

Bio-Schlachthof auf Lungauer Alm

Familie Hönegger betreibt seit 1571 den Bio-Bergbauernhof Tromört in Lessach. Jetzt wird dort auch ein moderner Bio-Schlachtbetrieb errichtet.



Lessach, eine kleine Gemeinde mit 572 Einwohnern im Bezirk Tamsweg im Bundesland Salzburg, liegt auf 1.208 Meter Seehöhe. Die Familie Hönegger betreibt dort seit 1571 den Lessacher Bio-Bergbauernhof Tromört. Neben der Produktion von Milch für die neue Marke der Salzburg Milch „Reine Lungau“ werden Mangalitzaschweine und Pferde am Hof gehalten sowie Urlaub am Bauernhof angeboten. Seit über 25 Jahren wird der Hof biologisch bewirtschaftet und ist Mitglied beim Verband Bio Austria.

Nun hat sich die Familie entschlossen, den Bauernhof um einen modernen Schlachtbetrieb zu erweitern. „Leider gibt es in unserer Region

keinen zeitgemäßen Schlachtbetrieb. Das ist für uns Bauern ein sehr großer Nachteil. Lange Transportwege und zentrale überdimensionierte Schlachtstätten sind meiner Meinung nach für Bio-Bauern nicht zeitgemäß“, so der Bauherr Matthäus Hönegger. „Da unser Betrieb voll und ganz auf biologische Landwirtschaft ausgelegt ist, war es auch von Beginn an klar, im Herbst 2018 einen reinen Bio- Schlachtbetrieb zu eröffnen“, ergänzt die Bäurin Roswitha Hönegger.

Tierwohl im Vordergrund

Auf einer Fläche von rund 280m² entsteht nun einer der modernsten Schlachthöfe Österreichs. „Das wichtigste Augenmerk ist für uns das Tierwohl. Anders als in großen Schlachthöfen kann das Tier bei uns vor der Schlachtung bestens versorgt werden. Das schlägt sich auch auf die Fleischqualität nieder“, weiß Metzgermeister Hermann Kerschhaggl.

„Für heimische Bio- Bauern bieten sich durch den Neubau viele Vorteile. Neben kurzen Transportwegen können Bio-Bauern ihre Schlachttiere einerseits zur Lohnschlachtung und Veredelung anliefern, andererseits direkt zu einem überdurchschnittlich hohen Preis verkaufen“ zeigt sich der Obmann von Bio Austria Salzburg, Sebastian Herzog erfreut.

Da Bio-Schweinefleisch Mangelware ist, wird sich der Betrieb auch auf die Verarbeitung und Vermarktung von Rind und Wild spezialisieren. „Wir sind überrascht – aber die Nachfrage nach Lungauer BIO Fleisch ist vor allem außerhalb des Lungaus hoch. Aufgrund dessen haben wir uns auch dazu entschieden 3 eigene Produkte auf den Markt zu bringen“, blickt Matthäus Hönegger positiv in die Zukunft.

Neben dem eigentlichen Schlachtraum wird der Betrieb über einen kleinen Verkaufsraum mit zusätzlicher Bürofunktion, zwei Verarbeitungswerkstätten, Lagerräumen und drei Kühlhäusern verfügen.

Auch Jäger haben die Möglichkeit, ihr Wild direkt anzuliefern und entweder Produkte für den Eigengebrauch veredeln zu lassen, oder das erlegte Wild direkt zu verkaufen.

Für das Produkt-Design und den Marketingauftritt konnte der renommierte Grafiker Chris Holy, bekannt als Designer von „eat the ball“ gewonnen werden. „Der Schlachthof auf der grünen Wiese lässt sich ideal präsentieren. Neben dem Erscheinungsbild für Bio-Burger werden wir demnächst eine Jausenwurst und eine eigene Bio- Kinderwurst entwerfen,“ freut sich der Designer.

Metzger-Comeback

Erfreulich ist auch die Tatsache dass einhergehend mit dem Schlachthofbau in St. Michael im Lungau ein neues Fleischereifachgeschäft entsteht. In enger Zusammenarbeit mit dem Pongauer Traditionsunternehmen Fleischerei Urban entsteht ein modernes Fachgeschäft mit eigener Imbissküche und Cateringservice. „Lungauer Fleisch hat sehr großes Potenzial. Wir sind froh, dass wir im neuen St. Michaeler Fachgeschäft auch Lungauer Bio-Fleisch anbieten dürfen“, so der mehrfach ausgezeichnete Metzgermeister Bernhard Urban.

„Wir setzen im Lungau auf Regionalität, auf kurze Wege und auf die daraus resultierende gute Qualität. Der Konsument weiß, was er kauft, kennt oft auch die Produzenten und gewinnt so Vertrauen in unsere heimischen Nahrungsmittel. Darum ist dieses Projekt ein wichtiger Schritt, um unseren Lebensmitteln wieder den entsprechenden Stellenwert zu geben“, ergänzt der St. Michaeler Bürgermeister und Landtagsabgeordneter Ing. Manfred Sampl.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at