

Landmetzgerei Hochhauser GmbH & CO KG

GRÜNDUNG

Seit dem Jahre 1914, also seit nunmehr fast 100 Jahren, produzieren wir in der vierten Generation Fleisch aus der Region im eigenen Schlachtbetrieb.

Viel ist seit damals passiert - der Schlachtbetrieb wurde mehrmals umgebaut, vergrößert und entspricht den EU-Richtlinien - doch erledigen wir unsere Arbeiten mit dem selben Engagement wie am ersten Tag.

Unser hoher Anspruch auf Genauigkeit, Frische und Qualität, garantiert Ihnen nur das beste Fleisch.

Mit dem fachlichen Know-How unserer 15 Mitarbeiter, ist es uns möglich Vieh zu schlachten und auch unsere eigene Wurst zu produzieren.

Die Lehrlingsausbildung für Metzger genießt in unsere Betrieb einen hohen Stellenwert. Wir bilden jährlich neue Lehrlinge aus.

Kontakt

Landmetzgerei Hochhauser GmbH & CO KG

Johannes Paul Hochhauser
Innbachtalstraße 3
4632 Pichl bei Wels

Telefon: +43 7247 8711-0
Fax: +43 7247 8711-22

E-Mail: landmetzgerei@hochhauser-fleisch.at
Web: <http://www.hochhauser-fleisch.at>

Ansprechpartner

Johannes Paul Hochhauser
Geschäftsführer

Telefon: +43 7247 8711-0
Mobil: +43 699 16171814
E-Mail: landmetzgerei@hochhauser-fleisch.at



Auszeichnungen

- Gewinner Handwerkspreis 2013 -Edelbratwurst-
- internationaler Fleischwettbewerb 2010 (9 Goldmedaillen, 5 Silbermedaillen)
- internationaler Fischerfachwettbewerb 2004 (10 Goldmedaillen, 2 Silbermedaillen)
- Ehrenpreis für herausragende Leistungen beim Fachwettbewerb 2004

Gütesiegel & Marken

Sonstiges Gütesiegel: VUQS

BIO-Zertifizierung: Austria Bio Garantie

Produktpalette

Blut- und Leberwurst (Produktkategorie: Wurst und Wurstwaren)

EdelBratwurst (Produktkategorie: Wurst und Wurstwaren)