

Erfolgsgeschichten

#schaffenwir



© privat

WIRTSCHAFT FÜR MORGEN

Vegan und nachhaltig

Silke Bernhardt, die Fleischloserei

Die Fleischloserei ist die erste vegane Fleischerei Österreichs.

Bis vor Kurzem war ich beruflich als selbständige Fotografin unterwegs und habe mir mit meinem Tun einen treuen und stetig wachsenden Kundenstamm aufgebaut. Mit Corona musste ich leider zur Kenntnis nehmen, dass die Fotografie offenbar keine systemrelevante Sparte ist. Also erfand ich mich als "vegane Fleischhauerin" noch einmal komplett neu und gründete die Fleischloserei.

"In der Fleischloserei definieren wir gesundes Essen anders als viele andere Lebensmittelhersteller."

Seit sechs Jahren lebe ich bereits vegetarisch. Bis heute kann ich im Supermarkt keine Semmel mit frisch aufgeschnittener veganer Extrawurst an der Theke kaufen. Stattdessen muss man in Plastik verpackte Veggie-Wurst nehmen und das Semmerl zu Hause selbst zubereiten. Dazu

kommt, dass es sich bei den meisten Fleischersatzprodukten aus dem Supermarktregal um industriell hergestellte Massenware handelt. Die Zutaten mögen vegan sein – aber das war's auch schon. Unsere in liebevoller Handarbeit zubereiteten Produkte werden aus Zutaten von ausgesuchten Herstellern hergestellt und wandern frisch und ohne Konservierungsstoffe in die Vitrine. Wir wirtschaften ausschließlich biologisch bzw. in Demeter-Qualität – und stets im Einklang mit Mensch, Tier und Natur. Unterstützt werde ich dabei von einem großartigen Team.
fleischloserei.at

Online seit 08.11.2021 (Aktualisiert: 21.03.2023)