

PRESSEINFORMATION



Das Gute der Vergangenheit in die Zukunft führen: Die Traditionsmetzgerei Holnburger feiert ihr 75-jähriges Jubiläum

Zu großer Bekanntheit hat es die Holnburger Weißwurst durch ihre ausgezeichnete Qualität gebracht. Gilt sie doch weit über die deutschen Grenzen hinweg mittlerweile als bayerische Delikatesse. Das hätte sich der Firmengründer Anton Holnburger sen. vor 75 Jahren in seiner Wurstküche wohl kaum träumen lassen. Sorgfältig stellte er Tag für Tag eine Mischung aus bestem Kalb- und Schweinefleisch zusammen, mit frischer Petersilie versehen und seiner eigenen Gewürzmischung verfeinert. Denn erstklassige Zutaten sind seit jeher das Geheimnis der Holnburger Weißwürste. Heute ist Holnburger ein mittelständisches Unternehmen mit über 150 Angestellten und vier eigenen Filialen in der Nähe des Stammhauses im bayerischen Miesbach sowie in Rottach-Weissach. Eines ist gleich geblieben: Der Anspruch, nur beste Qualität anzubieten.

Mei san die guad!

Seit der Gründung vor 75 Jahren lautet das Credo von Holnburger *„Beste Qualität und Frische aus Bayern in handwerklicher Tradition“*. So wurde die Holnburger Weißwurst schon bald nachdem die Metzgerei im „Miesbacher Hof“ eröffnet hatte als Geheimtipp bei Genießern gehandelt. Diesem hohen Qualitätsanspruch gerecht zu werden ist fester Bestandteil der Firmenphilosophie von Holnburger.

Toni Holnburger, Inhaber und Geschäftsführer in dritter Generation, setzt auch heute noch auf sorgfältige Herstellung und bestes Fleisch, das er von Bauern aus der Region bezieht. Das persönliche Vertrauensverhältnis zu den Lieferanten ist Familientradition. So hält Hans Holnburger, heute Senior-Chef des Unternehmens, der 1950 als Lehrling bei Anton Holnburger sen. begann und 1970 das damals bereits in der Riezlerstraße ansässige Geschäft übernahm, stets an der Aussage fest: *„Ich möchte zufriedene Partner haben, denen ich beim nächsten Mal wieder in die Augen schauen kann.“* So viel Einsatz wird honoriert: Seit 1977 ließ die bayerische Traditionsmetzgerei mehr als 4.000 ihrer Produkte von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) prüfen. Weit über die Hälfte wurde mit Gold ausgezeichnet, zusätzlich brachte die regelmäßige Beteiligung mit überdurchschnittlicher Bewertung dem Unternehmen 17 Mal den „Bundesehrenpreis“ und 26 Mal den „Preis der Besten“ in Gold ein. Doch eine Meinung ist nicht zu ersetzen: *„Der Kunde an der Ladentheke ist für mich der wertvollste Qualitätsprüfer, denn er prüft uns täglich“*, sagt Toni Holnburger.

Pressekontakt: Hansmann PR
Lipowskystraße 15, D-81373 München
Tel. +49 (0)89 3605499-0
Fax: +40 (0)89 3605499-33
info@hansmannpr.de
www.hansmannpr.de

Fleischwaren Holnburger GmbH
Wendelsteinstraße 25, D-83714 Miesbach
Tel: +49 (0)8025 2807-0
Fax: +49 (0)8025 2807-42
info@holnburger.de
www.holnburger.de

PRESSEINFORMATION



Von Miesbach aus zum Stanglwirt und ins benachbarte Ausland

Die Holnburger Produkte finden heute nicht nur in den eigenen Filialgeschäften und im Bistro der Filiale Rottach-Weissach begeisterte Abnehmer. Holnburgers Schmankerl – allen voran die Weißwurst – schmecken sowohl anspruchsvollen bayerischen Kennern als auch Feinschmeckern weit über die heimischen Grenzen hinaus. Seit fast 20 Jahren exportiert Holnburger seine Spezialitäten von Miesbach vor allem nach Österreich, aber auch in andere europäische Länder. Der Startschuss fiel, als das Miesbacher Familienunternehmen 1994 die Zulassung nach EU-Norm erhielt.

Von der guten bürgerlichen Küche bis hin zur Spitzengastronomie sind die Holnburger Fleisch- und Wursterzeugnisse zu finden, beispielsweise im Berliner „Augustiner am Gendarmenmarkt“, in München im Restaurant „Tegernseer Tal“, beim „Schuhbeck am Platzl“ und in der Kantine des FC Bayern München ebenso wie im bekannten „Hangar 7“ in Salzburg. Auch im gehobenen Lebensmitteleinzelhandel oder in namhaften Feinkostabteilungen und -geschäften wie bei „Galeria Kaufhof“ dürfen Holnburger Produkte nicht fehlen. Und selbstverständlich ist Toni Holnburger nicht nur Mitbegründer sondern seit über 20 Jahren auch exklusiver Lieferant der namensgebenden Wurst für die bekannte Weißwurstparty im Biohotel Stanglwirt in Going. Kein Wunder also, dass diese Weißwurst Kultstatus hat und auch nach 75 Jahren noch schmeckt!

Weitere Informationen unter:

<http://www.holnburger.de>

<http://www.facebook.com/MetzgereiHolnburger>

Pressekontakt: Hansmann PR
Lipowskystraße 15, D-81373 München
Tel. +49 (0)89 3605499-0
Fax: +40 (0)89 3605499-33
info@hansmannpr.de
www.hansmannpr.de

Fleischwaren Holnburger GmbH
Wendelsteinstraße 25, D-83714 Miesbach
Tel: +49 (0)8025 2807-0
Fax: +49 (0)8025 2807-42
info@holnburger.de
www.holnburger.de