

Qualität verknüpft mit Herkunft

Hörtnagl steht für hochwertige Produkte in gleichbleibender Qualität, regionale Wertschätzung und langjährig gepflegte Kundenbeziehungen. Als führender Hersteller von Fleisch- und Wurstwaren erzeugt und veredelt das Tiroler Markenunternehmen ausschließlich Produkte mit 100 Prozent Tiroler und österreichischer Herkunft.

„Qualität verknüpft mit Herkunft, Regionalität verbunden mit Frische, Tradition gepaart mit Innovation. Das sind unsere Markenwerte“, beschreiben Hörtnagl Hauptgesellschafterin Doris Daum-Hörtnagl, Hans Plattner, geschäftsführender Gesellschafter und Hörtnagl Geschäftsführer Friedrich Auer die Philosophie des familieneigenen Unternehmens. So gelingt es Hörtnagl seit seiner Gründung im Jahr 1863 konstant gleichbleibende Qualität anzubieten. „Unser gesamtes Sortiment von der Extrawurst bis Frankfurter, von der Kaminwürsten bis zur Pastete, vom Almochs-Steak bis zum Frischfleisch vom Tiroler Almschwein stammt zu hundert Prozent aus Tiroler und österreichischer Herkunft“, betont Doris Daum-Hörtnagl.

Um konstant gleichbleibende Qualität anzubieten, dreht Hörtnagl konsequent an der Qualitätsschraube unter gleichzeitiger Beibehaltung traditioneller, überlieferter Rezepte. Produziert wird auf Basis modernster Standards, transparenter Abläufe und lückenloser Qualitätskontrollen. „Die Herkunftssicherheit der Produkte hat bei uns höchste Priorität. Dazu dokumentieren und kontrollieren wir täglich den gesamten Produktionsablauf“, erläutert Hans Plattner.

Hörtnagl verarbeitet pro Jahr 2.700 Tonnen Fleisch- und Wurstwaren. Das verarbeitete Kalb- und Lammfleisch stammt zu 100 Prozent aus Tirol. Das verarbeitete Rindfleisch kommt zu 90 Prozent aus Tirol, die restlichen zehn Prozent aus Österreich. Beim Schweinefleisch kommen etwa 85 Prozent der verarbeiteten Menge aus Österreich und fünfzehn Prozent aus Tirol. Von den Tiroler Bauern bezieht Hörtnagl jährlich in etwa 150.000 kg Rindfleisch, 50.000 kg Kalbfleisch, 100.000 kg Schweinefleisch und 7.500 kg Lammfleisch. Dies bedeutet eine Wertschöpfung von mehr als zwei Mio. Euro jährlich für die Tiroler Landwirtschaft.

Regionale Wertschätzung bedeutet bei Hörtnagl, den Tiroler Bauern auch geringe Abnahmemengen zu garantieren. „Die individuelle Wertschöpfung und damit die Veredelung hochwertige Produkte von gleichbleibender Qualität stehen bei uns im Vordergrund“, so Hans Plattner. Ein Beispiel dafür ist das von Hörtnagl im Jahr 1990 gestartete erste regionale Markenfleischprogramm „Tiroler Grauviehalmochs“. 350 Stück Almochs von 300 Tiroler Bauern vermarktet Hörtnagl heute jährlich. Ähnlich verhält es sich beim 2006 von Hörtnagl initiierten Vermarktungsprogramm „Tiroler Almschwein“. Aktuell veredelt Hörtnagl ca. 230 Almschweine von fünfzehn Tiroler Almen.

Aus dem Hause Hörtnagl stammen zudem regionale Ursprungsprodukte wie die „Tiroler Edelweiße“. Die erste echte Weißwurst aus Tirol besteht zu 100 Prozent aus Fleisch vom

Tiroler Kalb und vom Tiroler Hofschwein verfeinert mit wildem Bergschnittlauch. Die Hörtnagl Marende, die Kaminwurzeln und Speck vom Tiroler Hof- und Almschwein stammen ebenfalls zu hundert Prozent aus Tirol und bestehen zu hundert Prozent aus Tiroler Rind- und Schweinefleisch. Ausgezeichnet sind diese regionalen Hörtnagl Produkte mit der Ursprungsgarantie „gewachsen und veredelt in Tirol“ und dem Gütesiegel „Qualität Tirol“.

Ein Team aus Metzgermeistern und Fachleuten stellt täglich mehr als hundert verschiedene Wurst- und Schinkensorten her. „Wir verkaufen täglich 15.000 Paar Frankfurter und 1.000 Stangen Extrawurst“, berichtet Geschäftsführer Friedrich Auer. „Die ungebrochene Beliebtheit unserer Klassiker führen wir auf die hochwertigen Rohstoffe, lang überlieferte Rezepte und die handwerklich nach höchsten Qualitätsstandards ausgeführte Produktion zurück.“ Klassische Traditionen verknüpft Hörtnagl seit jeher gekonnt mit Innovation. So eröffnete Hörtnagl um die Jahrhundertwende das erste Tiroler Lebensmittelgeschäft mit eigener Fleisch- und Wurstabteilung und setzte nach der Jahrtausendwende auf den Trend traditionelle Produkte wie Extrawurst, Paprikawurst, Schinkenwurst konsumentenfreundlich geschnitten und verpackt, anzubieten. Mit dem Erfolg, dass Hörtnagl Sliced-Packungen heute millionenfach verkauft werden.

Um Markttrends und Konsumentenwünschen gerecht zu werden, investierte Hörtnagl laufend in die Erweiterung und Modernisierung der Produktion. Mehr als 30 Mio. Euro flossen u.a. 1996 in die Errichtung der neuen Firmenzentrale in Hall, dem Ausbau des Stammhaus am Burggraben und der Errichtung der Hörtnagl-Passage in Innsbruck im Jahr 1999 sowie die Erweiterung der Produktion in Hall in den Jahren 2004 und 2014. Mit der insgesamt 7.200 Quadratmeter großen Zentrale in Hall und dem 15.000 Quadratmeter großen Stammhaus inkl. Hörtnagl-Passage in Innsbruck verfügt Hörtnagl über eine starke Präsenz im Wirtschaftsraum Innsbruck-Hall.

Entlang der Inntal-Furche hat Hörtnagl in den Bezirksstädten Imst, Telfs, Hall, Wattens, Schwaz, Wörgl und Kufstein sowie den sieben Filialen in der Tiroler Landeshauptstadt ein durchgehendes Netz von insgesamt vierzehn Filialen aufgebaut und es zur Standortsicherung mit einem modernen und für Metzgereien in Österreich einzigartigem Franchisesystem kombiniert. Aktuell werden elf von vierzehn Filialen als Franchisebetriebe geführt. Erhältlich sind Hörtnagl Produkte bei MPREIS, SPAR, MERKUR, BILLA, NAH&FRISCH und ADEG und selbständigen Kaufleuten in ganz Tirol. Beliefert werden von Hörtnagl auch Kunden in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie, z.B. Hotel Trofana Royal in Ischgl.

Rückfragehinweis:

Andrä Hörtnagl Produktion und Handel GmbH
Trientlstraße 5, A 6060 Hall
Tel. 05223-506
<http://www.hoertnagl.at>

Öffentlichkeitsarbeit: Barbara Egger, Redaktion & Kommunikation, Tel. 0660-2030330