

KASTNER Presseinformation

Zwettl, Mai 2020

KASTNER gibt Fleisch aus Niederösterreich den Vorrang

Kooperation von KASTNER und der Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf: KASTNER war und ist „donauland-Partner“ der ersten Stunde.

Der gelebte Schulterschluss zwischen den Bauern und dem Großhandel ist für alle Partner entlang der Versorgungskette äußerst wichtig. So steht hinter einem starken Absatzpartner eine starke Genossenschaft mit ihren Bauern, die nicht nur die Versorgungssicherheit in Krisenzeiten aufrecht halten, sondern die produzierte TOP-Fleischqualität mit KASTNER als Vertriebspartner für die Gastronomie und Hotellerie sowie für Großküchen und Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen verfügbar machen. Der Wirtschaftsstandort Niederösterreich wird dadurch gestärkt und die Wertschöpfung bleibt in der Region. Damit bleibt auch die Pflege der wertvollen Kulturlandschaft erhalten und kann weiter die Basis eines nachhaltigen Tourismus mit regional angebundener Gastronomie bleiben.

„Da unsere Wurzeln im Waldviertel sind, gehört Regionalität zu unserer DNA. Aus diesem Grund setzen wir mit donauland auf niederösterreichische Qualität!“, so KR Christof Kastner, geschäftsführender Gesellschafter der KASTNER Gruppe.

„Niederösterreich“ erkennen und genießen lassen – der Appell an die Gastronomie

Wo sonst, wenn nicht gerade in den Gastronomiebetrieben unseres Landes ist es einfacher, Kundenwünsche zu erfüllen. Die Gäste wollen wissen, woher das Fleisch am Teller kommt und honorieren Regionalität mit Qualität bei der Zubereitung. Eine transparente Gästeinformation kann dabei unterstützen, über die Herkunft von Fleisch zu informieren, ohne das Servicepersonal dabei in hohem Ausmaß beanspruchen zu müssen.

„Wir wollen unseren Handelspartner KASTNER, sowie alle Gastronomen die auf „donauland Qualitätsfleisch“ vertrauen dabei unterstützen, den Gästen auf einfache aber informative Art und Weise die Herkunft Niederösterreich transparent erkennbar machen zu können. Deshalb haben wir spezielle Speisekarteneinlageblätter und Plakate für den Aushang produziert. Diese dienen der direkten Gästeinformation und tragen die Regionalität und Qualität von „donauland Fleisch“ nach außen. Zudem gibt es auch noch die sehr informativen AMA-Gütesiegel Fleischguides mit donauland Rind und Schwein, welche ebenfalls zur Ausgabe an die „donauland-Gastronomen“ zur Verfügung gestellt werden. Deshalb möchten wir hier einen klaren Appell an die Gastronomie richten, beim Einkauf auf herkunftskontrollierte Qualität aus der Region zu achten und diese den Gästen transparent auszuloben. Mit donauland Rind- und Schweinefleisch liegt das volle Potential direkt vor Ihnen, schöpfen Sie es aus und bieten Sie Ihren Gästen erkennbare Herkunft mit sicherer Qualität!“, so DI Werner Habermann, Geschäftsführer Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf.

TOP-Innovation für den regionalen „donauland BEEF-Burger“

Ab jetzt gibt es ausgewählte Teilstücke vom Fleisch vom AMA-Gütesiegel Jungstier „donauland Rind“ passend zur Grill- und BBQ-Saison auch als 100% echtes BEEF-Burger Pattie im Tiefkühl-Sortiment von KASTNER. 100% Rindfleisch! Aus Niederösterreich! Wer auf den Vorteil eines Convenience Produktes

schwört, muss ab jetzt auch bei der Burger Zubereitung keine Kompromisse mehr bei Regionalität und Qualität eingehen. Die Erstpräsentation dieses hochinnovativen Produktes erfolgte durch KR Christof Kastner im KASTNER Abholmarkt Zwettl.

Über „donauland Rind“ und „donauland Schwein“

Bereits seit 2007 produzieren die niederösterreichischen Bauern der Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf die Qualitätsfleischprogramme „donauland Rind“ und „donauland Schwein“. Ziel war es von Anfang an, sich mit diesen regionalen Programmen von der breiten Masse am hart umkämpften Markt abzuheben. Regionalität und das Wissen, woher das Fleisch am Teller kommt, ist eine klare Forderung der Konsumenten bzw. Gäste in der Gastronomie.

Doch Regionalität alleine ist zu wenig, gerade bei Fleisch. Deshalb werden „donauland Rind“ und „donauland Schwein“ nach den strengen AMA-Gütesiegel Richtlinien produziert. Und man geht sogar noch einen Schritt weiter, denn Rindfleisch ist nicht gleich Rindfleisch. So stammt das Fleisch bei „donauland Rind“ ausschließlich vom AMA-Gütesiegel Jungstier. Klare Alters- und Gewichtsgrenzen sorgen für ausgesprochen hohe und gleichförmige Qualität. Die verpflichtende pH-Wert Messung sichert die Fleischqualität zusätzlich ab, sodass Fleischfehler ausgeschlossen und Bratverluste minimiert werden können. Das mit einer Reifegarantie ausgestattete Fleisch erlaubt unterschiedlichste Einsatzmöglichkeiten in der Küche und sorgt dabei für gutes Gelingen bei der Zubereitung mit TOP-Ergebnissen. Selbiges gilt auch für „donauland Schwein“. Das Fleisch stammt hier ebenfalls ausnahmslos von AMA-Gütesiegel Schweinen. Genetisch gesagt von sogenannten „3-Rasse-Kreuzungsschweinen“, die für ausgesprochene TOP-Qualitäten beim Fleisch sorgen. Die am Schlachthof durchgeführte pH-Wert Messung sorgt dabei ebenfalls für minimale Bratverluste und saftige Ergebnisse bei jeder Art der Zubereitung.

KASTNER – Einer für alle. Einer für alles.

Die KASTNER Gruppe ist ein eigentümergeführtes Familienunternehmen im Lebensmittelgroßhandel und verfügt über Lebensmittelkompetenz in den Bereichen Gastronomie, Lebensmitteleinzelhandel, Bio-Fachhandel und Convenience. Der Onlineshop myProduct.at bietet Zugriff auf Produkte aus bäuerlicher, kleingewerblicher und handwerklicher Produktion aus Österreich. An den 7 Großhandels-Standorten (Amstetten, Eisenstadt, Jennersdorf, Krems, Wien Nord, Wien Süd, Zwettl) beschäftigt der Multifachgroßhändler über 900 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und erwirtschaftete einen Jahresumsatz von € 248 Mio. (2019). Nahversorgung, qualitativ hochwertige Lebensmittel und Regionalität zählen seit der Gründung vor über 190 Jahren zu den Kernkompetenzen von KASTNER.

Foto:


v.l.n.r. Ing. Franz Rauscher (Obmann EZG Gut Streitdorf eGen), KR Christof Kastner (Geschäftsführender Gesellschafter KASTNER Gruppe), DI Werner Habermann (Geschäftsführer EZG Gut Streitdorf eGen)

Bei **Rückfragen** wenden Sie sich bitte an:

Ilse Gutmann BA, ilse.gutmann@kastner.at, +43 2822/9001-301

Weitere **Informationen** finden Sie unter www.kastner.at/pressemeldungen.

Folgen Sie KASTNER auf  **Instagram** www.instagram.com/kastnergruppe und

 **LinkedIn** www.linkedin.com/company/kastnergruppe.

