Aufzeichnung Webinar Ideenacker 15 "Premiumfleisch" vom 24.09.2024

Wie können bäuerliche Betriebe mit ihren Fleischprodukten mehr Wertschöpfung erwirtschaften? Drei Betriebe gaben Einblicke in ihre Erfolgsstrategien.

Folgende Betriebe stellten sich vor:

- Patrick Birkl vom **"K&P Hendlhof"**
- Nino Ochsenknecht-Sifkovits vom **"Chianinahof"**
- Josef Fradler vom **"Mirnighof"**

Es gibt vielfältige Gründe, warum Bäuerinnen und Bauern Premiumfleisch erzeugen. Für den einen ist es die Liebe zu einer bestimmten Rasse, für den anderen ist es der Wunsch, die heimische Kalbfleischproduktion zu sichern und Fleisch in höchster Qualität zu produzieren. Allen voran steht gleichwohl das Interesse, die Wertschöpfung am Betrieb zu erhöhen. Wie dies gelingen kann, erfuhren die Teilnehmer:innen des Online-Webinars „Ideenacker" am 24. September. Drei Betriebe gaben Einblicke in ihre Erfolgsstrategien.

- K&P Hendlhof: Seit 2020 produzieren **Katharina und Patrick** vom K&P Hendlhof feinstes Geflügelfleisch vom Bresse Galouise Huhn. Zu ihren Kund:innen zählen Gastronomie und Privatpersonen gleichermaßen. Die Familie sieht Bresse Gauloise als ideale Nebenerwerbsmöglichkeit. In der Zeit der starken Teuerung konnten sie auf viele Stammkund:innen zurückgreifen, die dem Betrieb treu geblieben sind.
- Mirnighof - Kalb rosé: Seit 2012 bewirtschaften **Josef und Sandra Fradler** gemeinsam mit **Josef Fradler sen.** den Mirnighof. Der reine Rindermastbetrieb produziert Kalb rosé Fleisch von sechs bis maximal acht Monate alten Kälbern. Mit der Produktion von Kalb-rosé-Kälbern hat der Betrieb eine Möglichkeit gefunden, Milchkälber zu vermarkten und Fleisch in bester Qualität zu erzeugen. Gleichzeitig kann der Betrieb so einen Beitrag dazu leisten, die heimische Kalbfleischproduktion abzusichern und Kälbertransporte sowie -exporte zu reduzieren.
- Chianinahof: Bei **Nino Ochsenknecht-Sifkovits** und seiner Frau **Cheyenne** wird Wertschätzung dem Tier und seinen Produkten gegenüber großgeschrieben. Auf ihrem Hof in Dobl bei Graz halten sie Chianinarinder und vermarkten exzellente Fleischqualität. Im Webinar betonte Ochsenknecht-Sifkovits, dass es sich lohnt, Geld in Marketing und die Entwicklung einer Marke zu investieren. Außerdem ist die Bewerbung der Produkte auf Social Media ein entscheidender Punkt für eine erfolgreiche Vermarktung.

Das Webinar war eine optimale Gelegenheit für bäuerliche Unternehmer:innen, sich von Best Practice Beispielen aus der Premiumfleischproduktion inspirieren zu lassen.

© 2026 - lfi.at

Kennen Sie schon unseren "Trendradar"?

"Premiumfleisch" ist auch das Thema unserer nächsten Trendradar Ausgabe. Melden Sie sich jetzt dafür an!

- ZUR TRENDRADAR ANMELDUNG

Das Webinar „Ideenacker“ ist Teil des bundesländerübergreifenden Bildungsprojekts „LK&LFI Innovationsoffensive“ und wird von Bund, Land und EU gefördert. Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos. Die Veranstaltung wird aufgezeichnet.

Weitere Informationen finden Sie auf www.meinHof-meinWeg.at.