



Berger Schinken: Da schmeckt mehr dahinter

- **133 Jahre Tradition und Erfahrung: Nachhaltigkeit und Innovationen als Antrieb**
- **Tierwohl und Klimaschutz-Offensive**
- **Recyclingfähige Verpackungen als Antwort auf verstärkte Nachfrage**

Das niederösterreichische Familienunternehmen Fleischwaren Berger Gesellschaft m.b.H. & Co KG - „der“ heimische Schinken-Macher - blickt auf eine lange Tradition zurück: Seit 133 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 2020 als einer der ersten Fleischer auch Tierwohl-Produkte im Einzel- und Großhandel an. Darüber hinaus gehört Berger Schinken zu den größten Bio-Produzenten des Landes. Dass auch in den krisenhaften letzten Jahren Qualitätsoffensiven, wie Tierwohl und ökologischere Verpackungen vorangetrieben wurden, zeugt vom Weitblick der Unternehmerfamilie.

„Nie aufhören, besser zu werden“

Nachhaltigkeit und Qualität spielen bei allen Unternehmensentscheidungen „die Hauptrolle“: Als verantwortungsvolles Unternehmen legt Berger Schinken strenge Maßstäbe im Bereich Herkunft der Rohstoffe und Tierhaltung an.

So verwundert es nicht, dass Nachhaltigkeit als Kernwert im seit 1890 bestehenden Unternehmen verankert ist: Vor mehr als zehn Jahren wurde 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, der Wellness-Schinkenaufschnitt sowie die neuen Wellness-Frankfurter bieten unverfälschten Genuss, sind allesamt von Natur aus gluten- und laktosefrei und kommen ohne Geschmacksverstärker aus. Heuer wird die Produktpalette um den Wellness-Leberkäse ausgebaut.

Dem Trend zu fleischreduzierten Produkten folgend bietet Berger Schinken seit 2021 ein „Hybrid-Produkt“, bei dem 40% Kartoffeln eingesetzt werden, an: Die Berger Kartoffel-Grillwürstel wurden erfolgreich im Handel platziert und als „Top Innovation 2021“ vom Fachmagazin CASH ausgezeichnet. Kartoffel und Schweinefleisch aus Österreich werden „zu dem Besten aus beiden Welten“ vereint.



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

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. 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. Auch als Bio-Produkt reüssiert der Wellness-Schinken. Auf die Saison-Schinken wie etwa Bärlauch-Schinken, Kürbiskern-Schinken, Spargel-Schinken und Trüffel-Schinken freuen sich die KonsumentInnen jedes Jahr.

Der Erfolg dieser klaren Strategie lässt sich auch in Zahlen messen: 170 Millionen Euro, davon rund 85 Prozent in Österreich und 15 Prozent im Export, wurden 2022 – trotz enormer Herausforderungen durch gestiegene Kosten in nahezu allen Bereichen – umgesetzt. „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, Maximarkt, 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, die mit zu den größten „Leberkäse-Verkäufern“ des Landes zählen.

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. Praxisnahe Ausbildung ist den Bergers wichtig: In der neu gegründeten Lehrlingswerkstatt können Neueinsteiger an zwei Tagen pro Woche jeden Schritt ausprobieren und in Ruhe üben. Die so entstandenen Produkte werden in der Filiale in Sieghartskirchen extra ausgelobt und verkauft.

Umweltschutz und Investment in den Standort

In den letzten Jahren wurden mehrere Millionen Euro in den Standort investiert. 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 Solarwärmeanlage 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.



In den nächsten Jahren investiert Berger Schinken massiv in alternative Energie: So werden die bestehenden Photovoltaik-Anlagen nochmals deutlichst vergrößert. Geplant ist eine Verzehnfachung der derzeitigen Kapazitäten. Nach Fertigstellung wird Berger mit den neuen und bereits bestehenden Anlagen rund 20 Prozent des benötigten Strombedarfs mit Ökostrom decken können. Die Leistung der neuen Anlagen ist mit 1,6 MegaWatt Peak beachtlich – im Endausbau sind Photovoltaik-Anlagen in der Größenordnung von 8.000 m² vorgesehen.

Bereits jetzt wird der durch die existierende Photovoltaik-Anlage erzeugte Strom (der dem Bedarf von 41 Einfamilienhäusern entspricht) zu 100 % im Unternehmen eingesetzt. 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.

Desweiteren wird Berger im Rahmen eines großangelegten EU-Projektes ab 2023 an einem Pilotprojekt teilnehmen, wo aus Abwasser Nutzwasser entstehen soll, dass dann wieder dem Kreislauf zugeführt werden kann. Konkret wird das so aufbereitete Wasser für die Rückkühlung verwendet. Die „positive Nebenwirkung“: Aus Abwasser gefiltertes Phosphat wird den Vertragslandwirten zur Düngung zur Verfügung gestellt. Damit entsteht ein perfekter geschlossener Kreislauf. An dem EU-weiten Projekt nehmen neben Berger Schinken auch eine dänische Brauerei, ein spanisches Kosmetikunternehmen und griechische Olivenöl-Produzenten teil.

Verpackungen: Weniger ist mehr

Als Reaktion auf den anhaltenden Trend zu vorverpackten Produkten hat Berger Schinken im März 2021 seine beliebten 100-Gramm-Schinken auf recyclingfähige – also wiederverwertbare – Folien umgestellt. Die neuen Verpackungen sind nicht nur besonders umweltschonend, sondern auch leichter als die bisher im Einsatz befindlichen – allein dadurch werden pro 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 ist ein wesentlicher Teil des Selbstverständnisses und der Unternehmensausrichtung: Den Slogan „Da schmeckt mehr dahinter“ will Rudolf Berger auch als Teil des Arbeitsprogrammes verstanden wissen. „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 Food 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.



Das Klimaschutzprogramm REGIONAL-OPTIMAL

Bereits vor über zehn Jahren hat Berger Schinken ein Produktkonzept und Klimaschutzprogramm 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 der 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. Eine 2022 vom renommierten Forschungsinstitut FiBL durchgeführte Studie¹ ergab, dass durch den bewussten Verzicht auf Übersee-Soja bis zu 45 % CO₂ eingespart werden kann. „Unsere REGIONAL-OPTIMAL-Produkte leisten nachweislich einen großen Beitrag zum Umweltschutz“, freut sich Rudolf Berger. Ein Zusatz auf den Produkten weist auf die CO₂-Reduktion hin – mittels QR-Codes kann die gesamte Studie abgerufen werden. „Konsumenten können einen aktiven und genussvollen Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz leisten und Bauern aus der Region unterstützen“, so Rudolf Berger. Bereits 25 % des verarbeiteten Schweinefleisches stammen aus dem Klimaschutzprogramm REGIONAL-OPTIMAL Programm.

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 30 regionalen, bäuerlichen – allesamt AMA-zertifizierten – Landwirten im Umkreis von maximal 50 km rund um Sieghartkirchen 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 zumindest 8 bis 10 Eurocent pro Kilogramm. „Die höheren Ausgaben für das garantiert gentechnikfreie Futter dürfen nicht an den Bauern hängen bleiben und werden daher zusätzlich abgegolten,“ 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; ergänzend dazu führt Berger zusätzlich zu den behördlichen Kontrollen auch eigene Kontrollen durch.

Berger unterstützt und animiert Schweinemäster, auf Tierwohl-Ställe umzustellen. „Wir sind stolz darauf, dass bereits 10 Prozent unserer REGIONAL-OPTIMAL Lieferanten nach Tierwohl-Kriterien arbeiten“, so Mag. Rudolf Berger.

¹ Quelle: Studienautor FiBL; Details: www.berger-schinken.at

Folgende Produkte sind unter REGIONAL-OPTIMAL erhältlich:

- Berger Beinschinken Selektion 130 Gramm SB
- Berger Römer-Schinken 100 Gramm SB
- Feiner Berger an der Theke
- Wachauer Würstelpalette Frankfurter, Debreziner und Knacker
- NEU: Käsekrainer und Bartwürstel sowie Sacherwürstel
- NEU: Berger Rauchschulter
- Zillertaler Dauerwürste

REGIONAL-OPTIMAL auf einen Blick:



Das Berger Tierwohl-Programm

Berger Schinken ist einer der Vorreiter im Bereich Tierwohl: Seit 2020 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“, weiß Rudolf Berger.

Tierwohl-Schweinemäster aus NÖ liefern wertvollen Rohstoff

Die Tiere für das Berger Tierwohl-Programm wachsen bei bäuerlichen Zulieferbetrieben 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 Berger Tierwohl-Produkte sind durch die „Gesellschaft !Zukunft Tierwohl!“ mit dem „Tierwohl verbessert-Siegel“ zertifiziert. Das Ziel der Familie Berger lautet klar, Tierwohl auszubauen und zu forcieren.

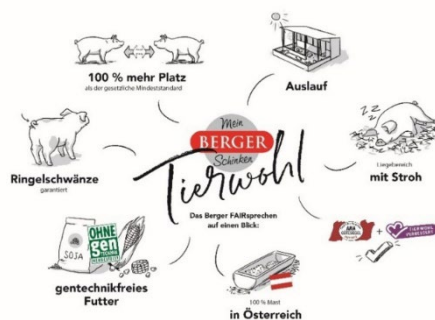
Tierwohl ist ein Gebot der Stunde – „Das ist unser Berger FAIRsprechen“

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“ des 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 besseres 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 für die Theke
- Berger Tierwohl Hof-Schinken 100 Gramm SB
- Berger Tierwohl Extrawurst für die Theke und in der SB-Packung
- Berger Tierwohl Frankfurter
- Berger Tierwohl Knacker
- Berger Tierwohl Frischfleisch

Berger Tierwohl auf einen Blick:



Filialnetz & Listungen

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

Filialen:

- 3443 Sieghartskirchen, Karl Berger Platz 1
- 3430 Tulln, Hauptplatz 3
- 3441 Pixendorf, Bahnhofsring 50 (Berger Express-Filiale direkt am Bahnhof Tullnerfeld)
- 1030 Wien, Rennweg 56

Abholmärkte:

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



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 Klimaschutzprogramm REGIONAL-OPTIMAL sowie das Tierwohl-Projekt und die Einführung recyclingfähiger Verpackungen für die beliebten 100-Gramm-Schinken. Das Unternehmen ist zweitgrößter Arbeitgeber im Bezirk Tulln und beschäftigt 550 Mitarbeiter. 2022 erwirtschaftete Berger Schinken einen Jahresumsatz von 170 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: März 2023

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