

Neuer Schlachthof entsteht

Am Biohof Stemberger in St. Veit entsteht ein Schlachthof, auf dem Nutztiere aus der Region geschlachtet, verarbeitet und verkauft werden sollen.



Bernhard Stemberger (re.) & Nikolai Franz auf der Baustelle des neuen, regionalen Schlachthofs. © Claudia Schreiber

Regionale Lebensmittelproduktion und Direktvermarktung stehen auf dem **Biohof von Bernhard und Isabella Stemberger** in St. Veit in Deferegggen seit Jahren im Fokus. Neben der Rinderzucht und der Milchwirtschaft bzw. -verarbeitung schufen sich die Landwirte im Jahr 2018 mit der Haltung von Bio-Hühnern und der Vermarktung der „Bio-Goggelen“ ein weiteres Standbein. Nun wagen die Stembergers

den nächsten Schritt, um ihre Produkte weiterhin mit bester Qualität in professioneller Manier anbieten zu können. Im Herbst 2021 wurde mit den Bauarbeiten für eine Schlachtstelle samt Verarbeitungsräumlichkeiten, Hofsennerie, Eierlager mit Packstelle und einem größeren Hofladen sowie drei Ferienwohnungen begonnen.

Das Qualitätsfleisch

Für den Schlachthof wurde die Deferegger Qualitätsfleisch OG gegründet, die neben Bernhard Stemberger (im Bild links) auch der Hopfgarter Landwirt Günther Blaßnig, der St. Jakober Metzgermeister Ernst Schett sowie auch der künftige gewerberechtliche Geschäftsführer und Metzger Nikolai Franz (im Bild rechts) aus Kals angehören. Der Betrieb ist auf die Lohnschlachtung sowie die Verarbeitung und den Verkauf ausgerichtet. „Die Deferegger Qualitätsfleisch OG kauft die Nutztiere aus der Region lebend an und vermarktet das Fleisch beziehungsweise die Produkte wie eine Metzgerei – sowohl für Private als auch für die Gastronomie“, erklärt Stemberger.

Tierwohl im Fokus

Bei dem Vorhaben wird nicht zuletzt großes Augenmerk auf das Tierwohl gelegt. „Wir wollen Tierwohl bis zum Schluss gewähren. Sprich: eine artgerechte Haltung und eine stressfreie Schlachtung. Ein weiterer ausschlaggebender Grund ist die Unabhängigkeit von Großkonzernen und die Stärkung der Regionalität. Und natürlich reduzieren die regionalen Kreisläufe mit kurzen Transportwegen auch die Umweltbelastung“, erklärt Stemberger. Man wolle mit dem neuen Angebot nicht zuletzt dem Wunsch der Konsumenten nachkommen, regionale Produkte noch erreichbarer zu machen.



Der Bauplan: Das neue Gebäude wird eine Schlachthalle, Verarbeitungsräume, eine Hofsennelei, ein Eierlager, den Hofladen & drei Ferienwohnungen beherbergen. © Dietmar Ortner

Nahversorger

Läuft alles nach Plan, soll der Schlachthof und die Fleischproduktion im Spätsommer bis Frühherbst in Betrieb gehen. Erhältlich sind die Produkte dann im neuen Hofladen, der ebenfalls aufgerüstet werden soll. „Wir wollen damit als Nahversorger dienen und dafür auch unsere Produktpalette erweitern – natürlich so regional wie möglich“, so Stemberger abschließend.

Autorin: Bezirksblätter Osttirol, Claudia Scheiber

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at