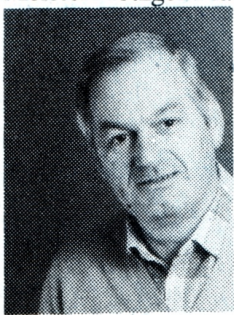


MEISTERMETZGER

Naturnahe Produkte

Von MeisterMetzger
David Pfattner, Rotholz*

»G esundheit beginnt mit hochwertiger Ernährung. Daher legen wir »Tiroler MeisterMetzger« größten Wert darauf, bei den richtigen Quellen einzukaufen,« betont MeisterMetzger Pfattner.



David
Pfattner,
Rotholz

Fleisch aus der Massentierhaltung hat sicher einen Vorteil — es kann billiger produziert und daher auch günstiger angeboten werden. Massentierhaltung heißt aber auch, Tiere in qualvoller Enge zu halten. Um Hygiene zu gewährleisten und Erkrankungen vorzubeugen, werden Antibiotika verfüttert. Die Tiroler Bauern konnten nie mit den »Tierfabriken« aus dem Flachland konkurrieren. Kunstdünger und Spritzmittel werden — im Vergleich zu anderen Bundesländern — kaum eingesetzt. Wir »Tiroler MeisterMetzger« können daher noch Fleisch von naturnahe gehaltenen Tieren anbieten. Wir kaufen persönlich und kritisch ein!

Und wir arbeiten daran, daß in Zukunft das Angebot naturnaher Produkte noch verbessert wird. Der erste Schritt in diese Richtung war das »Tiroler Vollmilchkalb«. Denn wir wollen unseren Kunden gesunde Naturprodukte anbieten. Qualitätsfleisch hat aber auch mehr Aroma, es schmeckt einfach besser.

* »Gute Qualität noch besser machen« ist das Motto von Metzgermeister David Pfattner. Ein Erfolgsrezept, denn zum 1966 gegründeten Rotholzer Betrieb gehören mittlerweile auch Filialen in Wiesing und Jenbach. Das Qualitätsdenken beginnt bereits beim kritischen Einkauf. Nur natürlich gehaltene Tiere von Bauern aus der Umgebung werden ausgewählt. Das Ergebnis — eine verlockende Produktpalette: unzählige preisgekrönte Wurst-, Würstel- und Schinkensorten, eine reichhaltige Frischfleischauswahl, viele »hausfrauenfreundliche« Halbfertig- und Fertigprodukte ... Als besondere Augenweide gelten Serviceplatten von Amalie Pfattner, der Chefin des Hauses — sie werden sogar bei internationalen Wettbewerben mit Medaillen ausgezeichnet.