

EIN LEBEN FÜR GESUNDE LEBENSMITTEL

AUS LIEBE ZUR HEIMAT UND GESUNDEM LEBEN

„Was Bergbauern Jahrhunderte lang natürlich erzeugt haben, wollen wir nicht durch Chemie zunichte machen.“ So einfach ist die Philosophie des Thierseer Bio-Metzgers Anton Juffinger. Er bekennt sich zu seinen Wurzeln am Bio-Bauernhof. Und beliefert heute über 2.000 Geschäfte mit über 30 Tonnen Fleisch- und Wurstwaren wöchentlich. Ganz ohne Chemie und mit viel Liebe zur Natur.



Das Bewusstsein für gesunde, biologische und nachhaltige Lebensmittel ist in unserer Gesellschaft derzeit so groß wie nie zuvor. „Du bist, was du isst“. Viele Konsumenten setzen auf Bio- und Free from-Produkte und geben dafür auch immer mehr Geld aus. Dennoch sind die Gesundheitsbewussten stets im Zweifel, ob sie dabei nicht einer neuen Marketing-Lüge aufsitzen. Anton Juffinger kennt all die Diskussionen und Bedenken um die Sinnhaftigkeit der Produktion von nicht-konventionellen, gesünderen Lebensmitteln. Er führte sie allerdings bereits vor über 15 Jahren, als Bio noch als Sache alternativer und umweltbewegter Großstadtpioniere galt. Ein solcher ist der 37-Jährige beileibe nicht. Der älteste Sohn einer Thierseer Bergbauernfamilie wuchs auf 1.000 Metern Seehöhe inmitten unberührter Natur und sehr traditionell auf. Nach der Ausbildung zum Landwirt in Rotholz erlernte er beim

örtlichen Fleischhauer das Metzgerhandwerk. Dem heimatlichen Hof blieb er dabei stets verbunden, betrachtete ihn aber auch skeptisch. Anton Juffinger sen. wollte stets Selbstversorger sein, produzierte alles, was man zum Leben brauchte, selbst am Hof. Für Anton jun. war es in seinen Jugendjahren unverständlich, wie sein Vater „so auf der Bremse stehen“ konnte, sich Innovationen und Einflüssen von außen verschloss und um jeden Preis beim Althergebrachten bleiben wollte. Heute schätzt er genau diese starken Wurzeln sehr.

Den Ursprung verarbeitet

Auf der Suche nach einer sinnvollen Ergänzung zum heimatlichen Hof begann Anton jun. ab 1992 dort Speck und Würste herzustellen. Nach einfacheren, überlieferten Rezepten und ohne künstliche Zusätze. Die Kunden auf Bauernmärkten waren begeistert vom Geschmack und mo-

tierten den jungen Metzger schließlich sich selbstständig zu machen. Das eigene Geschäft eröffnete er mit seiner Frau Helga 1997 in Kufstein/Zell. „Ich habe schon früh gemerkt, dass die konventionelle Produktion immer nur zulasten der Qualität oder zulasten der Preiskalkulation rentabel sein kann. So konnte und wollte ich meine Lebensmittel nicht herstellen.“ Juffinger erkannte am Markt eine Lücke der Wurst- und Fleischangebote auf biologischer Ebene. Diese galt es zu nutzen. Nach alten, überlieferten Rezepten stellte er rein natürliche Fleisch- und Wurstwaren her. Mit Fleisch von heimischen Biobauern. Ohne Gluten, ohne Laktose, ohne Gentechnik, ohne Farbstoffe, ohne Glutamate und ohne irgendwelche andere künstlichen Zusatzstoffe. Und genau dieses Konzept der Rückbesinnung auf jene Werte, die ihm sein Vater auf dem Bergbauernhof vermittelt hatte, ging auf. Anfangs noch als „Bio-Spinner“ belächelt,

zeigte die Umstellung auf rein biologische Produktion rasch positive Resonanz bei lokaler (Kufstein) und regionaler (Rosenheim) Kundschaft.

Durchbruch in Deutschland

Binnen kurzer Zeit belieferte Juffinger auch den Münchner Viktualienmarkt mit biologischen Wurst- und Fleischwaren. So wagte der Unternehmer 2003 den Sprung in die Großproduktion und schaffte den Durchbruch auf dem deutschen Markt mit der Teilnahme an der BioFach Messe in Nürnberg. Mittlerweile beliefert Juffinger den Marktführer des bundesdeutschen Biogroßhandels ebenso wie 2000 Geschäfte, darunter auch eine der größten deutschen Bio-Supermarktketten.

Größte Bio-Metzgerei im Westen

Bald stand fest: Die Produktion braucht mehr Platz. Und so kehrte Juffinger endgültig zurück zu seinen heimatlichen

Wurzeln und baute 2011 einen neuen, hochmodernen Standort in Thiersee/Marbling. Er vereint die bisherig genutzten drei Produktionsstätten (Schlachthof, Verarbeitung in Kufstein/Zell und Verpackung am Thierseer Schneeberg) unter einem Dach und ist mit 3.000 m² Westösterreichs größte reine Bio-Metzgerei und österreichweit der einzige Bio-Betrieb, der die strengen Kriterien des International Food Standards (IFS) erfüllt. Deshalb gleicht die Produktion beinahe einem Operationsaal, ist 100 % hygienisch und sicher vor Einflüssen von außen. Mehrfache, unabhängige Kontrollen garantieren Qualität und Nahrungsmittelsicherheit. Auch die kurzen Betriebswege tragen dazu bei: „Die Bio-Produkte können nur frei von jeglichen künstlichen Zusätzen sein, wenn Schlachtung, Verarbeitung, Veredelung und Verpackung im selben Haus erfolgen und keine Transporte notwendig sind.“ Lückenlos nachverfolgbar

Qualität ist für die werterhaltende Produktion, wie sie Juffingers Philosophie entspricht, unabdingbar. Daher wird auch genau auf die Herkunft der Tiere geachtet: „Das Wasser, der Boden, die Tierhaltung, die Fütterung – für uns sind all diese Faktoren entscheidend, ob ein Lieferant für uns in Frage kommt.“ Im Sinne der Regionalität und der Nachhaltigkeit bezieht Juffinger das zu verarbeitende Fleisch von Landwirten aus der Region, die ihre Tiere nach den strengen Bio-Richtlinien halten. Dieser Umstand erzielt sogar ungeahnte Wirkungen: Erst mit Juffingers Abnahme wurden in Tirol überhaupt wieder Bio-Schweine gezüchtet. Der Metzger möchte die heimischen Bauern und Lebensmittelproduzenten ermutigen, stets den eigenen Werten und Überzeugungen treu zu bleiben. „Und wenn man ab und zu auf seinen Vater hört, schadet das sicher auch nicht“, gibt Anton Juffinger jun. lächelnd zu bedenken.