auswahl an Wurst- und Fleischspezialitäten aus österreichischer Tierwohl-Haltung. Während bei „Zurück zum Ursprung“ jährlich über 450 nachhaltige BIO-Produkte aus Österreichs Regionen von über 4.000 Ursprungsbäuerinnen und -Bauern erhältlich sind, stammen die über 70 verschiedenen Schweinefleisch-, Rindfleisch-, Molkerei-, Hühner- und Putenartikel von FairHOF von rund 90 Bäuerinnen und Bauern aus der Region.

Mit dem BIO-Schlachthof Sonnberg hat HOFER beispielsweise einen starken und vor allem verantwortungsvollen Partner gefunden, bei dem Tierwohl nicht bei der Stalltür endet. Für den 100 %-igen BIO-Schlachthof hat ein ruhiger, stressfreier und tierwohl-gerechter Umgang mit dem Tier bei Transport und Schlachtung oberste Priorität. *„Durch unseren Standort in der Nähe der Grenze Mühl- und Waldviertel, sind kurze Transportwege von den BIO-Bauern aus Ober- und Niederösterreich sichergestellt. Regionalität, Transparenz und Rückverfolgbarkeit sind für uns wichtige Aspekte. Mit dem neuen „Zurück zum Ursprung“-Projekt „Bruderwohl“ wird auch für Milchbetriebe aller Sparten ein wichtiges Zeichen für die Aufzucht der männlichen Jungtiere und deren regionale Vermarktung gesetzt“*, erklärt Sonnberg-Geschäftsführer Manfred Huber.

Um seine Kundinnen und Kunden bei der Wahl zu regionalem Fleischgenuss zu unterstützen, ergänzt HOFER das vielfältige Angebot seiner beiden Eigenmarken regelmäßig um saisonale Spezialitäten. So hat der Diskonter ab 4. August einen ganz besonderen Leckerbissen im Angebot: Die „Zurück zum Ursprung“ BIO-Lammbatwürstel versprechen Gaumenfreuden für alle Würstel-Fans. Das besondere österreichische Schmankerl schmeckt sowohl vom Grill als auch aus der Pfanne.

### Die HOFER Tierwohl-Vision bis 2030

Da österreichisches Fleisch für hohe Standards und Qualität steht - die Tierschutzgesetze Österreichs zählen zu den strengsten europaweit -, hat sich HOFER im Rahmen seines Regionalitäts- und Tierwohl-Gedankens bereits Mitte 2020 dazu entschlossen, das gesamte dauerhaft erhältliche Sortiment von Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch zur Gänze aus Österreich zu beziehen, marinierte Fleischartikel miteingeschlossen. Hier geht der Diskonter seit Jahresbeginn sogar noch einen Schritt weiter und hat diese Österreich-Garantie auch auf verarbeitete Fleischartikel, wie beispielsweise Wurst, Speck oder Schinken, erweitert. Ausgenommen davon sind nur internationale Spezialitäten und kurzfristig verfügbare Aktionen. Im Sinne des Tierwohls setzt HOFER aber nicht nur auf die hohen Standards des österreichischen Fleischmarkts, sondern besteht bei der Erzeugung von Produkten tierischem Ursprungs auch auf die Einhaltung und Überwachung von Vorgaben zu artgerechter Tierhaltung und Tierschutz, welche in der für sämtliche Lieferanten und Geschäftspartner verpflichtenden [Tierwohl-Einkaufspolitik](#) festgehalten sind. Darüber hinaus übererfüllt der Lebensmittelhändler bereits seit Jahren die

