

Schlacht- und/oder Zerlegebetriebe mit Bio-Zertifizierung im Landkreis Altötting und Umgebung

Nr.	Unternehmen	Ansprechpartner	Telefon	Mobil	Fax	Email	Adresse	Tierart	Bio-Zertifizierung	Isolation der Tiere vor Schlachtung möglich?	Zerlegungsgrad (Schlachtung, Grob-, Fein-, Hack?)	Mögliche Reifungszeit	Vakuumieren?	Etikettieren?	Website
1	Halsbacher Qualitätsfleisch	Christian Freudlsperger	0049 (0) 8679 1519			info@hg-fleisch.de	Brandl 53, 84553	Rinder, Schweine	ja	nein	Schlachtung, Grobzerlegung, auch Knochen auslösen, Feinzerlegung nur nach Abstimmung	bis 7 Tage	/	/	http://www.hg-fleisch.de/index.html
2	Städtischer Schlachthof Laufen	Andreas Schmid	0049 (0) 8682 9	0049 (0) 175 653 1342	0049 (0) 8682 8987 31	/	Schiffmeistergasse 29, 83410 Laufen	Rinder, Schweine	ja	keine Wartebox, direkt vom Anhänger in den Schlachtraum	Schlachtung, Grob- und Feinzerlegung, Kooperation mit Metzgerei Braunsperger (auch Würsten möglich)	bis 8 Tage	ja	nein	www.stadtlaufen.de/schlachthof.html
3	Metzgerei Braunsperger	Hermann Braunsperger	0049 (0) 8682 303	/	0049 (0) 8682 956671	info@braunsperger.de	Niedervillern 1, 83410 Laufen (Produktion), Goethestr. 12a, 83410 Laufen (Verkauf)	Rinder, Schweine, Lämmer	ja	ja	Schlachtung, Grob- und Feinzerlegung, Hack und Wurst, gewünscht, dass der Landwirt mithilft	bis 28 Tage	ja	ja	www.braunsperger.de/
4	Erzeugergemeinschaft Schlachtvieh Traunstein	Franz Eder	/	0049 (0) 160 880 9872	/	info@eg-traunstein.de	Kotzinger Str. 9a, 83278 Traunstein	Rinder, Schweine	ja	nein	nur Schlachtung, Kooperation mit Scherer in Wabach, können nach Absprache zum Scherer liefern	nein	/	/	https://www.eg-traunstein.de/

Schlacht- und/oder Zerlegebetriebe mit Bio-Zertifizierung im Landkreis Altötting und Umgebung

Nr.	Unternehmen	Ansprechpartner	Telefon	Mobil	Fax	Email	Adresse	Tierart	Bio-Zertifizierung	Isolation der Tiere vor Schlachtung möglich?	Zerlegungsgrad (Schlachtung, Grob-, Fein-, Hack?)	Mögliche Reifungszeit in Tagen	Vakuumieren?	Etikettieren?	Website
5	Scherer's tägliche Frische Schlacht- & Zerlegebetrieb	Sebastian Linner	0049 (0) 8074 917 9213	0049 (0) 172 299 9480 0049 (0) 172 299 9481	/	wabach@edeka-scherer.de	Wabach 2, 83530 Schnaitsee	Rinder, Schweine	ja	keine Wartebox, direkt vom Anhänger in den Schlachtraum. Außerdem verfügen Sie über einen mobilen Schlachthanänger und bieten Weideschuss an	Schlachtung, Grob- und Feinzerlegung, Vakuumieren, Etikettieren	10 Tage (mehr Reifetage auf Garantie des Landwirtes)	ja	ja	http://www.edeka-scherer.de/eigenproduktion-1/
6	Buttinger	Herbert und Markus Buttinger	0049 (0) 8535 912 920	/	0049 (0) 8535 912 95 20	info@buttinger-online.de	Wolfakirchen 23a, 94542 Haarbach	Rinder, Schweine	ja	/	Feinzerlegung (benötigen grob zerlegte Viertel entbeint und vorsortiert; auch Herstellung von Burger-Patties und Hackfleisch, keine Wurstwaren)	/	ja	ja	https://www.buttinger-online.de/
7	Landmetzgerei Kieswimmer	Eduard Kieswimmer	0049 (0) 8724 433	/	0049 (0) 8724 966 662	edi.kieswimmer@web.de	Raunöd 1, 84323 Massing	Rinder, Schweine	nein (aber mit Subunternehmervertrag)	ja	Schlachtung, Grob- und Feinzerlegung, Hack, bedingt Wurst	14-28 Tage	nein (Hack auch nicht)	nein	https://landmetzgerei-kieswimmer.de/t/
8	Metzgerei Oberwallner im Reischacher Hof	Alfons Bauer	/	0049 (0) 171 9571 175	+49 8670 1598	info@reischacher-hof.de	Öttinger Strasse 17, Reischach	Rinder, Schafe, Ziegen	ja	ja	Grob- und Feinzerlegung, Hackfleisch, Verpackung in Kisten	14 Tage, länger nach Absprache	nein	nein	https://www.reischacherhof.de/metzgerei.html



Amira Zaghdoudi - Projektleitung Öko-Modellregion Inn-Salzach

www.oekomodellregionen.bayern/inn-salzach

Stand: 07.02.2023

keine Gewähr für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Daten