

## Betriebe in Pfaffstätt



Schon vor dem 2. Weltkrieg begann Herr Franz Buchner mit dem Viehhandel. Im Jahr 1971 übernahmen Ferdinand und Christine Sieberer den Betrieb.



Mit viel Fleiß und Ehrgeiz vergrößerte die Firma Sieberer den Viehhandel und sanierte den Schlachtbereich. Zu dieser Zeit wurden bereits sehr viele Kälber geschlachtet und regional verkauft. Etwas später ergab sich eine Geschäftsbeziehung mit einer Firma in Wien, wodurch der Betrieb noch etwas wachsen konnte.



Im Jahr 1986 wurde der Handel mit Lebendvieh auf Totvermarktung umgestellt. Dies hatte Einbusen im Viehhandel zur Folge.

Nach der Ausbildung zum Metzgermeister übernahm 1990 dann Manfred Sieberer den elterlichen Betrieb. Um expandieren zu können, stellte sich Manfred Sieberer der Herausforderung, aus dem einstig „kleinen“ Schlachtbetrieb, einen EU-Betrieb (veterinärtechnische Genehmigung) für Großtierschlachtungen zu machen.



Diese Maßnahme fand sehr positiven Anklang und bestärkte Manfred 1999 den Betrieb noch einmal etwas zu verändern. Er nahm zur Schlachtung auch noch die Bereiche Zerlegung, Fleischverarbeitung, Würsten, Lohnwürsten (Bio Qualität), Selchen, Rohpöckeln, und Salamierzeugung dazu.



Diese Umstellung machte sich im Laufe der Jahre bezahlt. Mit viel Freude an der Arbeit und dem nötigen Fleiß schaffte es Manfred Sieberer 2006 einen Marktplatz auf der Salzburger Schranne und dem Grünmarkt zu bekommen. Es folgten weitere Märkte im bayrischen Raum.



## Betriebe in Pfaffstätt

2010 wurde der Detailverkauf erweitert und einige Touren mit Kühlfahrzeugen wurden aufgebaut (Touren ersichtlich auf [www.sieberer.cc](http://www.sieberer.cc)). Dabei werden 6 – 8 Fahrzeuge eingesetzt, die unsere Produkte vertreiben.



Im Jahr 2012 wurde dann eine lang geplante Idee in die Tat umgesetzt. Ein Marktstand am Platz hinter dem Firmengebäude wurde eröffnet. Hier dürfen wir jeden Samstag von 8 – 12 Uhr unsere Kunden mit Spezialitäten des Hauses verwöhnen.

Die Familie Sieberer steht heute für Spezialitäten, die mit Liebe und Verantwortung zu den Tieren, Menschen und der Natur erzeugt werden. Das beginnt bereits mit der stressfreien Schlachtung der

Tiere und endet in hochwertigen Produkten, die mit viel Sorgfalt erzeugt werden. Über diese Prozesse wacht Manfred Sieberer der durch das Logo „Mammut Mani“ auftritt, das für den Genuss aus dem Ursprung der Natur steht. Denn wir erzeugen Lebensmittel, die der Gesundheit dienen und auch noch hervorragend schmecken.



Die Familie Sieberer und ihre Mitarbeiter wünschen viel Freude an den guten, regionalen Produkten und viel Spaß beim Einkaufen.

