



## Die Schinken-Macher

Seit 132 Jahren verbindet das Familienunternehmen Berger aus Sieghartskirchen Erfahrung mit Innovation und produziert hochwertige Schinken- und Wurstspezialitäten. Regionalität, Nachhaltigkeit und Tierwohl stehen dabei im Fokus.

29.11.2022, 17:32



© BERGER SCHINKEN

Rudolf und Thomas Berger

Was macht einen guten Schinken aus“, wiederholt Rudolf Berger bedächtig die Frage, während er sich ein Haarnetz überstreift. „Ein vollendeter Schinken entsteht aus dem harmonischen Zusammenspiel von Geschmack und Optik, Inhalt und Form. Aus der Kombination eines guten Rohstoffs mit der darauf abgestimmten Gewürzmischung“, versucht der Geschäftsführer von Berger Schinken das Geheimnis hinter dem Erfolg seiner Produkte in Worte zu kleiden. Doch bis aus einem Schlägel ein köstlicher Schinken wird, sind viele kleine und große Handgriffe nötig. Jedem einzelnen davon widmet sich das NÖ Familienunternehmen aus Sieghartskirchen seit mehr als 130 Jahren mit großer Sorgfalt. „Wir vertrauen auf Handarbeit – nicht, weil wir müssen, sondern weil wir den Unterschied kennen“, betont Berger und öffnet die Tür zu einem großen Produktionsraum. Zerlegen. Pökeln. Massieren. Veredeln. Einlegen. Kochen und Braten. Verpacken. Die Arbeitsschritte sind zahlreich.

„Ich habe mir schon einige Abteilungen anschauen können. Bis jetzt taugt mir am Besten das Zerteilen und Zuschneiden von Fleisch“, erzählt Mirali Özdemir, Fleischverarbeiter im zweiten Lehrjahr, greift beherzt zu einem Schweineschögl und setzt gekonnt das Messer an. Der 18-Jährige ist einer von vier jungen Menschen, die derzeit eine Lehre bei Berger machen ([www.berger-schinken.at/lehre](http://www.berger-schinken.at/lehre)). „Wir bilden in den Berufen Fleischverarbeitung und Lebensmitteltechnik aus“, berichtet Junior-Chef Thomas Berger und führt in die Lehrwerkstatt. „Hier können Lehrlinge einzelne Schritte gezielt und in Ruhe üben. Und hier entstehen auch neue Produkte in kleinen Chargen“, erklärt Berger, der seine Fleischerlehre im Betrieb gemacht hat und neben seiner Tätigkeit in der Geschäftsführung Wirtschaftsrecht studiert.

Zukunft braucht Herkunft.

„Wir denken und handeln generationenübergreifend“, betonen Vater und Sohn – die vierte und fünfte Generation. Im Zentrum stehen Nachhaltigkeit und Qualität. Berger Schinken ist Vorreiter bei regionalen, gentechnikfreien Schweinefleisch-Spezialitäten und bietet seit 2020 als einer der ersten Fleischer auch Tierwohl-Produkte im Einzel- und Großhandel an. Darüber hinaus gehört das Unternehmen zu den größten Bio-Produzenten des Landes und weitet laufend die fleischreduzierte Produktpalette aus. „Mit der Initiative Tierwohl wollen wir die Lebensbedingungen der Schweine auf unseren Regional-Optimal-Partnerhöfen verbessern“, sagt Rudolf Berger und nickt Lehrling Angelina Berger zu, die gerade dabei ist, Schinken mit Salzlake zu versehen und in die Massieranlagen zu befördern. „Ich wollte mein eigenes Geld verdienen und unabhängig sein. Deshalb hab' ich mich für eine Lehre entschieden“, erzählt die Fleischverarbeiterin im dritten Jahr.

„Wir sind immer auf der Suche nach Nachwuchskräften. Hier nutzen wir, wie bei anderen Themen auch, gerne die Services und Angebote der Wirtschaftskammer NÖ“, sagt Rudolf Berger und ergänzt: „Denn wir hören nie auf, besser zu werden.“ Das betrifft neben Produktinnovation auch die Infrastruktur selbst. In den letzten Jahren wurden mehrere Millionen Euro in den Standort investiert. Bereits seit 2012 setzt Berger auf die Kraft der Sonne in der Produktion. Damit spart Berger jährlich 42.000 Liter Heizöl und 145 Tonnen an CO<sub>2</sub>-Emissionen ein. Diesen Weg will der Familienbetrieb konsequent weitergehen. „Das verstehen wir unter Wirtschaften mit Verantwortung“, betont Rudolf Berger und tauscht Haarnetz und Produktionskittel wieder gegen sein Sakko.

[www.berger-schinken.at](http://www.berger-schinken.at)

## Das könnte Sie auch interessieren



### Interview mit KFZ-Technikerin Stefanie Redl

Unternehmerinnen, die ihre Karriere mit einer Lehre begonnen haben, vor den Vorhang holen: Das macht die Kampagne „g'lernt is g'lernt“ von Frau in der Wirtschaft Niederösterreich. Heute im Portrait: Stefanie Redl, KFZ-Technikerin und Inhaberin von Steffis Werkstatt in Winklarn bei Amstetten

[> mehr](#)



## Kinderbetreuung im Betrieb als Game-Changer

Eine positive Bilanz zum Weltfrauentag 2023 zieht die Vorsitzende von Frau in der Wirtschaft Niederösterreich, Vera Sares. Und fordert die Erhöhung des Freibetrags für Kinderbetreuung.

[➤ mehr](#)



## Die neuesten Trends auf der CES2023 erkundet

25 Teilnehmer:innen der UBIT NÖ informierten sich auf der weltgrößten Technologiemesse in Las Vegas und besuchten Giganten der Tech-Industrie in Seattle. [➤ mehr](#)