

# Medieninformation



3. Oktober 2023

## Welttierschutztag am 4. Oktober:

## Jeanette und Stefan Mayrhofer fordern Respekt und Wertschätzung auch für Nutztiere

LINZ / BAD ZELL – „**Mit der Haltung von Tieren übernehmen wir Bauern die Verantwortung für ihr Wohlergehen. Auch Nutztiere, die hauptsächlich für die Fleischproduktion gehalten werden, müssen ihre art eigenen Verhaltensweisen ausleben können, Zugang zu Frischluft, Tageslicht und ausreichend Bewegungsmöglichkeiten, sowie Kontakt mit ihren Artgenossen haben**“, fordern Jeanette und Stefan Mayrhofer anlässlich des Welttierschutztags. In ihrem Online-Hofladen [www.speiskastl.at](http://www.speiskastl.at) ist deshalb nur Fleisch aus Freilandhaltung von regionalen Bio-Bauern erhältlich.

Die Lieferanten für [www.speiskastl.at](http://www.speiskastl.at) erfüllen sehr hohe Maßstäbe: „Nur regionale biozertifizierte Betriebe mit kleinen Beständen kommen dafür in Frage. Eine Freilandhaltung, die diese Bezeichnung auch verdient, ist selbstverständlich Voraussetzung. Und wir legen besonderen Wert darauf, dass die Tiere vor der Schlachtung keinen Stress haben“, erklärt Jeanette Mayrhofer. Der hohe Standard in der Tierhaltung macht sich auch im Geschmack bemerkbar: Das Fleisch ist kompakt, zart und schmackhaft. Im Speiskastl sind die kostbaren Fleischprodukte nicht ständig verfügbar. Sie können nur zu den jeweiligen Schlachterminen vorbestellt werden.

Das Verständnis für die Tiere, das Wissen um natürliche Zusammenhänge und handwerkliches Geschick sind wesentliche Eckpunkte der Philosophie von Jeanette und Stefan Mayrhofer. Seit 2022 betreiben sie den Online-Hofladen am Ökohof Herrenriedl in Bad Zell. Ökologie spielt dabei eine wesentliche Rolle: Biologische Landwirtschaft, der Respekt vor Menschen, Tier und Umwelt sind ihnen wichtig. Die Bezeichnung „Bio“ lässt diesbezüglich einen großen Spielraum – das Wohl der Tiere, eine artgerechte Haltung, faire Bezahlung und eine Minimierung der Transportwege sind damit nicht garantiert. Bei [www.speiskastl.at](http://www.speiskastl.at) können die Kund\*innen sicher sein, dass die Produkte höchste ethische und ökologische Ansprüche erfüllen.

---

### Herzensprojekt Speiskastl: Regional und bio, direkt von den Bauern

Mit [www.speiskastl.at](http://www.speiskastl.at) haben Jeanette und Stefan Mayrhofer ihre Vision vom virtuellen Hofladen Wirklichkeit werden lassen: Online kann man bequem aus einem breiten, saisonalen Angebot bäuerlicher Nahversorger auswählen. Hochwertige Frischmilchprodukte, Brot und Gebäck, ebenso wie Fleisch, Fisch, Aufstriche, Wurst, Schinken und Speck, Gemüse, Gewürze, Nudeln, Reis oder Haltbares im Glas können zu jeder Tageszeit online bestellt werden – bis Dienstag, 24 Uhr. Jeanette Mayrhofer holt die bestellten Waren bei ihren

Lieferanten ab, packt sie am Freitag in die SICO-Boxen und liefert sie persönlich aus. „Im Speiskastl gibt es nur regionale Bio-Qualität, die man so in keinem Supermarkt bekommt“, sagt Jeanette. „Die frischen Produkte werden für den Tag der Zustellung produziert oder frisch geerntet – und das schmeckt man! Bei uns weiß man, woher das Essen kommt!“

Das Speiskastl hat kein Abo-Bestellsystem. Jeanette: „Wir liefern nach Bedarf: Viele unserer Kunden bestellen regelmäßig, andere anlassbezogen, etwa wenn sie Besuch erwarten oder einmal im Monat ihre Vorräte auffüllen wollen.“

Mehr Info: [www.speiskastl.at](http://www.speiskastl.at)

---

Fotos:

jeanette\_mayrhofer(c)mayrhofer.jpg

„Auch Nutztiere verdienen Respekt und Wertschätzung!“, sagt Jeanette Mayrhofer. Ihre Schwäbisch-Hällischen Schweine am Ökohof Herrenriedl haben viel Auslauf und Zeit zum Wachsen.

Rinder\_gaense©kolm.jpg

Rinder und Gänse fühlen sich auf der Weide wohl.

schweine\_gänse(c)mayrhofer.jpg

Viel Frischluft und Auslauf: Schweine und Gänse am Ökohof Herrenriedl.

### **Rückfragen:**

Mag. Susanne Sametinger

+43 660 64 33 953, [sametinger@communication-s.at](mailto:sametinger@communication-s.at)