

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. Seit mehr als 150 Jahren behauptet sich die Andrä Hörtnagl Produktion und Handel GmbH nun schon als führender Hersteller für Wurst- und Fleischwaren in der Tiroler und österreichischen Lebensmittelproduktion.

Hörtnagl gelingt es konstant gleichbleibende Qualität anzubieten. Erzeugt und veredelt werden ausschließlich Fleisch- und Wurstprodukte, deren Herkunft zu hundert Prozent gesichert ist. „Unser gesamtes Sortiment von der Extrawurst bis Frankfurter, von der Kaminwürsten bis Pasteten, vom Steak vom Grauvieh-Almochs bis zum Fleisch vom Tiroler Almschwein stammt zu hundert Prozent aus Tiroler und österreichischer Herkunft“, betonen Doris Daum-Hörtnagl und Hans Plattner. Um konstant gleichbleibende Qualität anzubieten, müsse man auch konsequent an den Markenwerten festhalten, wie Geschäftsführer Friedrich Auer erklärt. „Wir produzieren nach traditionellen, überlieferten Rezepten und drehen stets an der Qualitätsschraube. Das trägt zum Vertrauen unserer Kunden ebenso bei wie unsere gelebte regionale Wertschätzung“, so Auer weiter.

So hat das Unternehmen Hörtnagl - im Vergleich zum österreichischen Lebensmittelhandel - bereits sehr früh und als alleiniger Vorreiter begonnen die Landwirtschaft in den Vermarktungsprozess regionaler Produkte einzubinden. In Zusammenarbeit mit dem Tiroler Grauviehzuchtverband startete Hörtnagl 1990 mit dem Projekt „Tiroler Grauviehalmochs“ ein regionales hochwertiges Fleischvermarktungsprogramm und ebnete damit den Weg für die heute so zahlreichen gemeinsamen regionalen Initiativen zwischen Handel und Landwirtschaft in Tirol. Die aktuelle regionale Bilanz sieht bei Hörtnagl so aus, dass das Markenfleischprogramm „Tiroler Grauviehalmochs“ in Zusammenarbeit mit dem Tiroler Grauviehzuchtverband noch immer und erfolgreich besteht und Vorbildwirkung hat.

Derzeit sind es 350 Stück Almochsen, die von beinahe 300 Tiroler Bauern stammen. Hörtnagl bezahlt einen deutlich über den durchschnittlichen Markt liegenden Preis. Die Endverbraucher kommen in den Genuss eines hochwertigen regionalen Produktes mit garantierter Herkunft und strengen Richtlinien hinsichtlich Fütterung und Haltung. „Beim Tiroler Rindfleisch ist derzeit kein vergleichbares bzw. höherwertiges und natürlicheres Fleischprodukt am Markt erhältlich“, erläutert Hans Plattner.

Im Jahr 2006 initiierte Hörtnagl gemeinsam mit der Agrarmarketing Tirol als Kooperationspartner das Projekt „Tiroler Almschwein“. Mit dieser weiteren Partnerschaft zwischen Hörtnagl und den Tiroler Bauern wurde es erstmals möglich dem Tiroler Konsumenten veredelte Spezialitäten vom Almschwein wie z.B. Speck anzubieten. Aufgrund der steigenden Menge ist das Fleisch vom Tiroler Almschwein seit 2011 auch als saisonales Frischfleisch an den Hörtnagl-Theken erhältlich. Waren es zum Startschuss 2006 noch 65 Almschweine so wurden 2013 bereits 230 Almschweine vermarktet. Diese stammen von fünfzehn Tiroler Almen von St. Anton bis Erl. „Wir nehmen Rücksicht auf die klein strukturierte Landwirtschaft und garantieren geringe Abnahmemengen. Die individuelle Wertschöpfung und damit die Veredelung hochwertige Produkte von gleichbleibender Qualität stehen im Vordergrund“, betont Hans Plattner.

Insgesamt bezieht Hörtnagl von den Tiroler Bauern jährlich in etwa 400.000 kg Rindfleisch, 70.000 kg Kalbfleisch, 50.000 kg Schweinefleisch und 7.500 kg Lammfleisch. Dies bedeutet eine Wertschöpfung von mehr als zwei Mio. Euro jährlich für die Tiroler Landwirtschaft. Hörtnagl verarbeitet pro Jahr 2.700 Tonnen Fleisch- und Wurstwaren zu hundert Prozent Tiroler und österreichischer Herkunft. 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. „Wir würden den Anteil an Schweinefleisch aus Tirol gerne erhöhen. Doch das ist leider nur begrenzt möglich. Tirol hat dafür zu wenig Fläche. Es fehlen auch die Futtergrundlagen. Zudem war Tirol nie ein traditionelles Schweinehaltungsland“, erklärt Hans Plattner dazu.

Regional stark verankert, entwickelt Hörtnagl immer wieder neue Ursprungsprodukte. So besteht die „Tiroler Edelweiße“, die erste echte Weißwurst aus Tirol, zu 100 Prozent aus Fleisch vom Tiroler Kalb und vom Tiroler Hofschwein verfeinert mit wildem Bergschnittlauch von Tirols Almen. Auch die Tiroler Marende, Kaminwürsten 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 jeweils mit der Ursprungsgarantie „gewachsen und veredelt in Tirol“ und mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“.

Auszeichnungen wie die Goldmedaillen der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG), belegen weiters die hochwertige Qualität der Hörtnagl Produkte. Ein Team aus Metzgermeistern und Fachleuten stellt nach traditionellen überlieferten Rezepten täglich allein insgesamt 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“, ist Friedrich Auer überzeugt.

Eine moderne und hochwertige, den Hygiene- und Qualitätsrichtlinien sowie dem österreichischen Lebensmittelkodex entsprechende Produktion, benötigt laufende Investitionen. Spannt man den Bogen von der Unternehmensgründung 1863 herauf bis heute, schlagen allein seit den 90iger Jahren mehr als 30 Mio. Euro an Investitionskosten zu Buche. 1996 fällt im Familienunternehmen der Entschluss vom langjährigen Stammhaus am

Burggraben in Innsbruck zu übersiedeln. In der neuen und heutigen Firmenzentrale in Hall in Tirol wird für eine Investitionssumme von knapp 10 Mio. Euro auf 5.700 Quadratmeter eine der modernsten Branchen-Produktionsstätten Österreichs errichtet.

Sie basiert auf modernsten Standards, transparenten Abläufe und lückenlosen Qualitätskontrollen. „Die Herkunftssicherheit der Produkte hat bei uns höchste Priorität. Dazu dokumentieren und kontrollieren wir den gesamten Produktionsablauf mit aussagekräftigen Sicherheitssystemen“, erläutert Doris Daum-Hörtnagl. Über das nationale Herkunftssicherungssystem der Agrarmarkt Austria lässt sich die Herkunft von Rind- und Kalbfleisch bis zu jedem einzelnen Bauernhof zurückverfolgen. Internationale Standards bezüglich Produktsicherheit, Rückverfolgung, Qualität und Hygiene gewährleistet das von Quality Austria verliehene Zertifikat „International Food Standard“ (IFS). Jährlich besteht Hörtnagl über 100 Produktprüfungen durch die Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) und durch weitere in Österreich akkreditierte Speziallabors.

In den Jahren 1998/99 sorgt Hörtnagl am Stammsitz in Innsbruck für eine städtebaulich reizvolle Neuinvestition. Fünfzehn Mio. Euro fließen in die private Errichtung der Hörtnagl Passage zwischen Maria-Theresien-Straße und Burggraben. Im 1.400 Quadratmeter großen Hörtnagl Feinkostgeschäft in der Hörtnagl Passage in Innsbruck mit Heißer Theke, Hörtnagl Bar und Hörtnagl Café mit Gast- und Wintergarten kümmern sich 50 Mitarbeiter um die Wünsche der Besser-Esser. Das Hörtnagl Feinkostparadies punktet mit seinem hochwertigen Fleisch- und Wurstsortiment, mit erlesenen Weinen und Käsesorten, mehr als fünfzig verschiedenen Antipasti, Spezial-Brotsorten von Tiroler Bäckern (z.B. Brunner, Lener, Tiefenthaler, Reither-Brot, Wiedmann, Moschen und Hueber), sowie mit Obst und Gemüse von Reinstadler und den kulinarischen Angeboten von der Konditorei Peintner und Gastronomie Meraner.

2004 investiert Hörtnagl am Standort Hall zwei Mio. Euro in die Produktionserweiterung. Errichtet wird eine Produktionshalle für den Verpackungs- und Kommissionierungsbereich mit einer Größe von 500 Quadratmeter. „Damit haben wir rechtzeitig die zukunftssträchtigen Weichen für den Verkauf von geschnittener Wurstwaren in SB-Packungen gestellt“, so Geschäftsführer Friedrich Auer. Der Verkauf traditioneller Produkte wie Extrawurst, Paprikawurst, Schinkenwurst griffbereit und bereits geschnitten im SB-Regal hat sich zu einem echten Verkaufsschlager bei Hörtnagl entwickelt. Mehr als zwei Millionen Packungen gingen allein 2013 über die Ladentische. Zum 150-jährigen Firmenjubiläum fällt im Jahr 2013 daher die Entscheidung die Produktion in Hall erneut zu vergrößern. In die neue im Frühjahr 2014 fertig gestellte Produktionshalle mit modernsten Anlagen für Reifung, Verpackung und Kommissionierung wurden sechs Mio. Euro investiert.

Hörtnagl verfügt mit der inzwischen insgesamt 7.200 Quadratmeter großen Firmenzentrale und Produktion in Hall in Tirol und dem 15.000 Quadratmeter großen Stammhaus inkl. Hörtnagl-Passage in Innsbruck über eine starke Präsenz im Wirtschaftsraum Innsbruck-Hall. Entlang der Inntal-Furche von Imst bis Kufstein hat Hörtnagl in allen Bezirkstädten 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. Die Filialen punkten mit Zusatzangeboten wie Heiße Theke, Party-Service, Geschenkkörbe und Geschenk-Gutscheine. Auch bei Testkäufen schneiden die Hörtnagl Filialen stets

hervorragend ab und sind jährlich Stammgast unter den Top Ten Auszeichnungen im Genuss Guide Österreich. Kriterien für dieses Ranking sind Ambiente, Sortiment, besonders genussvolle Präsentation, Freundlichkeit, Kompetenz der Mitarbeiter und außergewöhnliche Serviceleistungen.

Während die Endverbraucher mit sieben Filialen in Innsbruck und sieben Filialen in Imst, Telfs, Hall, Wattens, Schwaz, Wörgl und Kufstein ein gut verzweigtes Filialnetz vorfinden, werden Hotellerie und Gastronomie sowie Lebensmittelhändler von den Hörtnagl Fahrverkäufern versorgt. Das zwölfköpfige Team beliefert kleine Supermärkte ebenso wie die Spitzenhotellerie im gesamten Tiroler Raum. Erhältlich sind Hörtnagl Produkte bei MPREIS, SPAR, MERKUR, BILLA, NAH&FRISCH und ADEG. Auch selbständige Kaufleute in ganz Tirol z.B. SPAR Albrecht in Seefeld oder SPAR Kleinheinz in Kappl vertrauen auf das hochwertige Hörtnagl Sortiment. Hörtnagl beliefert Kunden in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie, z.B. Hotel Trofana Royal in Ischgl, Posthotel Achenkirch, Schlosshotel Fiss, Hotel The Penz in Innsbruck, die Kaltschmid Hotels in Seefeld oder das Wirtshaus Natterer Boden.

Wie die Hörtnagl Markenwerte Qualität, Frische, garantierte Herkunft und Regionalität, Tradition und Innovation gelebt werden, davon kann sich die interessierte Öffentlichkeit vier Mal pro Jahr in der Firmenzentrale in Hall ein Bild machen. Die Führung durch das Firmengebäude startet mit einer Einführung in die Geschichte des Unternehmens. Anschließend können die Teilnehmer den Mitarbeitern in der Produktion über die Schulter schauen und miterleben wie z.B. die Tiroler Edelweiße oder die Hörtnagl Bestseller wie Extrawurst und Frankfurter hergestellt werden. Infos über Termine zum Tag der Offenen Tür unter www.hoertnagl.at

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