



Berger Schinken: Das schmeckt nach mehr

- **136 Jahre Erfahrung**
- **Schinkenvielfalt und handgelegte Qualität – passend zum aktuellen Protein-Trend**
- **Fokus auf Verpackung: recyclingfähige Lösungen und effiziente Verarbeitung**
- **Tierwohl und Klimaschutz als Teil der laufenden Qualitäts- und Produktionsstandards**

Das niederösterreichische Familienunternehmen Fleischwaren Berger Gesellschaft m.b.H. & Co KG – „der“ heimische Schinken-Macher – blickt auf eine lange Tradition zurück: Seit mittlerweile 136 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 wie etwa Kürbiskern-, Spargel- oder Trüffelschinken, 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 Rudolf Berger gemeinsam mit seiner Frau Claudia, seiner Schwester Gaby Kritsch sowie seinen Söhnen Thomas und Martin, seiner Nichte Barbara Kritsch und der Schwiegertochter Kristina Berger geführt wird. Nachhaltigkeit und Qualität spielen bei allen Unternehmensentscheidungen „die Hauptrolle“ - gerade im Bereich Herkunft der Rohstoffe und Tierhaltung werden strenge Maßstäbe angelegt.

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 nachhaltiger Energie wurden mit mehreren Umweltpreisen prämiert und anerkannt.

Seit dem Jahr 2020 bietet Berger Schinken zudem Tierwohl-Produkte im Einzel- und Großhandel an. Darüber hinaus gehört Berger Schinken zu den relevanten Bio-Produzenten des Landes. Der Weitblick der Unternehmerfamilie zeigt sich darin, dass Berger auch in den herausfordernden vergangenen Jahren Qualitätsoffensiven wie Tierwohl sowie ökologischere Verpackungslösungen konsequent vorangetrieben hat. Die Verpackungen der 100-Gramm-Schinken sind wiederverwertbar und dank eigener Legetechnik besonders platzsparend.

„Nie aufhören, besser zu werden“

Als Branchen-Vorreiter hat sich das Unternehmen mit zahlreichen zeitgeistigen Entwicklungen einen Namen gemacht: Angepasst an das Konsumverhalten der ÖsterreicherInnen 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, den es jetzt auch in Bio-Qualität gibt, die Wellness-Extra, der Wellness-Schinkenaufschnitt sowie die Wellness-Frankfurter bieten unverfälschten Genuss, sind allesamt von Natur aus gluten- und laktosefrei und kommen ohne Geschmacksverstärker aus. Mit dem neuen High-Protein Sport-Schinken mit extra Magnesium verpackt Berger den aktuellen „Protein-Trend“ in ein wohlschmeckendes Produkt.



Kompetenzerweiterung aus dem Hause Berger: 100 % pflanzliche Produkte

Jüngste Entwicklung ist die 100 % pflanzliche Produktlinie. Dabei vereint Berger die Expertise des traditionsreichen Fleischers mit dem Innovationsgeist des modernen Unternehmens. „Wir bei Berger haben stets auf Qualität und Innovation gesetzt. Mit unserer langjährigen Expertise in der Herstellung von hochwertigen Fleischprodukten ist es nur logisch, dass wir auch Fleischalternativen anbieten. Wir freuen uns, einen Beitrag zur Vielfalt im Regal zu leisten.“

Die ersten 100% pflanzlichen Würstel-Produkte aus dem Hause Berger wurden ganzjährig vom Handel gelistet. Die jahrelange Erfahrung und Expertise in der Herstellung von hochwertigen Würstelprodukten flossen in die Entwicklung der pflanzlichen Produkte ein. Die pflanzlichen Rostbratwürstel „Berg-Gaudi“ werden auf Erbsenprotein-Basis hergestellt und mit einer veganen Käse-Alternative verfeinert.

Schinken-Macher in Zahlen

Der Erfolg dieser Strategie lässt sich auch in Zahlen messen: 193 Millionen Euro, davon rund 83 Prozent in Österreich und 17 Prozent im Export, wurden 2025 – trotz nach wie vor großer Herausforderungen – umgesetzt. Dabei ist der Export – dem Gedanken der Nachhaltigkeit folgend – auf die Nachbarländer beschränkt: „Für uns heißt Regionalität auch, dass wir im Export nicht anstreben, unsere Produkte in die halbe Welt zu liefern“, erklärt Rudolf Berger.

Berger Produkte: Überall und für jeden erhältlich

Erhältlich sind die Spezialitäten von Berger im Lebensmittelhandel sowie im Gastronomie-Großhandel. Für die Gastronomie gibt es zudem auch ein extra Angebot: Konfektionierung und Kommissionierung nach Kundenwünschen sowie das Erfüllen spezieller Spezifikationen werden u.a. von Systemgastronomen stark nachgefragt. Zu den langjährigen Kunden von Berger zählen auch zahlreiche Großabnehmer, wie etwa das Kuratorium der Wiener Pensionisten-Wohnhäuser aber auch die OMV-Tankstellen, die zu den größten „Leberkäse-Verkäufern“ des Landes gehören.

Wirtschaftsfaktor Berger: Gesamte Region profitiert

Der Erfolg des Unternehmens spiegelt sich auch in der Region wider. So ist Berger im Bezirk Tulln mit derzeit 600 Mitarbeitern ein wichtiger Arbeitgeber. 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 dem traditionellen, stabilen und zielorientierten Familienbetrieb eine Ausbildung zu absolvieren. Dabei können Neueinsteiger in der neu gegründeten Lehrlingswerkstatt 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 Würstel 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 sind weitere Großinvestitionen in alternative Energien geplant, u.a. werden die bestehenden Photovoltaik-Anlagen nochmals deutlich vergrößert und die bestehenden Kapazitäten verzehnfacht. Geplant ist beispielsweise, bereits versiegelte Flächen wie Parkplätze mit Photovoltaik-Modulen zu überdachen. Nach Fertigstellung wird Berger rund 20 Prozent des benötigten Stroms selbst decken können. Bereits jetzt wird der durch die existierende Photovoltaik-Anlage erzeugte Strom zu 100 % im Unternehmen eingesetzt.

Außerdem nimmt das Unternehmen im Rahmen eines großangelegten EU-Projektes an einem Pilotprojekt teil, wo aus Abwasser Nutzwasser entstehen soll, das dann wieder dem Kreislauf zugeführt werden kann. Die „positive Nebenwirkung“: Aus Abwasser gefiltertes Phosphat wird den Vertragslandwirten zur Düngung zur Verfügung gestellt. Damit entsteht ein perfekter geschlossener Kreislauf. In das EU-weite Projekt sind neben Berger Schinken auch eine dänische Brauerei, ein spanisches Kosmetikunternehmen und griechische Olivenöl-Produzenten involviert.

Das Klimaschutzprogramm REGIONAL-OPTIMAL

Bereits vor über zehn Jahren hat Berger Schinken dem Zeitgeist und den Anforderungen der Konsumenten folgend unter dem Titel REGIONAL-OPTIMAL ein neues Produktkonzept und Klimaschutzprogramm initiiert: Bei der regionalen und nachhaltigen Fleisch- und Schinkenproduktion zeigte sich das Familienunternehmen als Pionier und Vorreiter und stellt die Herkunft der Rohstoffe in den Mittelpunkt der Produktlinie. Bereits 25 % des bei Berger verarbeiteten Schweinefleisches stammen aus dem Klimaschutzprogramm REGIONAL-OPTIMAL.

Für REGIONAL-OPTIMAL werden ausschließlich in Österreich geborene und hier gemästete Tiere akzeptiert. Sie wachsen bei rund 35 regionalen, bäuerlichen – allesamt AMA-zertifizierten – Landwirten im Umkreis von maximal 50 km rund um den Berger-Standort Sieghartskirchen auf. Das Futter der Tiere ist zu 100 % gentechnikfrei und stammt aus dem Eigenanbau der Landwirte bzw. aus dem nahen Donauraum. 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.

Sämtliche 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. 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.

Die Landwirte setzen auf verschiedene Haltungformen: 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

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

unabhängigen und staatlich anerkannten Kontrollstelle agroVet GmbH sichergestellt; ergänzend dazu führt Berger zusätzlich zu den behördlichen Kontrollen auch eigene durch.

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

Folgende Produkte sind unter REGIONAL-OPTIMAL erhältlich:

- Berger Beinschinken Selektion 130 Gramm SB
- Berger Römer-Schinken 100 Gramm SB
- Wachauer Würstelpalette Frankfurter, Debreziner, Knacker, Käsekrainer und Bartwürstel sowie Sacherwürstel
- Berger Rauchschulter
- Zillertaler Bergwurst
- Berger REGIONAL-OPTIMAL Frischfleisch

REGIONAL-OPTIMAL auf einen Blick:



Das Berger Tierwohl-Programm

Berger Schinken ist einer der Vorreiter im Bereich Tierwohl: Seit 2020 sind Produkte aus dem begehrten Tierwohl-Rohstoff unter dem Label „Berger Tierwohl“ im Großhandel sowie im Einzelhandel erhältlich. „Wir geben unseren bäuerlichen Lieferanten die Sicherheit einer kontinuierlichen Vermarktung. Gemeinsam möchten wir das Bewusstsein der Konsumenten für Tierwohl steigern“, weiß Rudolf Berger.

„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“, erklärt Rudolf Berger. Qualitativ hochwertige und geschmacklich herausragende Produkte werden durch den verantwortungsvollen Umgang mit den Tieren sichergestellt.

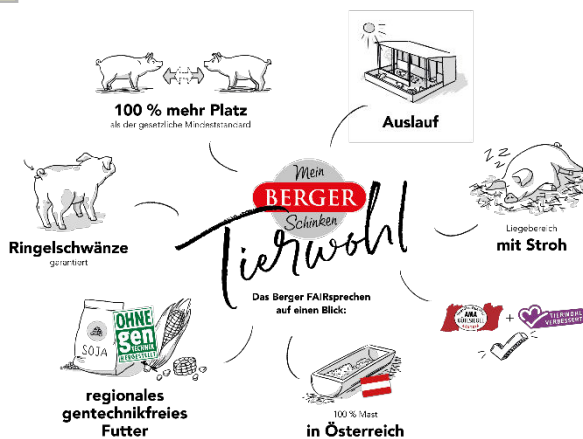
Die Tiere für das Berger Tierwohl-Programm wachsen bei bäuerlichen Zulieferbetrieben in Niederösterreich verantwortungsvoll und artgerecht auf. Sie können ihre Instinkte – von der Bewegung bis hin zu Sozialkontakten – ausleben und werden ausschließlich mit garantiert gentechnikfreiem Futter aus dem Umkreis gemästet. Als Kriterien für das Programm wurden pro Tier deutlich 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.

Folgende Produkte sind unter Berger Tierwohl erhältlich:

- Berger Tierwohl Beinschinken für die Theke
- Berger Tierwohl Frischfleisch

Berger Tierwohl auf einen Blick:



Filialnetz & Listungen von Berger Schinken und Berger Produkten

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

Filialen:

- 3443 Sieghartskirchen, Karl Berger Platz 1
- 3430 Tulln, Hauptplatz 3

Abholmärkte:

- 3443 Sieghartskirchen, Kogler Straße 8
- 2232 Deutsch Wagram, Dr. Leopold Figlgasse 8
- 2170 Poysdorf/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. Zu den Schwerpunkten zählen das Klimaschutzprogramm REGIONAL-OPTIMAL, das Tierwohl-Projekt sowie recyclingfähige



Verpackungen für die beliebten 100-Gramm-Schinken. 2025 erwirtschaftete Berger Schinken einen Jahresumsatz von 193 Millionen Euro, davon 83 Prozent in Österreich. Berger Produkte sind im Lebensmitteleinzelhandel sowie im Großhandel bundesweit erhältlich, daneben betreibt Berger auch zwei eigene Filialen und drei Abholmärkte.

www.berger-schinken.at

Stand: Mai 2026

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