

INFORMATION

zur Pressekonferenz mit

Landesrat Dr. Josef Stockinger,

Geschäftsführer Franz Josef Grillmair, Grilly GmbH

und

Obmann Robert Seeber, Linzer Wirte-Initiative HotSpots09

am 17. Dezember 2008

zum Thema

"Schwein muss man haben:

Gilly's Kräutermilchferkel – eine kreative Produktidee aus dem Genussland Oberösterreich wird zum Exportschlager"

Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Presse
Klosterstraße 7 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-114 12
Fax: (+43 732) 77 20-115 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

DVR: 0069264

Schwein muss man haben: Das Kräutermilchferkel als Produktinnovation aus dem Genussland Oberösterreich

Das Grilly-Kräutermilchferkel erobert als bauerliches Nischenprodukt die europäische Spitzengastronomie. Franz Josef Grillmair aus Sipbachzell hat als erfolgreicher Schweinebauer die EU als Herausforderung gemeistert und setzt bei seinem Schweinefleisch auf eine völlig neue Zielgruppe.

Mit einer speziellen Gewürzmischung (mitentwickelt vom Solan-Krafftutterwerk in Bachmanning) werden die Ferkel über vier Wochen lang gefüttert. Rosmarin und Thymian regen die Fresslust an. Die Kräuterfütterung bringt cholesterinoxydarmes Fleisch wie ein Forschungsprojekt gemeinsam mit der Veterinärmedizinischen Universität Wien belegt.

15.000 Kräuter-Milchferkel und Spanferkel erzeugt Franz Grillmair mit seinen Kooperationspartnern pro Jahr. 60 Prozent der Produktion gehen in den Export in zwölf Länder außerhalb von Österreich, nach Deutschland, Holland, Schweiz, Ungarn, Frankreich, Bulgarien, Spanien, Italien, Dänemark, Finnland, Griechenland und Großbritannien.

Für die Kräuter-Milchferkel erlöst Grillmair bis zum dreifachen des üblichen Marktpreises bei Schweinefleisch. Je nach Variation kosten die Partyferkel zwischen 8 und 17,20 Euro pro Kilogramm einzelne Fleischteile variieren zwischen 2,90 Euro (für ein Kilo Stelze) und 30,70 Euro (für ein Kilo Karreerose).

Die Produktpalette umfasst neben Milchferkel am Spieß sowie Einzelteilen wie Rücken oder Keule auch das von Grillmair erfundene ausgelöste Partyferkel: Fix fertig gewürzt, gefüllt und gerollt ist dieses junge und zarte Schweinefleisch in der Spitzengastronomie und auch in der Kreuzschiffahrt gefragt. In den Feinkostläden werden auch Produkte wie Beinschinken vom Milchferkel, Rollbraten, Rolladen, Steaks oder Pasteten angeboten.

Kooperationen mit oberösterreichischer Qualität

Grillmair setzt auf Kooperationen. Für die Kräuter-Milchfelerzeugung hat er vier Vertragsproduzenten, für die Spanferkelangebote mehr als 100 bäuerliche Partnerbetriebe. Heuer erwartet Grillmair einen Umsatz in der Höhe von 1,2 Millionen Euro und sieht das Potential noch lange nicht ausgeschöpft.

Grilly's Kräuter-Milchferkel bleibt durch und durch eine Produktinnovation aus dem Genussland Oberösterreich. Alle Ferkel stammen von bäuerlichen Betrieben aus Oberösterreich. Die Schlachtung erfolgen im Schlachtbetrieb Pöll in Vorchdorf. Im Verarbeitungsbetrieb Staudinger in Nußbach werden die Ferkel zerlegt, verarbeitet, verpackt und von dort täglich von einer Kühlspedition abgeholt und zugestellt. Drehscheibe für die Grilly GmbH ist der Bauernhof in Sipbachzell. Vom Büro aus organisieren Brigitte und Franz Josef Grillmair Einkauf, Verkauf und Marketing.

10 Jahre Grilly GmbH – Von der Nische an die Spitze

Begonnen hat alles vor 15 Jahren am Bauernhof in Sipbachzell. 1993 wurden über die bäuerliche Direktvermarktung drei bis zehn Milchferkel verkauft. Durch die steigende Nachfrage und die stetige Produktentwicklung wurde daraus im Jahr 1998 ein professioneller Gewerbebetrieb, die Grilly GmbH mit einer Wochenproduktion 300 Ferkel für die Spitzengastronomie.

In diesen zehn Jahren Erfolgsgeschichte hat ein bäuerliches Nischenprodukt aus Oberösterreich endgültig die europäische Spitzengastronomie erobert. Einfache Zubereitung, junges zartes Fleisch, gut zu portionieren und exakt zu kalkulieren, das sind die Vorteile, mit den der Fleischgenuss von Grilly GmbH punktet. Höhepunkte und internationale Auszeichnungen sind Belege für bäuerliche Tradition mit gutem Geschmack:

1998: Restaurant "STEIRERECK" in Wien

Im österreichischen Top Restaurant "Steirereck" in Wien wurde die zehnjährige "Tradition" gebrochen, kein Schweinefleisch auf die Karte zu setzen. "Steirereck" Patron Heinz Reitbauer sen. kam selbst nach Sipbachzell, um sich vor Ort ein Bild zu machen.

2004: Kreuzfahrtschiff Queen Elizabeth II

GRILLY schaffte die Herausforderung, innerhalb von nur drei Tagen GRILLY Kräuter-Milchferkel rechtzeitig vorm Auslaufen nach Southampton zu liefern, und rettete so das Weihnachtsfest auf dem Kreuzfahrtschiff.

2005: TASTE 05

Das Kräuter-Milchferkel von Grilly wurde unter mehr als 6.000 Ausstellern aus 109 Ländern und mehreren tausend gezeigten Produkten auf der Lebensmittelfachmesse ANUGA in Köln zu den weltweit sieben besten Produktinnovationen des Jahres 2005 im Fleischbereich gewählt.

2007: ITQI

Das internationale Taste & Quality Institute (ITQI) in Brüssel wählt alle zwei Jahre die schmackhaftesten Nahrungsmittel und Getränke. Die aus europäischen Chefköchen und Sommeliers bestehenden Jurys testeten und verkosteten 2007 insgesamt 601 Produkte aus 58 Ländern. Das GRILLY Kräuter-Milchferkel wurde in der Kategorie Fleisch als einziges Produkt mit drei Sternen, der besten Bewertung, ausgezeichnet.

Homepage: www.grilly.at