

INFOBROSCHÜRE



Isst du noch, oder genießt du schon?!

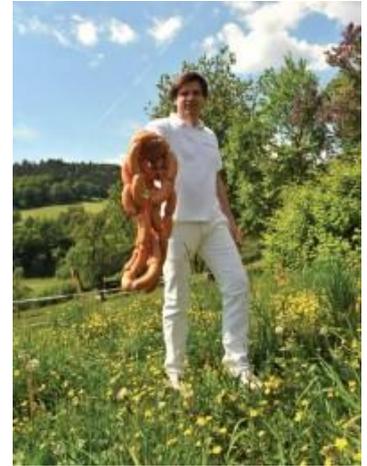
Philosophie

„gesund´ und guat...“

Unser Motto „gesund´ und guat“ ist für uns nicht nur ein Werbeslogan, sondern ist die Philosophie, die bei uns auch gelebt wird.

Wir – die Fleischerei Fischelmaier – sind ein innovativer Mühlviertler Handwerks-Fleischerbetrieb, der eine besondere Liebe zur Fleischerkultur pflegt und sie weiterentwickelt. Die Fertigung erstklassiger Lebensmittel mit neuester Technologie, nach uraltem Handwerk und aktuellem Wissen ist oberstes Gebot. Vernunft, Verantwortung, ökologische Richtlinien und Arbeiten im Einklang mit der Natur - achtsamer Umgang mit allem Leben – das sind unsere wichtigsten Grundsätze. Kurzum,

„Lebens – Mittel“ zum Genuss zu machen.



Ich, Josef Fischelmaier, führe den Fleischfachbetrieb nun mittlerweile in der 3. Generation und werde mit meinem Können, meiner Ausbildung und Erfahrung den Betrieb erfolgreich weiterführen und entwickeln. Oberstes Ziel bleibt es weiterhin, für die Kunden ein zuverlässiger und langjähriger Partner zu sein.

Wettbewerbsvorteile Fischelmaier

- Höchste Fleischqualität
- Kulinarische Vielfalt
- Einzigartiger Geschmack
- Verarbeitung durch Meisterhand
- Echte Handwerkskunst
- Regionale Bezugsquellen (Mühlviertel)
- Moderne Verarbeitung
- Hohe Hygienestandards
- Absolute Verträglichkeit und auch Allergikergeeignet (Keine Verwendung von Weizenstärke, Gluten oder Milchweiß)
- Servicequalität und Flexibilität

Respekt vor der Natur und allem Leben hat bei uns oberste Priorität!

Leitprinzipien

- ✓ **Produktvielfalt:**
Es erwartet Sie eine sortenreiche Auswahl – rd. 100 kulinarische Wurst- und Fleischspezialitäten.
- ✓ **Lebensqualität vor Ort:**
Aus der Region – für die Region.

- ✓ **Mobilität:**
Ob Großhandel, Einzelunternehmen oder Privatperson: Auf Wunsch liefern wir unsere frischen Waren innerhalb Oberösterreichs zu unseren Kunden und ersparen diesen somit lange Wegzeiten.
- ✓ **Meisterhandwerk:**
Wir verarbeiten unsere Qualitätsprodukte mit handwerklichem Können.
- ✓ **Regionale Bezugsquellen:**
Wir beziehen unsere Waren ausschließlich aus der Region Pabneukirchen.
- ✓ **Hohe Servicequalität und Flexibilität:**
Unseren Kunden bieten wir einen prompten Lieferservice, auch außerhalb der Öffnungszeiten und - OHNE Aufpreis.

Erfolgseckpfeiler

Der langjährige Erfolg unseres Unternehmens basiert einerseits auf der hohen **Produktqualität** unserer kulinarischen Fleisch- und Wurstprodukte mit regionalem Bezug gemäß unseren Leitprinzipien, andererseits sind **Kunden- und Mitarbeiterorientierung** weitere wesentliche Erfolgsfaktoren, welche in unserem Traditionsbetrieb bewusst gelebt werden.

Produktqualität

- ✓ **100% Herkunftsgarantie Mühlviertel**
- ✓ **Absolute Frischequalität**
- ✓ **Verarbeitung durch Meisterhand**



Kundenorientierung

- ✓ **Für unsere Kunden sind wir zuverlässiger Partner**
- ✓ **Kundenwünsche und Anregungen sind immer willkommen**
- ✓ **Für treue Stammkunden bieten wir *prompten/kostenlosen* Lieferservice außerhalb der Öffnungszeiten**

Mitarbeiterorientierung

- ✓ **Fachlich geeignete und motivierte Mitarbeiter/innen sind unverzichtbar für den Erfolg eines Unternehmens**
- ✓ **Zufriedene Mitarbeiter/innen sind stabile Mitarbeiter/innen**
- ✓ **Arbeitsklima hat bei uns große Bedeutung, Gemeinschaftsgedanke wird gelebt**

Herstellung

In unserer Fleisch- und Wurstproduktion stellen wir unsere Produkte noch meisterlich und handwerklich her. Würstel werden von Hand abgedreht, Knacker händisch abgebunden.

Wir arbeiten ausschließlich mit Partnern aus der Umgebung von Pabneukirchen zusammen. Unsere Landwirte kennen wir bereits seit Jahren, auf artgerechte Tierhaltung und beste Fleischqualität können wir vertrauen.

Fischelmaiers Fleisch- und Wurstprodukte enthalten ausschließlich regionales Schweine- und Rindfleisch, Kochsalz bzw. Pökelsalz und ausgesuchte Gewürze. **Fleisch aus dem Mühlviertel, Gewürze aus dem Mühlviertel – nur so entsteht der typische Geschmack der Region!**

Unsere Betriebsstätte ist ein zertifizierter **EU Schlacht-, Zerlege- und Produktionsbetrieb** und entspricht den Anforderungen der AMA.

Der Betrieb entspricht den höchsten Qualitäts- und Hygienestandards.

Unsere Rindfleischprodukte entsprechen den Anforderungen des BOS, dem behördlich genehmigten Kennzeichnungs- und Registrierungssystem der AMA und WKO für Rindfleisch.



Dieses Gütesiegel zielt darauf ab, dass die gemachten Angaben zur Herkunft, zur Produktionsweise und zur Qualität von Rindfleisch über alle Produktions- und Vermarktungsstufen hinweg abgesichert und so auch nachvollzogen werden können.

Leistungsspektrum

Das Unternehmen Fischelmaier bietet seinen Kunden ein vielfältiges Leistungsangebot:

- Wir sind kompetenter und zuverlässiger Lieferant von qualitativ hochwertigen Fleisch- und Wurstwaren aus der Region Mühlviertel für Großhändler, Einzelunternehmen und Privatpersonen.
- Wir sind Profis im Bereich Catering und Zustellung von Fleisch- und Wurstwaren (gerne auch in Verbindung mit vegetarischen Speisen) für diverse Feste (Hochzeiten, Jubiläen, Firmenfeste, Privatfeiern, Grillfeste, etc.)
- Hauszustellungen/Geifahren: Auf Wunsch liefern wir Ihnen unsere kulinarischen Produkten direkt nach Hause.
- Wir sind auch spezialisiert auf die Belieferung von Gastro- und Großküchen mit Gemeinschaftsverpflegung
- Belieferung von Zelt-, Marktfeiern, etc. (dabei stellen wir auch gerne bei Bedarf Warmhaltegeräte, Gasgriller, Kühlwagen, Schneidemaschinen, Besteck etc. zur Verfügung)

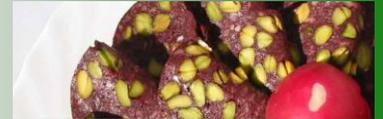
Serviceangebot

Folgende Eigenschaften zeichnen uns aus:

- Herkunftsgarantie aus dem Mühlviertel
- Absolute Frischequalität
- Handwerkliche Herstellung in einem Familienbetrieb
- Erreichbarkeit: Bei Bedarf auch am Wochenende und außerhalb der Öffnungszeiten – OHNE Aufpreis!
- Zustellgarantie: zu Ihrem gewünschten Termin
- Packungsgrößen, Zuschnitte etc. nach Ihren Wünschen! Alles ist möglich!
- Bei Bedarf Lieferung von halbfertigen Produkte: marinierte Koteletts, panierte Schnitzel, vorgegarte Stelzn etc.
- Hauszustellung: Alle zwei Wochen beliefern wir die gesamte Region im Umkreis von Pabneukirchen (Perg-Ybbs, Amstetten). Kein Auto, keine Öffnungszeiten, keine Wegzeiten – einfach praktisch! Für alle, die bei Ihren Fleisch- und Wurstprodukten auf handwerkliche Qualität, Herkunftssicherheit und absolute Frische Wert legen – die mobile Nahversorgung in der Region Perg – Ybbs – Pabneukirchen – Amstetten.

WURSTSPEZIALITÄTEN FISCHELMAIER

- ✓ Frankfurter
- ✓ Debreziner
- ✓ Knacker
- ✓ Gourmet-Bernerwürstel
- ✓ Käsekrainer
- ✓ Pußtakrainer
- ✓ Krainer mild
- ✓ Münchner Weißwürstel
- ✓ Bärlauch - Weißwurst nach Saison
- ✓ Augsburg
- ✓ Bratwürstel – Grillwürstel gebrüht (s. Grillspezialitäten)
- ✓ Schinken-Käse-Bratwurst (s. Grillspezialitäten)
- ✓ Tomate-Mozzarella Bratwurst (s. Grillspezialitäten)
- ✓ Mühlviertler Saumaisen
- ✓ Mühlviertler Bratwurst
- ✓ Blutwurst – Terrine mit Pistazien
- ✓ Mühlviertler Leberwurst
- ✓ Braunschweiger Kranzl
- ✓ Meterwurst
- ✓ Der Scharfe -Meter



SELCHFLEISCHSPEZIALITÄTEN FISCHELMAIER

- ✓ Selchripperl
- ✓ Kaiserfleisch
- ✓ Selchschulter
- ✓ Selchschof
- ✓ Schwarzes Mühlviertler Bauernkarree
- ✓ Mühlviertler Knoblauch Renkerl
- ✓ Schwarzes Karmin Renkerl
- ✓ Fischelmaier´s Mühlviertler Karreespeck
- ✓ Fischelmaier´s Mühlviertler Bauchspeck



GRILLSPEZIALITÄTEN FISCHELMAIER

GRILLFLEISCHSPEZIALITÄTEN

vom Schwein:

- ✓ Kotelett vom Karee (mit und ohne Knochen)
- ✓ Schopf-kotelett (mit und ohne Knochen)
- ✓ Bauchstreifen
- ✓ Bauchschnecken
- ✓ Gedrehte Bauchspieße
- ✓ Gefülltes Kotelett (Sorten: Schinken-Käse, Mozzarella-Tomate, Landfrischkäse)
- ✓ Speck-Lauchschnecke
- ✓ Bratwurstschnecke



vom Geflügel:

- ✓ Putensteak
- ✓ Putenspieße
- ✓ Chicken-wings
- ✓ Hühnerkeulen

vom Rind/Kalb:

- ✓ Filetsteak
- ✓ Hüftsteak
- ✓ T-Bone-Steak
- ✓ Rumpsteak
- ✓ Beiriedspieße
- ✓ Kalbsfiletsteak

vom Lamm:

- ✓ Kotelett
- ✓ Schlögelsteak

GRILLWURSTSPEZIALITÄTEN

- ✓ Bratwürstel
- ✓ Tomate-Mozzarella-Bratwürstel
- ✓ Schinken-Käse-Bratwürstel
- ✓ Bernerwürstel
- ✓ Käsekrainer
- ✓ Mini-Grillmix
- ✓ Käsegriller
- ✓ Knoblauchgriller
- ✓ Cevapcici



WEITERE GRILLSPEZIALITÄTEN

- ✓ Grillburger
- ✓ Tomate-Mozzarella-Spieß
- ✓ Grillfleisch im Ganzen – Marinierte Fleischteile (z.B. ganze Schopfstücke, ganze Bauchrollbratenstücke, Schlögelstücke im Ganzen)
- ✓ Grillplatten
- ✓ Spezialspieße (mit Gemüse-, Früchte- und Speckvariationen verfeinert)

STANGENWURSTSPEZIALITÄTEN FISCHELMAIER

STANGENWARE

- ✓ Aufschnittsortiment
- ✓ Krakauer
- ✓ Pikant fein
- ✓ Extrawurst
- ✓ Käsewurst
- ✓ Pikante Käsewurst
- ✓ Spargelfeine
- ✓ Schinken-Pikant
- ✓ Gurkerl – Extra
- ✓ Tiroler
- ✓ Wiener
- ✓ Chamignon/Lyoner
- ✓ Polnische
- ✓ Mühlviertler Spezial
- ✓ Die Scharfe
- ✓ Die Alpenländer

DAUERWURST-STANGERL

- ✓ Käsewurst 500g
- ✓ Polnische 500g
- ✓ Alpenländer 500g
- ✓ Knoblauchstangerl 500g
- ✓ Extra Punkerl 500g
- ✓ Extra Stangerl 500g
- ✓ Pikant Punkerl 500g
- ✓ Tiroler Punkerl 500g
- ✓ Krakauer Punkerl 500g
- ✓ Kleine Scharfe 500g



WEITERE SPEZIALITÄTEN FISCHELMAIER

LEBERKÄSESPEZIALITÄTEN

- ✓ Backofen Leberkäse
- ✓ Leberkäsebrät
- ✓ Bauernleberkäse mit Speck und Röstzwiebel
- ✓ Käse-Leberkäse mit Emmentaler

GESULZTE SPEZIALITÄTEN

- ✓ Presswurst
- ✓ Haussulz – Die Feine
- ✓ Extrasülzchen
- ✓ Gemüsesülzchen



FERTIGGERICHTE

- ✓ Rahmbeuschel
- ✓ Gulaschsuppe
- ✓ Fleischknödel

Ich, Josef Fischelmaier stehe mit meinem Namen für hohe Produktqualität und einer 100%igen Fleischgarantie aus Österreich.



Ich und meine Mitarbeiter/innen beraten Sie gerne bezüglich Produktauswahl, Abnahme- bzw. Abpackmenge und informieren Sie über aktuelle Preise und Aktionen der Firma Fischelmaier!

Josef Fischelmaier