



Berger Schinken: Da schmeckt mehr dahinter

- **131 Jahre Tradition und Erfahrung: Nachhaltigkeit und Innovation als Kernwerte**
- **Tierwohl und Regionalitäts-Offensive**
- **Umweltfreundliche, recyclingfähige Verpackungen**

Das niederösterreichische Familienunternehmen Fleischwaren Berger Gesellschaft m.b.H. & Co KG - „der“ heimische Schinken-Macher - blickt auf eine lange Tradition zurück: Seit 131 Jahren verbindet das Unternehmen Erfahrung mit Innovation und bietet hochwertige und exklusive Schinken- und Wurstspezialitäten mit regionalem Ursprung an. Das breit gefächerte Sortiment gliedert sich in 60 verschiedene Kochschinkenspezialitäten – die meisten davon im hochwertigen, handgelegten Sortiment - inklusive saisonaler Spezialitäten, bei denen Expertise, Tradition sowie die Verankerung in der Region spür- und schmeckbar sind. „Zukunft braucht Herkunft“ ist das gelebte Leitbild des Familienbetriebs, der in vierter und fünfter Generation von Mag. Rudolf Berger gemeinsam mit seiner Frau Claudia Berger und seiner Schwester Mag. Gaby Kritsch geführt wird. Berger Schinken ist Vorreiter bei regionalen, gentechnikfreien Schweinefleisch-Spezialitäten und bietet seit dem Vorjahr auch Tierwohl-Produkte um Einzel- wie auch im Großhandel an. Darüber hinaus gehört Berger Schinken zu den größten Bio-Produzenten des Landes.

Nachhaltigkeit ist als Kernwert im seit 1890 bestehenden Unternehmen verankert: So wurde vor mehr als zehn Jahren das Klimaschutzprogramm REGIONAL-OPTIMAL ins Leben gerufen, das sowohl die regionale Wertschöpfung steigert als auch durch bewussten Verzicht auf Import-Soja das Klima nachhaltig schützt. Die Förderung der Region sowie der Einsatz von nachhaltigen Energien wurden mit mehreren Umweltpreisen prämiert und anerkannt.

Als Branchen-Vorreiter hat sich das Unternehmen mit zahlreichen zeitgeistigen Entwicklungen einen Namen gemacht: Angepasst an das Konsumverhalten der Österreicher entwickelte der heimische Schinkenmacher schon vor vielen Jahren ein fettreduziertes und leichtes Produkt-Sortiment, das mit vollem Geschmack aber weit weniger Kalorien aufwartet: Der Berger Wellness-Schinken, die Wellness-Extra sowie der Wellness-Schinkenaufschnitt bieten unverfälschten Genuss, sind allesamt von Natur aus gluten- und laktosefrei und kommen ohne Geschmacksverstärker aus.

Dem Trend zu fleischreduzierten Produkten folgend bietet Berger Schinken seit heuer erstmals ein „Hybrid-Produkt“, bei dem 40% Kartoffeln eingesetzt werden, an: Die Berger Kartoffel-Grill-Würstel wurden hocheffizient im Handel platziert.

Schinken-Macher in Zahlen: Berger ist der „Schinken-König“

Berger gilt als absoluter Experte für Kochschinken: In einer Zeit, in der die „Extrawurst das Maß aller Dinge war“ hat sich die Familie Berger auf Schinken spezialisiert und hier den perfekten Tätigkeitsbereich gefunden. Schinken aus dem Hause Berger sind sowohl an den



Feinkosttheken heimischer Händler als auch in den SB-Regalen zu finden. Dabei wird das umfangreiche Angebot um saisonale Produkte ergänzt und unmittelbar auf Trends reagiert: So wurde beispielsweise ein Hanf-Schinken eingeführt. Der Renner bei Konsumenten an der Bedientheke ist seit Jahren der Berger Backofen-Schinken, in der SB-Theke ist der vorverpackte, fettreduzierte Berger Wellness-Schinken das beliebteste Berger-Produkt der Österreicher. Seit kurzem ist der Wellness-Schinken auch in 100% Bio-Qualität erhältlich. Auf die Saison-Schinken wie etwa Bärlauch-Schinken, Kürbiskern-Schinken und Spargel-Schinken freuen sich die KonsumentInnen jedes Jahr.

Der Erfolg dieser klaren Strategie lässt sich auch in Zahlen messen: 148 Millionen Euro, davon rund 85 Prozent in Österreich und 15 Prozent im Export, wurden 2020 umgesetzt. Insgesamt werden 25.500 Tonnen Fleisch pro Jahr in Sieghartskirchen verarbeitet. „Für uns heißt Regionalität, dass wir auch im Export einen gedachten Kreis von rund 900 Kilometer um unser Werk ziehen und nicht anstreben, unsere Produkte in die halbe Welt zu liefern“, erklärt Mag. Rudolf Berger.

Vom Handel bis zu Pensionisten Wohnhäusern

Erhältlich sind die Spezialitäten von Berger zum Großteil über den Lebensmitteleinzelhandel, etwa bei ADEG, Billa, Billa Plus, Eurospar, gurkerl.at, Hofer, Interspar, Meinl, M-PREIS, Nah&Frisch, Penny, Spar und UNIMARKT; außerdem läuft der Vertrieb auch über Listungen im Großhandel, so bei AGM, Eurogast, Kastner, Kiennast, Metro, Transgourmet und Wedl. Berger überzeugt die Gastronomie auch mit seinem handwerklichen Können: Perfekte Konfektionierung und Kommissionierung sowie das Erfüllen spezieller Spezifikationen werden u.a. von Systemgastronomen stark nachgefragt. Zu den langjährigen Kunden von Berger zählen neben der Gastronomie auch zahlreiche Großabnehmer. Auf die Berger'sche Expertise im Bereich Leberkäse setzen die OMV- und Jet-Tankstellen.

Wirtschaftsfaktor Berger: Gesamte Region profitiert

Der Erfolg des Unternehmens spiegelt sich auch in der Region wider. So ist Berger im gesamten Bezirk Tulln der zweitgrößte Arbeitgeber mit derzeit 550 Mitarbeitern. Enge Liefer-Kooperationen mit regionalen Landwirten im Konzept REGIONAL-OPTIMAL schaffen nicht nur weitere Arbeitsplätze, sondern auch Wertschöpfung aus und für Niederösterreich. Lehrlinge haben die Möglichkeit, in einem traditionellen, stabilen und zielorientierten Familienbetrieb eine Lehre zu absolvieren. In den letzten Jahren wurden mehrere Millionen Euro in den Standort investiert.

Umweltschutz und Investment in den Standort

Bereits seit 2012 setzt der heimische Schinkenmacher auf die Kraft der Sonne und punktet durch den Einsatz von Öko-Strom in der Produktion: So wird die gewonnene Energie aus der Solarwärmanlage zum Kochen und Pasteurisieren von Würsteln und Schinken verwendet. Damit spart Berger jährlich 42.000 Liter Heizöl (das entspricht dem Jahresverbrauch von 22 Einfamilien-Häusern) und somit 145 Tonnen an CO₂-Emissionen. Der durch die Photovoltaik-Anlage erzeugte Strom (der dem Bedarf von 41



Einfamilienhäusern entspricht) wird zu 100% im Unternehmen wiederverwendet: Er speist Lüftungsanlagen und versorgt den Speisesaal und die Sozialräume der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit Energie. Für dieses vorbildliche Engagement im Bereich Nachhaltigkeit wurde das Unternehmen 2014 mit dem Daphne Award in Bronze und dem Helios Award in Gold ausgezeichnet.

Zusätzlich hat Berger Schinken 2019 eine Kühlanlage mit CO₂-neutralem Kühlmittel installiert und gibt einer halben Million Bienen ein Zuhause und trägt so mittelbar zum Erhalt der Pflanzen- und Tiervielfalt in der Region bei.

Verpackungen: Weniger ist mehr

Berger Schinken verpackt seit März 2021 seine beliebten 100-Gramm-Schinken in recyclingfähige – also wiederverwertbare – Folien. Gerade durch die Corona-Krise boomen die verpackten Schinkenprodukte im Lebensmittelhandel. Die neuen Verpackungen sind nicht nur besonders umweltschonend, sondern auch leichter als die bisher im Einsatz befindlichen – allein dadurch werden künftig Jahr für Jahr 24 Tonnen Kunststoff eingespart. Die Verpackungen von Berger Schinken zählten schon bisher zu den „kleinsten ihrer Art“, da dank der einzigartigen Legefalttechnik die Außenhülle viel kleiner als die der Mitbewerber ist.

„Da schmeckt mehr dahinter“: Arbeitsprogramm und Selbstverständnis

Die Verpackungs-Innovation wird von einer Werbeoffensive begleitet: Das Herzstück der Kampagne ist der neue Slogan „Da schmeckt mehr dahinter“, den Rudolf Berger, der das Unternehmen in vierter Generation führt, auch als Teil des Selbstverständnisses und als Arbeitsprogramm verstanden wissen will. „Wir befinden uns in einem stetigen Veränderungsprozess – ich sehe es als meine Aufgabe als Unternehmer aber auch als Familienvater, der nächsten Generation nicht nur einen florierenden, sondern einen zukunftsorientierten Betrieb zu übergeben.“ Dafür müssen die Weichen jetzt gestellt werden - in Richtung Ökologisierung, Nachhaltigkeit und sozialer Verantwortung.

Qualität als Grundstein des Erfolges

Den Grundstein für den Erfolg von Berger bildet der höchste Anspruch an Qualität. Über Rohstoff, Wareneingang bis zur Produktion und hin zum Warenausgang durchlaufen Berger Produkte strenge Qualitätskontrollen und -prozesse. Viele Zertifizierungen wie Bio oder IFS (International Featured Standard) bestätigen, dass die strengen Kriterien eingehalten werden. Qualität als Grundstein schlägt sich auch in zahlreichen Auszeichnungen nieder, die Berger Schinken Jahr für Jahr erhält. Durchaus als Auszeichnung verstanden werden darf, dass Berger Schinken für Labonca aus bestem Rohstoff Produkte fertigt.

Das Vorzeigeprojekt REGIONAL-OPTIMAL

Bereits vor über zehn Jahren hat Berger Schinken ein Produktkonzept initiiert, das dem Zeitgeist und den Anforderungen der Konsumenten perfekt entspricht. Unter dem Titel REGIONAL-OPTIMAL subsummiert das Unternehmen regionale und nachhaltige Fleisch- und Schinkenproduktion. Dabei zeigte sich das Familienunternehmen als Pionier und



Vorreiter bei traditionellen, gentechnikfrei hergestellten Fleisch-Produkten und stellt die Herkunft der Rohstoffe in den Mittelpunkt seiner neuen Produktlinie. Die Futtermittel für die Schweinemast stammen aus regionalem Anbau in Österreich und dem Donauraum, auf „Import-Soja“ aus Übersee wird verzichtet. Das schützt das Klima und vermindert schädliche Auswirkungen.

Wertschöpfung aus der Region für die Region: Das Gute liegt so nah

Für REGIONAL-OPTIMAL werden ausschließlich in Österreich geborene und hier gemästete Tiere akzeptiert. Sie wachsen bei mehr als 40 regionalen, bäuerlichen – allesamt AMA-zertifizierten – Landwirten im Umkreis von maximal 50 km rund um Sieghartskirchen auf. Das Futter der Tiere ist zu 100 % gentechnikfrei und stammt aus dem Eigenanbau der Landwirte bzw. aus dem nahen Donauraum – das wiederum garantiert regionale Wertschöpfung. Die Mastbetriebe erhalten für REGIONAL-OPTIMAL Schweinefleisch einen wesentlich höheren Kilopreis: Durchschnittlich bekommen die Bauern einen Aufschlag von 8 bis 10 Eurocent pro Kilogramm. „Die höheren Ausgaben für das garantiert gentechnikfreie Futter dürfen nicht an den Bauern hängen bleiben,“ erklärt Berger.

Die Landwirte setzen auf verschiedene Haltungsformen: Der überwiegende Anteil hält die Tiere auf Spaltenböden, einige setzen auf Stroheinstreu und ein Teil hat bereits jetzt Außenklimaställe. Die Einhaltung der strengen Kriterien und Qualitätsanforderungen wird durch regelmäßige Kontrollen der unabhängigen und staatlich anerkannten Kontrollstelle agroVet GmbH sichergestellt.

Berger unterstützt schon jetzt jene Schweinemäster, die auf Tierwohl-Ställe umstellen. „Wir sind stolz darauf, dass bereits 10 Prozent unserer REGIONAL-OPTIMAL Lieferanten nach Tierwohl-Kriterien arbeiten“, so Mag. Rudolf Berger.

Folgende Produkte sind unter REGIONAL-OPTIMAL erhältlich:

Angeboten werden unter REGIONAL-OPTIMAL Schinken-Spezialitäten, Würstel-Produkte und Frischfleisch sowie Dauerwurst-Produkte in besonderer Qualität.

- Berger Beinschinken Selektion
- Berger Schinken
- Feiner Berger
- Wachauer Frankfurter
- Wachauer Debreziner
- Wachauer Knacker
- Zillertaler Dauerwürste

REGIONAL-OPTIMAL auf einen Blick:

- In Österreich geborene Ferkel
- 100 % Mast in Österreich
- 100% GVO-freies Futter aus Eigenanbau bzw. dem Donauraum – dadurch Verzicht auf Sojaschrot aus Übersee
- AMA-zertifizierte Landwirte
- Max. 50 km Transportweg zum Schlachthof



- Lückenlose Kontrolle der Futtermittelherkunft über Web-Datenbank

Neu: Erste Berger Tierwohl-Produkte im Handel erhältlich

Berger Schinken ist auch einer der Vorreiter im Bereich Tierwohl-Produkte: Seit dem Vorjahr sind Schinken- und Wurstspezialitäten aus dem begehrten Tierwohl-Rohstoff unter dem Label „Berger Tierwohl“ im Großhandel sowie im Einzelhandel erhältlich. Gestartet wurde in den eigenen Filialen sowie bei Metro: „Dank der Partnerschaft mit Metro konnten wir unseren bäuerlichen Lieferanten vom Start weg die Sicherheit einer kontinuierlichen Vermarktung geben. Gemeinsam möchten wir das Bewusstsein der Konsumenten für Tierwohl steigern. Wenn Bauern, Produzenten und Handel an einem Strang ziehen, kann eine nachhaltige Veränderung herbeigeführt werden“, weiß Mag. Rudolf Berger, Geschäftsführer bei Berger Schinken.

Tierwohl-Schweinemäster aus der Region liefern wertvollen Rohstoff

Die Tiere für das Berger Tierwohl-Programm wachsen bei bäuerlichen Zulieferbetrieben rund um die Produktionsstätte in Niederösterreich verantwortungsvoll und artgerecht auf. Sie können ihre Instinkte – von der Bewegung bis hin zu Sozialkontakten – ausleben und werden ausschließlich mit garantiert gentechnikfreiem Futter aus dem Umkreis gemästet. Als Kriterien für das Programm wurden pro Tier 100 % mehr Platz als gesetzlich vorgeschrieben, die Trennung von Liege- und Aktivitätsbereich, kein Vollspaltenboden, weiche Stroh-Einstreu, die Möglichkeit zum Auslauf sowie Verzicht auf Schwanzkupieren und Kastration unter Narkose definiert. Die ersten Bauern haben die entsprechenden Umbaumaßnahmen auf ihren Höfen durchgeführt und liefern ab sofort den Rohstoff für die neue Produktlinie. Das Ziel der Familie Berger lautet klar, Tierwohl auszubauen und zu forcieren.

Tierwohl ist ein Gebot der Stunde – „Das ist unser Berger FAIRsprechen“

Tierwohl und Nachhaltigkeit sind wirtschaftlich und moralisch ein Gebot der Stunde und entsprechen auch den Wünschen der Konsumenten. Die Gründung der Berger Tierwohl-Initiative ist daher die „logische Ergänzung und Fortsetzung“ das hauseigenen Regionalitäts- und Klimaschutzprogrammes. „Damit gelingt es uns, das Gute aus der Region zu forcieren, die Landwirte der Gegend zu unterstützen und den Tieren ein artgerechtes Leben zu ermöglichen“, erklärt Rudolf Berger. Qualitativ hochwertigste und geschmacklich herausragende Produkte werden durch den verantwortungsvollen Umgang mit den Tieren sichergestellt.

Folgende Produkte sind unter Berger Tierwohl erhältlich:

- Berger Tierwohl Beinschinken
- Berger Tierwohl Hof-Schinken in der SB-Packung
- Berger Tierwohl Extrawurst für die Theke und in der SB-Packung
- Berger Tierwohl Frankfurter
- Berger Tierwohl Knacker

Das Berger FAIRsprechen auf einen Blick:



- 100% mehr Platz als der gesetzliche Mindeststandard
- Boxen mit verschiedenen Funktionsbereichen
- Liegebereich mit Stroh
- Auslauf
- regionales, gentechnikfreies Futter
- Kastration unter Narkose
- keine kupierten Ringelschwänze

Filialnetz & Listungen

Schinken- und Wurstspezialitäten von Berger sind im LEH bundesweit bei ADEG, Billa, Billa Plus, Eurospar, gurkerl.at, Hofer, Interspar, Meinl, M-PREIS, Nah&Frisch, Penny, Spar und UNIMARKT, im Großhandel bei AGM, Eurogast, Kastner, Kiennast, Metro, Transgourmet sowie Wedl und in den eigenen fünf Filialen und vier Abholmärkten erhältlich.

Filialen:

- Karl Berger Platz 1, 3443 Sieghartskirchen
- Hauptplatz 3, 3430 Tulln
- Stadtplatz 29, 3400 Klosterneuburg
- Rennweg 56, 1030 Wien
- Berger Express-Filiale direkt am Bahnhof Tullnerfeld

Abholmärkte:

- 1030 Wien, Rennweg 56, 1030 Wien
- 3443 Sieghartskirchen, Kogler Straße 8
- 2232 Deutsch Wagram, Dr. Leopold Figl-Gasse 8
- 2170 Wetzelsdorf, Baumfeldstraße 4 (im Gewerbepark)

Über Berger:

Seit 1890 widmet sich das in Sieghartskirchen ansässige - nunmehr in vierter und fünfter Generation geführte - Familienunternehmen Berger Schinken mit großer Leidenschaft dem Handwerk der Schinkenherstellung ebenso wie der Produktion feinsten Wurstwaren und Fleischspezialitäten. Dass dabei die Herkunft der Rohstoffe essentiell ist, versteht sich von selbst. Als Herzensanliegen definieren die Schinkenmacher das REGIONAL-OPTIMAL Programm sowie das Tierwohl-Projekt und die Umstellung auf recyclingfähige Verpackungen. Das Unternehmen ist zweitgrößter Arbeitgeber im Bezirk Tulln und beschäftigt 550 Mitarbeiter. 2020 erwirtschaftete Berger Schinken einen Jahresumsatz von 148 Millionen Euro, davon 85 Prozent in Österreich. Berger Produkte sind im Lebensmitteleinzelhandel sowie im Großhandel bundesweit erhältlich, daneben betreibt Berger auch fünf eigene Filialen und vier Abholmärkte.

www.berger-schinken.at

Stand: April 2021



Rückfragehinweis:
Martina Macho PR e.U.
Martina Macho
Tel: 0664/396 90 58
martina@macho-pr.at