



MAMMUT MANI

Seit geraumer Zeit ist die Marke „MAMMUT MANI“ zwischen Mattighofen und Salzburg schon für viele Menschen zu einem Begriff geworden. Der Pfaffstätter Kreative Manfred Sieberer hat es sich zur Aufgabe gemacht Qualität und Ehrlichkeit bei seinen Fleischprodukten in den Vordergrund zu stellen.

Der ehemalige Gewinner zahlreicher Fitness Meisterschaften und seine ebenfalls vom Fitnesssport begeisterte Gattin Caroline, sind regelmäßig im Mattighofener Fitnesscenter anzutreffen, um sich fit zu halten. Für die beide ist aber auch ganz klar, dass nicht nur der Körper gut trainiert werden muss, sondern die Ernährung mindestens so wichtig ist, um sich fit und gesund zu fühlen. Daraus entstand im Laufe der Zeit auch die Vision vom Mammut Mani: Die Urkraft des Mammut soll die Ehrlichkeit der

Produkte signalisieren. Das beginnt für Manfred Sieberer schon bei der „stressfreien Schlachtung“, was bedeutet, die Tiere werden am Bauernhof oder auf der Weide, also in ihren gewohnten Lebensraum betäubt, sofort in den Schlachtbetrieb gebracht und dort unter strengsten Hygiene- und Veterinärkontrollen geschlachtet. „Wenn man Fleisch isst, sollte man auch bedenken, dass schamanisch gesehen, die Tiere bereit sind, für den Menschen als Nahrung zu dienen. Somit muss es die Verpflichtung des Menschen sein, diese auch dementspre-

chend zu behandeln und zu achten“, so Manfred Sieberer. Das soll auch heißen, dass lange Tiertransporte, unzumutbare Massentierhaltung und qualvolle Schlachtungen für die Tiere unzumutbar sind. Fast 30 % der Tiere sterben darüber hinaus umsonst, also jedes 3. Tier wird praktisch entsorgt. Das entsteht einerseits durch fahrlässigen Umgang mit dem Produkt, durch falsche Logistik, wodurch viele Produkte verderben, weiters durch gierige Überproduktion und auch durch falsches Kaufverhalten der Kunden. In den Kühlregalen der Supermärkte



Sieberers Gourmet Spezialitäten sind jeden Donnerstag auch auf der bekannten Salzburger Schranne (Markt) erhältlich und ab September auf „Dinnviert-la Schrona“ am Sieberer Firmengelände in Pfaffstätt.

Gourmet-Spezialitäten vom Fleischer aus der Salzburger Umgebung

HÖCHSTE QUALITÄT
Für den puren Genuss!

gibt es ein Überangebot an Fleisch- und Wurstprodukten. Was nicht verkauft wird, das landet eben im Müll. Der Kunde wird durch Werbung animiert, doch mehr zu kaufen, als er eigentlich braucht. 3 Stück zum Preis von 2, mit dem Enderfolg, dass das „Gratisstück“ dann zumeist im Müll landet. In der Fleischerei von Manfred Sieberer wird ein Tier zur Gänze verwertet. „Von vorne bis hinten“ wie er sagt. Neben Fleisch wird Schinken, Speck, Wurst bis hin zu den Gammeln alles produziert. Das Mammut Mani soll Wächter darüber sein, wie wir mit Lebensmitteln umgehen

„Vielleicht gelingt es doch zumindest einen Teil der Menschen den bewussten Umgang mit Nahrung zu lernen. Fleisch soll nicht Nahrungsmittel, sondern LEBENSmittel sein“. Deshalb ist es ein Bestreben des Ehepaares Sieberer, schon den Kindern beizubringen, wie wertvoll und wichtig Lebensmittel sind. Wie man Tiere und Natur schützen kann und dass gesunde Ernährung auch wirklich schmeckt. Manfred Sieberer besucht mit großem Erfolg Kinder in den Kindergärten. Er erklärt dort, wie man Tiere halten muss, wie sie stressfrei geschlachtet werden und uns

als Nahrung dienen. Natürlich gibt es für die Kleinen dann auch eine Jause und das Mammut Mani als Abziehbild.

Das „MAMMUT MANI“ bedeutet:

- Den echten Ursprung zu erkennen
- Freude am Leben
- Wunderschöne, gesunde Natur
- Kraft durch spirituelle Größe
- Der Regenbogen des Lebens
- Ein wachendes Auge für Ehrlichkeit
- Blauer Himmel für inspirierende Gedanken
- Stressfreie Schlachtung



Beste Qualität vom regionalen Rind, Kalb und Schwein.



SIEBERER MANFRED • A-5223 Pfaffstätt (OÖ) • Munderfingerstr. 4 • Tel.: +43 (0)7742 3834 • www.sieberer.cc