



Firmensitz in Trostberg



Mitarbeiter beim Verpacken der Ware



Mitarbeiter im Lager

Chiemgauer Naturfleisch

Bio-Metzgerei aus Trostberg

Seit der Firmengründung von Chiemgauer Naturfleisch im Jahr 1991 entstehen hervorragende Produkte in unverfälschter und natürlicher Qualität – nicht zuletzt aufgrund der handwerklichen Meistertradition und den hohen Anforderungen der ökologischen Tierhaltung. Dafür sorgen zurzeit 70 Mitarbeiter in der handwerklichen Produktion und der Verwaltung. Cordula Gschlößl (Vertriebsleiterin) und Tom Reiter bilden die Geschäftsführung und setzen somit die Idee um: „Das Unternehmen soll in Mitarbeiterhand weitergeführt werden.“ Chiemgauer Naturfleisch befindet sich in Bayern umgeben von Bergen und Seen, nicht weit entfernt vom bekannten Chiemsee, in Trostberg.

Die Tiere beziehen sie von umliegenden Bauernhöfen aus Deutschland und dem nahegelegenen Österreich, die allesamt die strengen Richtlinien anerkannter Bio-Anbauverbände wie Demeter, Bioland, Naturland, Biokreis oder Bio Austria erfüllen.

Sie selbst sind nach Biokreis-Richtlinien zertifiziert. 15 - 20 Rinder und 30 - 40 Schweine werden in der Woche von einem nahegelegenen Partnerschlachthof geschlachtet. Die Zerlegung findet zum Teil bei Chiemgauer Naturfleisch selbst aber auch bei einem Partnerbetrieb statt. Die Verarbeitung und Veredelung des Frischfleisches liegt komplett bei Chiemgauer Naturfleisch. Konsequente biologische Landwirtschaft, kurze Transportwege, ökologische Verarbeitung und volle Transparenz haben höchste Priorität. Das Ergebnis sind hervorragende Produkte von hoher Qualität.

Art des Betriebes	Verarbeitung
Größe des Betriebs	70 Mitarbeiter
Herkunft	Trostberg
Bio-Zertifizierung	DE-ÖKO-003

