

### Ihre Qualitätsmetzgerei aus Pöndorf

Wir sind einer der wenigen Betriebe, die ausschließlich 100% Fleisch aus Österreich verarbeiten, von kontrollierten Bauern aus der Region. Unsere hochwertigen Fleisch- und Wurstwaren sind mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet.



Jahrzehntelange, handwerkliche Tradition



Unsere Zertifizierungen bürgen für absolute Qualität



Vierfältig, geschmacksvoll und nachhaltig

#### UNSERE METZGEREI IN PÖNDORF

Die Qualitätsmetzgerei Maier verbindet handwerkliche Tradition mit den modernen Anforderungen an einen nachhaltigen und innovativen Fleischbetrieb. Aus der ursprünglichen Dorfmetzgerei mit Viehhandlende entwickelte sich ein mittelständischer gewerblicher Schächter-, Zerleger- und Verarbeitungsbetrieb.

[Mehr über uns erfahren >](#)

#### REGIONALE UND AUSGEZEICHNETE QUALITÄT

Bereits in dritter Generation werden hochwertige Fleisch- und Wurstwaren gefertigt. Höchste Qualität in allen Belangen ist unser Anspruch! Unsere Produkte sind mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet. Wir legen großen Wert auf beste Fleischqualität und sorgfältigen Einsatz aller verwendeten Zutaten. Unsere Produkte überzeugen durch höchste Qualität und besten Geschmack!

[Zu unseren Produkten >](#)

#### HOCHWERTIGSTE WURST- UND FLEISCHWAREN

Wir sind Ihr Nahversorger mit 100% Fleisch aus Österreich! Regionalität und Nachhaltigkeit sind bei uns nicht nur Schlagwörter sondern gelebte Unternehmensphilosophie. Wir schlachten, zerlegen und verarbeiten in unserem eigenen Betrieb nur bestes Österreichische Qualität von heimischen Bauern. Unsere Produkte überzeugen durch höchste Qualität und besten Geschmack!

[Zu unseren Produkten >](#)

### Markante Zahlen

Das Tierwohl liegt uns besonders am Herzen und so halten wir die Transportwege so kurz wie möglich. Wir bauen auf langfristige Partnerschaften mit regionalen Bauern. Bei der Schlachtung und Verarbeitung kommt nur modernste Technik zum Einsatz.

Wöchentliche Verarbeitung von etwa

**1.000**

Schweinen, 150 Rindern und 20 Kalb

Wöchentliche Produktion von rund

**20.000 kg**

Wurst und Schinkenwaren

Betriebsgründung im Jahre

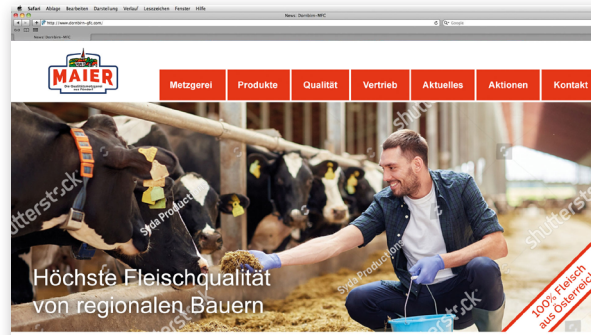
**1934**

(Zusatz 2)

Ein engagiertes Team von

**20**

Mitarbeiter:innen



### Ausgezeichnete Qualität

Als regionaler Metzgerei-Betrieb steht die Qualität unserer Fleisch- und Wurstwaren an oberster Stelle. Unsere Produkte sind mit dem AMA-Gütesiegel zertifiziert. Strenge und regelmäßige Kontrollen sichern unseren hohen Qualitätsstandard. Wir folgen dem österreichischen Lebensmittelcodex und den HACCP-Grundsätzen. Unser Schlachttierbetrieb ist IFS Global Markets-Food zertifiziert.

### Download Zertifikate

Sie finden nachstehend unsere Qualitätszertifikate als PDF zum Download.

[AMA Gütesiegel >](#)

[IFS Zertifikat >](#)



### Wertvoll und nachhaltig

Transparenz und Nachhaltigkeit sind für uns wichtige Grundsätze. Unser Fleisch ist zu 100% aus Österreich und wird von regionalen Bauern bezogen. Die Herkunft des Fleisches lässt sich jederzeit zurückverfolgen. Unser Familienbetrieb bietet Fleisch- und Wurstspezialitäten aus der Region in Fleisch auf höchster Qualitätsstufe ist unser täglicher Anspruch. Die Tiere über die Schlachtung selbst bis hin zur Zerlegung, Veredelung und Reifung spielen eine maßgebliche Rolle.



Franz Maier KG  
Kirchham 1, A-8991 Pöndorf  
Tel.: 07584 / 7112 oder 7460  
E-Mail: office@metzgereimaier.at  
Web: www.metzgereimaier.at

**AMA Gütesiegel**  
100% Fleisch aus Österreich

**MAIER**  
Die Qualitätsmetzgerei aus Pöndorf

**Natur oder gewürzt:**

- Schweine-Bauch € 6,90
- Schweine-Karree € 8,90
- Beiried € 14,90
- Faschiertes gemischt € 4,90
- Rinder Gusto und Schnittel € 12,90
- Schmackhafte Grillpakete! € 20,-

**Dieser Monat Mastangaktion**

- Polnische € 7,90
- Wiener € 7,90
- Extra € 5,90
- Pikant € 7,90
- Mährische € 7,90

**Wellnachts-aufschnitt** alle Sorten - Rouladen € 6,90

**Schinken-aufschnitt** feinst sortiert € 8,20

**Wurstl aus Meißlerhand: Frankfurter** € 8,50

**Debresziner** € 8,90

**Käsestrainer** € 8,50

Januar 2022  
Angebote gültig vom 19. Juli 2021 - 31. August 2021



Der Metzgerei-Betrieb mit Sitz in Pöndorf schlachtet, zerlegt und verarbeitet ausschließlich Fleisch zu 100% aus Österreich, von regionalen Bauern. Die Maier Metzgereiwaren werden über die führenden Lebensmittelhändler wie bspw. Billa, M-Preis, Maximarkt, Penny, C+C Wedl uvm. vertrieben. L&M Marketing zeichnet für sämtliche Kommunikationsmaßnahmen verantwortlich. Beginnend beim Aufbau eines modernen CD, über Markenlogo-Konzeption bis hin zur Umsetzung einer modernen Website bis hin zu Aktionsflyern, Bannern, LKW-Beschriftung oder die Gestaltung von Lebensmittel-Verpackungen.