



Dahoam

mit Leib & Seele



SPEISEREI

FLEISCHHAUEREI,
FEINKOSTMANUFAKTUR &
DELIKATESSEN

*in Gosau am Dachstein
Salzammergut*





Wir versprechen,

.. wir führen unser Unternehmen transparent, offen und ehrlich, informieren und bilden ein Bewusstsein für unsere Philosophie.

.. eine angemessene Entlohnung unserer Mitarbeiter und einen angemessenen, wertschätzenden Umgang, denn wir sind ein Team, nur gemeinsam können wir unsere Ziele erreichen.

.. wir legen großen Wert auf eine faire und langfristige Beziehung mit unseren Partnern, die von uns eine faire Bezahlung für ihre Arbeit und ihre Produkte erhalten.

.. dass unsere Tiere aus kleinstrukturierten, landwirtschaftlichen Betrieben stammen, die höchstmöglich nah in der Region, doch mindestens in Österreich gelegen sind. Die Wertschöpfung bleibt damit in der Heimat.

.. uns immer auch um eine vertrauenswürdige Herkunft und Haltung aller Tiere, die wir verarbeiten, zu sorgen.

.. Tieren mit Achtung zu begegnen. Und diese Wertschätzung gegenüber Lebewesen begleitet uns täglich, ist für uns wichtig und selbstverständlich.

.. den respektvollen und pfeglichen Umgang mit den Tieren, die in unserem Hause geschlachtet werden.

.. unsere Tiere möglichst restlos zu verwerten. Das zeugte seit jeher von Anstand, Dankbarkeit und Wertschätzung. Wir wollen das Bewusstsein und die Neugierde für bereichernde, kulinarische Entdeckungen wecken.

.. dass wir mit Schlachtung, Zerlegung und Veredelung in unserer Fleischhauerei Meistermanufaktur ein altes Kulturgut erhalten.

... dass wir mit all unseren Sinnen unser eigenes, darum höchst anspruchsvolles, Qualitätssiegel sind. Denn Fleisch ist eine wertvolle Ressource, mit der wir nicht unachtsam und verschwenderisch umgehen dürfen!

Steht mehr und nicht weniger.



DIE FLEISCHHAUEREI & FEINKOST MEISTERMANUFAKTUR

Vom Landwirt, vom Metzger und den Tieren

Unsere Geschichte beginnt zur Jahrtausendwende, als zehn Gosauer Landwirte gemeinschaftlich einen Schlachthof bauten. Sie wollten ihren Tieren, die alle Sommer auf den Wiesen und Almen verbringen, lange Transportwege ersparen und die frischen Produkte im Tal vermarkten.

Im zwanzigsten Jahr des Vereins war es an der Zeit, sich mit starken Partnern an der Seite, neuen Investitionen und frischen Ideen für die Zukunft fit zu machen. Wertschätzung, Tierwohl und ein tolles Team sind dafür unser starkes Fundament.

Während die Welt also gerade so richtig durchgeschüttelt wurde, haben wir in unserer kleinen Manufaktur in Gosau am Dachstein unbeirrt und mit voller Überzeugung an der Erfüllung unserer Versprechen gearbeitet und nach einem Jahr intensiver Vorbereitung die „Speiserei“ ins Leben gerufen, mit der wir unsere köstlichen Produkte vertreiben, Gastronomie, Einheimische und Gäste versorgen.

Denn nur als eine der letzten kleinen Fleischhauereien haben wir es buchstäblich selbst in der Hand, Mensch und Tier gleichermaßen wertschätzend zu behandeln.

Für uns ist die Erhaltung und Unterstützung der regionalen, kleinstrukturierten und familiengeführten Höfe die Alternative zum völligen Verzicht. Dazu gehört natürlich vor allem die angemessene Bezahlung der Landwirte. Sollten wir aufgeben gegen die entsetzlichen Zustände in der Fleischindustrie?

In der kein Leben mehr zählt? Niemals!

Wir haben beschlossen, den Weg der Wertschätzung zu gehen - das alte Handwerk wieder so zu führen, wie es der Mensch Jahrtausende ausgeübt hat. Dabei Dank und Respekt den Tieren zollen, Fleisch wieder die hohe Wertigkeit zurückgeben, die es in den Kühltruhen der Märkte, im harten Preiskampf und im übermäßigen Konsum der letzten Jahre verloren hat.



HERKUNFT & LEBENSRAUM UNSERER TIERE

Woher unsere Tiere kommen und worauf wir achten

Von Beginn an kommen die Tiere, die wir in der Fleischhauerei verarbeiten dürfen, aus unserem Tal und der näheren Umgebung. Zur Herstellung von Speck und Wurstwaren werden Rinder und Schweine gebraucht. Die umliegenden, kleinstrukturierten Landwirtschaften lieferten und liefern bis heute Rinder und Kälber, die im Sommer auf Wiesen und Almen rund um Gosau weiden und vom Bauern sorgsam betreut werden.

Schweinezucht gab und gibt es in unserer Region in Ermangelung passender Flächen kaum. Woher also die Tiere holen, deren Lebensraum unseren Ansprüchen und Vorstellungen von Tierwohl entspricht?

So sind wir auf eine Gemeinschaft von Bauern aus dem österreichischen Voralpenland gestoßen. Dort wachsen die Schweine in kleinen Familienbetrieben auf. Mit mehr Platz zum Bewegen, viel Stroheinstreu und Futter aus Österreich. Die Aufmerksamkeit des Bauern für seine Tiere ist hier außerdem wesentlich höher, als in den entsetzlichen Ställen der industriellen Massentierhaltung. Die Schlachtung erfolgt im jeweils nahe gelegenen Betrieb.

Wir haben uns aufgemacht, die Höfe zu besuchen, um uns mit eigenen Augen davon zu überzeugen.



in Gosautal auf der Hofweide, im Sommer auf der Alm

Sofort fiel uns die Zutraulichkeit und gesunde Neugierde der Tiere auf. Ein erster Beweis für uns, wie gut der Umgang mit ihnen ist.



Ruhig und Entspannt

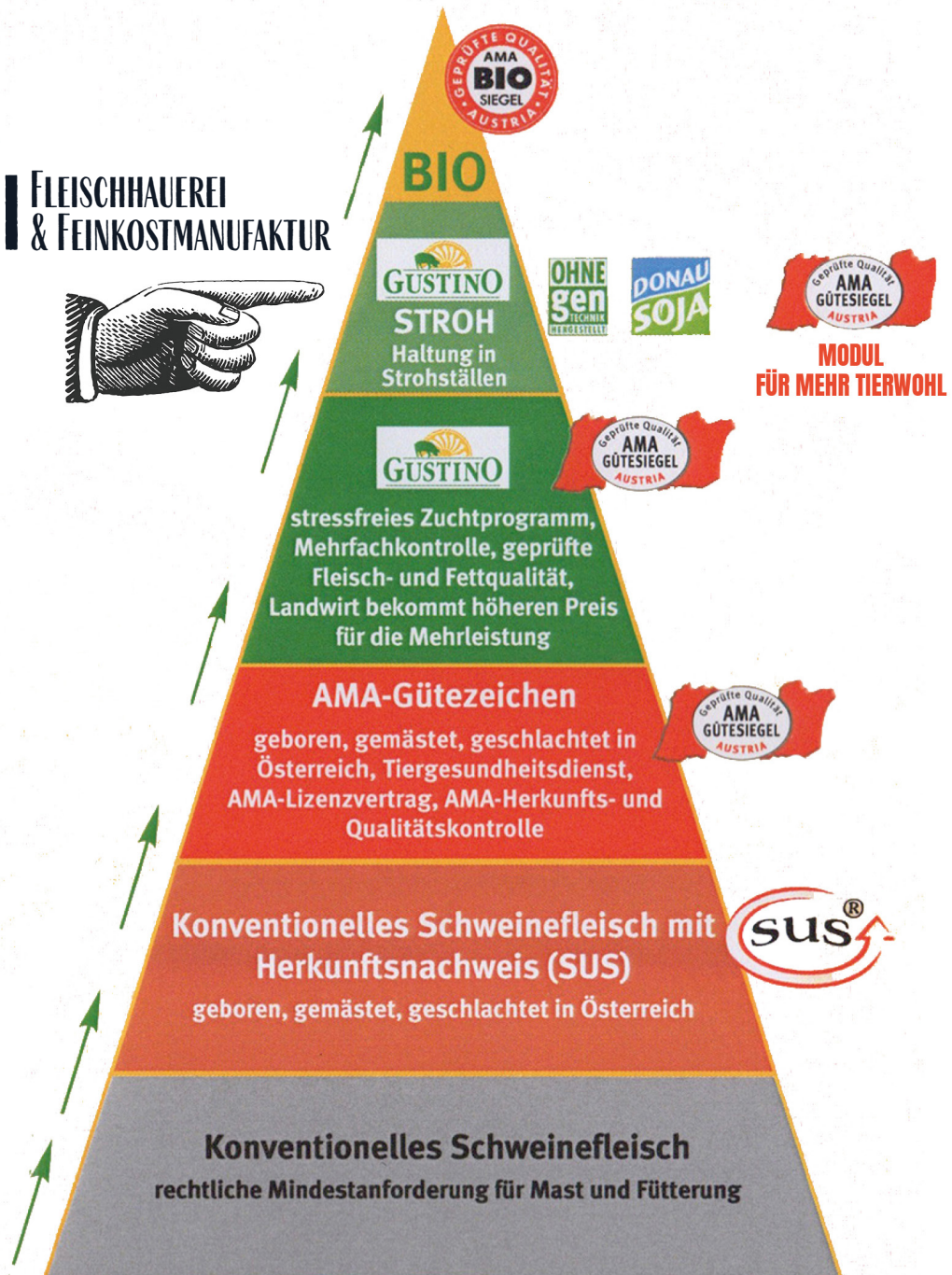


Wohltemperiert (Schweine mögen es gerne warm) und sauber (Schweine sind ausgesprochen reinliche Tiere, denen es große Qualen bereitet, auf den herkömmlichen Spaltenböden aus Beton in ihrem eigenen Dreck stehen und liegen zu müssen) sind die in offene Zonen unterteilten Ställe.

Auch die Unversehrtheit der Tiere zeigt, dass hier keine durch Stress und Langeweile bedingten Kämpfe stattfinden, bei denen Schwänze und Ohren in Mitleidenschaft gezogen werden.

Natürlich ist das alles sehr viel aufwendiger als die leider übliche Art, mit diesen Tieren umzugehen. Für uns ist es aber eine Mindestanforderung. Eine unbedingte Voraussetzung dafür, das höchstmögliche Maß an Wertschätzung für Mensch und Tier in unserem Beruf leben zu können.

SPEISEREI FLEISCHHAUEREI & FEINKOSTMANUFAKTUR



DAS GUSTINO STROHSCHWEIN

Ein Baustein für mehr Tierwohl

Heute können wir sagen, dass wir die Herkunft unserer Tiere genauestens nachvollziehen können. Jedes Stück Fleisch, Wurst und Speck, das in unserer Manufaktur von Meistern und Fleischhuern hergestellt wird, produzieren wir mit heimischen Rindern und ausschließlich den „Gustino Strohschweinen“, waren damit die ersten in ganz Österreich.

Dank separater Kühlung können wir außerdem frisches Wildfleisch und Wurstspezialitäten aus den Gosauer Wäldern anbieten.

Wir sind noch lange nicht am Ende unserer Reise. Wir möchten alles tun, um die Regionalität zu fördern und damit unseren Beitrag leisten, Familienbetriebe zu erhalten, die Almwirtschaft zu unterstützen und größtmögliches Tierwohl zu erreichen.



GESCHÄFT IN GOSAU

Nahe dem Ursprung

Pure, frische, regionale Produkte - Fleisch aus der eigenen Fleischhauerei Meistermanufaktur von Kälbern und Rindern der umliegenden Höfe, vom Gustino Strohschwein und Wild aus den Salzkammergut Wäldern. Dazu unsere hausgemachten Wurstspezialitäten, die beliebten Kaspressknödel, Leberknödel und Fleischstrudel.

Käse aus kleinen Manufakturen und von den heimischen Almen, Milch vom Bauern direkt aus Gosau, Bergbauern Freiland Eier aus Abtenau, Brot und Gebäck, Gutes für die Speis', Bier, Wein, Säfte und Limonaden und schöne Geschenke und Accessoires rund um Tischkultur und Gastfreundschaft.

Kaffees, Tees, Marmeladen und Zotter Schokolade, Bio Müsli und feiner Gosauer Gebirgshonig und vieles mehr, vervollständigen das Angebot.

Jeden Mittag wird frisch gekocht. Natürlich mit den Produkten aus unserer Fleischhauerei, frischem Gemüse, Salat und Beilagen. In der gut gefüllten Schlemmertheke finden unsere Gäste schon morgens hausgemachte Spezereien wie unseren hervorragenden Leberkäse, Schnitzel, Fleischloaberl, Bauch und Brat'l vom Strohschwein, knusprige Pommes und vieles mehr zum Sattessen.

Caterings, belegte Brötchen, Schnittchen und Häppchen vom Feinsten.

Und 24/7/365 finden Spontangriller unsere feinen Produkte im stets gut gefüllten „Speisomat“ vor dem Haupteingang.





*Mit Liebe zum Handwerk
und dem guten Leben*

Speiserei Fleischhauerei & Feinkostmanufaktur

Gosausestraße 19 / A-4824 Gosau am Dachstein

Büro/Bestellungen T +43 (0)6136 200 99 13

www.speiserei.rocks

office@gosauer-speiserei.at

Speiserei Geschäft

Kundenparkplätze am Haus

Gosausestraße 2 / A-4824 Gosau am Dachstein

T +43 (0)6136 200 99 11

www.speiserei.rocks

office@gosauer-speiserei.at



www.speiserei.rocks

