

Gläserner Schlachthof für FairHOF und „Zurück zum Ursprung“

Mit den Eigenmarken FairHOF und „Zurück zum Ursprung“ garantiert Hofer seinen Kunden Fleischkonsum mit gutem Gewissen, die Hütthaler KG, die gemeinsam mit dem Diskonter im Jänner 2017 das Projekt FairHOF gestartet hat, setzt nun nochmals höhere Maßstäbe hinsichtlich Transparenz.



© Hofer

Mit dem Projekt FairHof setzt Hofer entlang der Wertschöpfungskette Maßnahmen für mehr Tierwohl: von der Tierhaltung über den Transport bis hin zur Schlachtung und Verarbeitung. Die Kunden honorieren diese Haltung mit ungebrochener Nachfrage, wodurch **aus den anfangs 14 Produkten mittlerweile 47 wurden**. Beim Bau des gläsernen Schlachthofs standen nun für die Hütthaler KG die Erfüllung der

allgemeinen Tierwohlgrundsätze bzw. auch der selbst auferlegten Bedingungen im Fokus. Gleichzeitig wird mit dem innovativen Gebäude ein Zeichen für höchste Transparenz im Umgang mit Tieren und generell in der Lebensmittelproduktion gesetzt. Am 31. Jänner wurde Österreichs erster gläserner Schlachthof nach Tierwohl-Grundsätzen im oberösterreichischen Redlham eröffnet.

Österreichs erster gläserner Schlachthof

Rund 14 Millionen Euro hat die Hütthaler KG in den Neubau des Schlachthofs samt Shop im oberösterreichischen Redlham, unweit der Firmenzentrale in Schwanenstadt, investiert. *„Unser Ziel war es, ein Gebäude zu errichten, in dem gute Arbeitsbedingungen, Wertschätzung dem Tier gegenüber sowie die Erzeugung von hochwertigen Lebensmitteln vereint sind“*, sagt Geschäftsführer **Florian Hütthaler**. Entsprechendes Know-how haben sich die Oberösterreicher bei Betrieben in den Niederlanden, Deutschland und England angeeignet und Detailfragen zu Materialien, Übergängen, Licht und Geräuschkulisse akribisch ausgearbeitet. Eine Besonderheit des gläsernen Schlachthofs ist, dass Tierschutzbeauftragte und Veterinäre in einem kombinierten Büro ihre Arbeit nach dem Vier-Augen-Prinzip erledigen. Außerdem wurde mit NGOs bereits im Vorfeld intensiv zusammengearbeitet. Laut Hütthaler soll sich das Gesamtkonzept auch in der Qualität des Fleisches niederschlagen: *„Wir haben bei unserem vorherigen Schlachthof bereits einige Erkenntnisse aus der Neuplanung umgesetzt und bei unseren Tieren einen deutlich besseren pH-Wert messen können.“*

Tiergerechte Bedingungen

Der neue Schlachthof in Redlham verfügt über einen großen Wartestall, der durch individuell anpassungsfähige Buchtensysteme deutlich mehr Platz für das jeweilige Tier und ein optimales Raumklima durch eine großzügige Raumhöhe bietet. Im Sommer kann dieser auch zielgesteuert mit

Sprühnebel gekühlt werden. Die Tiere werden barrierefrei vom Abladen bis zur Betäubung geleitet, dabei sind die Treibwege so gestaltet, dass die Schweine und Rinder intuitiv ihren Weg finden sollen. Im gläsernen Schlachthof wurde auf Holz gesetzt, um unter anderem eine schallreduzierte Umgebung gewährleisten zu können. Eine reduzierte Schlachtgeschwindigkeit und optimale Arbeitsbedingungen ermöglichen es den bestens geschulten Mitarbeitern, sich mehr Zeit für das einzelne Tier zu nehmen und so für einen würdevollen Umgang zu sorgen.

Mit dem neuen Maßnahmen-Paket wird einmal mehr die Vorreiter-Rolle von FairHOF untermauert. Hütthaler betont: „Wir glauben an das Thema, betreiben sehr hohen Aufwand und sind uns sicher, dass Tierwohl zukünftig eine immer größere Rolle spielen wird.“

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at