

35 Jahre Partnerschaft: Packlhof und Bioland schreiben Erfolgsgeschichte

Eurasburg. Es ist nicht nur ein Jubiläum, sondern eine jahrzehntelange Zusammenarbeit, die den Bio- Fleischmarkt in Bayern entscheidend geprägt hat. Bei der Urkundenübergabe anlässlich von 35 Jahren Bioland-Partnerschaft an die Familie Holzmayr und Mit-Gründerin der Metzgerei Packlhof Regina Urban blickte Bioland-Landesvorsitzender Oliver Alletsee auf die gemeinsame Entwicklung zurück „Schon wenn ich hierherfahre nach Eurasburg und das Gebäude sehe, weiß ich: Das ist keine normale Metzgerei. Hier steckt Herzblut drin – und das strahlt nach außen“, sagt Alletsee.

Dass der Packlhof heute zu den wichtigsten Bio-Verarbeitern Bayerns zählt, hat seinen Ursprung in einem fehlenden Stück Filet. Die Anfänge der Metzgerei reichen zurück in die 1980er-Jahre. Damals ließ Josef Urban, der verstorbene Ehemann von Regina Urban, regelmäßig ein Rind bei einem Metzger schlachten. „Vom Filet hat jedes Mal etwas gefehlt. Da hat mein Mann gesagt: So nicht – das machen wir künftig selbst“, erinnert sich Regina Urban schmunzelnd. So entstand eine kleine Hofmetzgerei. Heute führt die nächste Generation mit Kathrin und Florian Holzmayr die Metzgerei weiter.

Anfangs wurde gerade einmal ein Schwein pro Woche verarbeitet. 1986 wurde der erste Metzger eingestellt – der Beginn einer Entwicklung, die heute rund 70 Mitarbeitende beschäftigt und wöchentlich etwa 200 Schweine sowie 50 Rinder verarbeitet. Täglich entstehen rund zwei Tonnen Bio-Wurstwaren. Seit 35 Jahren verarbeitet der Packlhof die Tiere der Bioland-Höfe. Rund 230 Bioland-Erzeuger liefern ihre Tiere nach Eurasburg.

Entscheidend für die Entwicklung war die Partnerschaft mit den Bioland-Bäuerinnen und -Bauern. Es entstand ein außergewöhnliches Vermarktungsmodell: Gemeinsam mit dem Bioland-Erzeugerring und später der BioFleisch GmbH (BFG) wurde die Schlachtung der Tiere organisiert, Angebot und Nachfrage abgestimmt und die Vermarktung gemeinsam entwickelt. „Wir sind mit dem Packlhof gewachsen – und der Packlhof mit uns“, so Alletsee. „Wenn Verband, Vermarkter, Bauern und Verarbeiter nicht zusammenspielen, funktioniert so etwas nicht.“ Heute gilt der Betrieb als eine der tragenden Säulen der Bio-Fleischwirtschaft in Bayern.

Drei Würste und ein Milchfahrer

Beinahe wie eine Anekdote klingt die Geschichte, wie der Packlhof zu seinem wichtigsten Kunden Alnatura kam. Anfang der 1990er-Jahre bestand das Sortiment gerade einmal aus drei Produkten. „Die Pfefferbeißer, die Kaminwurst und unsere Rindersalami“, zählt Regina Urban auf. „Die Rindersalami begleitet uns bis heute. Manchmal erzählen Kunden, dass das früher ihre Pausenwurst war. Das freut mich jedes Mal.“

Vertrieben wurden die Würste zunächst über die Andechser Molkerei Scheitz. Damals holte der Milchfahrer nicht nur die Milch, sondern brachte auch Joghurt auf die Höfe und auf Wunsch auch Wurst vom Packlhof.

Als Alnatura-Gründer und Geschäftsführer Dr. Götz Rehn bei einem Gespräch in Andechs die Produkte probierte, fragte er, ob der Packlhof nicht noch mehr könne als diese drei Spezialitäten. Kurz darauf wurden Wiener Würstchen und sogar Presssack ins Sortiment aufgenommen. Aus den damals drei Alnatura-Märkten wurden inzwischen deutschlandweit mehr als 150 Märkte – und der Packlhof wuchs mit.

Innovation statt Zusatzstoffe

Die hochwertigen Wurstwaren vom Packhof sind ohne Nitritpökelsalz – ein Thema, das die Bio-Branche seit vielen Jahren beschäftigt. „Wir können heute mit jedem Mitbewerber mithalten – und das ohne Zusatzstoffe. Unsere Salami oder unsere Brühwurst sind absolut wettbewerbstauglich“, sagt Geschäftsführer Florian Holzmayr. Der Weg dorthin sei allerdings lang gewesen. „Das hat uns viel Geld gekostet. Wir hatten viele Fehlversuche, wir haben über viele Jahre unglaublich viel Energie, Zeit und Liebe hineingesteckt, aber heute ist das Verfahren etabliert.“ Auch Regina Urban erinnert sich gut an die schwierigen Anfangsjahre: „Früher war Bio-Wurst eben grau.“ Heute ist sie stolz auf das Ergebnis: „Ich finde es einfach toll, dass Florian Wurstwaren entwickelt hat, die eine schöne rote Farbe haben – ganz ohne Nitritpökelsalz. Wir haben definitiv eine der besten Salamis am Markt.“ Für Oliver Alletsee ist genau das ein wichtiges Signal für die gesamte Branche. „Es heißt immer wieder: Das geht nicht. Ich sage dann: Doch – natürlich geht das. Der Packhof beweist es seit Jahren.“

Nachhaltigkeit endet auf dem Packhof nicht beim Produkt, sondern gehört zum gesamten Betriebskonzept. So wurde auch die Energieversorgung konsequent weiterentwickelt. „Wir haben einen Basis-Stromverbrauch von 70 bis 80 Kilowatt. Warmwasser gewinnen wir von März bis Oktober komplett über unsere Wärmerückgewinnung – in dieser Zeit braucht die Pelletheizung überhaupt nicht zu laufen“, erklärt Florian Holzmayr.

Vertrauen, das über Jahrzehnte trägt

Als Oliver Alletsee die Jubiläumsurkunde überreicht, richtet sich sein Dank bewusst an zwei Generationen. „Frau Urban – vielen Dank für Ihre Pionierarbeit. Und Kathrin und Florian: Wir haben gemeinsam schon viel erreicht. Ich wünsche mir, dass wir diesen Weg weitergehen. Vielen Dank für 35 Jahre Partnerschaft und Treue zu Bioland.“

35 Jahre Bioland-Partnerschaft stehen für eine Entwicklung, in der Landwirtschaft, Verarbeitung und Vermarktung über Jahrzehnte auf Vertrauen und gegenseitige Verlässlichkeit setzen. So ist aus einer kleinen Hofmetzgerei einer der wichtigsten Bio-Fleischverarbeiter Bayerns geworden – und ein Partner, der seit 35 Jahren die Werte von Bioland mitträgt und weiterentwickelt.