



- LEADER-Gebiet Naturpark Zittauer Gebirge
- Veredlung regionaler Produkte in Handwerksqualität
- Grundversorgung + Arbeitsplatzsicherung

Qualität im Reifeschrank der Landfleischerei Herzog

Das Besondere bieten

Lausitzer Fleischgenuss bietet in vierter Generation die Landfleischerei Herzog in Spitzkunnersdorf, einem Ortsteil von Leutersdorf.



Logo der Landfleischerei Leutersdorf

In Zeiten global erzeugter und vertriebener Lebensmittel setzt die Landfleischerei auf den Trend regionale Herkunft und Qualität in der Verarbeitung.

Zu den wirtschaftlichen Standbeinen gehören neben dem Geschäft in Leutersdorf und dem Filialnetz ein Frühstücks- und Mittagsangebot, Mittagstisch-Lieferdienst, Grill- und BBQ-Kurse sowie Catering und Eventservice.



Landfleischerei Herzog in Spitzkunnersdorf

Die kulinarischen Köstlichkeiten aus Meisterhand können auch im Onlineshop einzeln, als Präsent oder als Gutschein erworben werden.

In allen Sparten beschäftigt die Landfleischerei insgesamt über 60 Mitarbeiter.

Nach Jahren der Ausbildung in Bayern, beruflichen Stationen in Chemnitz und Berlin und nach erfolgreicher Fleischerlehre lenkt nun Sebastian Herzog die weitere Entwicklung des Familienunternehmens.

Seinen Erfahrungen als Fleischermeister setzte er mit der Qualifikation zum Fleischsommelier die Krone auf. Themen wie Tierhaltung und Rassen, Zuschnitte (Special-Cuts), Sensorik und Gewürzkunde sowie Fleischreifung gehören zu den Kernkompetenzen eines Fleischsommeliers.

Den Qualitätsgedanken weiterverfolgend, wurde im Jahr 2020 moderne Reifetechnik, unterstützt durch LEADER, angeschafft.

Die Trockentechnik - Dry Aged – ermöglicht, die Konsistenz des Fleisches zu verbessern und die bessere Entfaltung von Aromen. Zwischen zwei und acht Wochen hängt das Fleisch in kontrollierter Atmosphäre.



Dry Age in der Landfleischerei Herzog

Das Ergebnis ist zartes Fleisch mit weichen Fasern und einem besonderen Geschmack, das echte Genießer zu schätzen wissen und dafür auch weite Anfahrtswege in Kauf nehmen.

Auf der Facebook-Seite der Landfleischerei können Interessierte verfolgen, bei welchen Bauern die Tiere erworben und wo sie geschlachtet werden. Regionale Wertschöpfungsketten sind ein wichtiges Verkaufsargument. Transparenz bei der Fleischverarbeitung gehört ebenso zur Verkaufsstrategie, wie die Vorstellung saisonaler Spezialitäten, wie zum Beispiel Bärlauch-Knacker, Pollo fino Bratwurst oder Adventskalender-Salami.

„Sehr leckere & regionale Kost! Der Inhaber kennt gefühlt jeden Lieferanten persönlich und achtet sehr auf die Nachhaltigkeit und Fairness der Produkte,“ honoriert ein Kunde auf der Facebook-Seite das Angebot der Landfleischerei Herzog.

Neben der Landfleischerei engagiert sich Sebastian Herzog auch für die Region – nicht nur als Sponsor, sondern seit März 2023 auch als Vorstandsvorsitzender des Allgemeinen Unternehmerverbandes Zittau und Umgebung e. V. „Der Wirtschaftsstandort Oberlausitz mit seiner zentralen Lage im Herzen Europas braucht ein aktives Netzwerk der kleinen und großen Unternehmen, um die Region zukunftsfähig aufzustellen!“ so der Anspruch von Sebastian Herzog.

Projekttitle	Weiterentwicklung der Produktion der Herzog Catering & Landfleischerei durch Anschaffung moderner Reifetechnik "Dry Age"
LEADER-Gebiet	Naturpark Zittauer Gebirge https://regionalentwicklung-naturpark-zittauer-gebirge.de/
Bewilligungsbehörde	Landratsamt Görlitz
Projektträger	Herzog Catering & Landfleischerei
Vorhabenstandort	Leutersdorf OT Spitzkunnersdorf
Investitionsvolumen / LEADER-Förderung	47.600 EUR / 14.400 EUR (40 %)
Realisierungszeitraum	01/2020 – 04/2020
Ansprechpartner	Sebastian Herzog
Internet	https://catering-herzog.de



Kofinanziert von der Europäischen Union