Karnerta: Ein Rundgang in der neuen Zerlegung

Raimund Plautz stattete der neuen Zerlegung von Karnerta und Kärntner Fleisch einen ersten Besuch ab – und zeigte sich begeistert von dem neuen Betrieb.

Innungsmeister Raimund Plautz (Mitte) war von der neuen Anlage beeindruckt. © Beigestellt

Mit dem neuen Zerlegebetrieb haben die Genossenschaft **Kärntner Fleisch** und **Karnerta** den regionalen Kreislauf in Kärnten geschlossen und die rund 3.500 Bauern des Landes unter einem Dach vereint. Nach einem Umbau mit einem

Investment von rund einer Millionen Euro ist die Zerlegung in Klagenfurt seit Beginn des Jahres in Betrieb. Derzeit werden wöchentlich etwa 450 Tiere (etwa 400 Schweine und 50 Rinder) – die Kapazitäten sind hier aber noch nicht ausgeschöpft. Die Produkte werden schließlich innerhalb des Netzwerks der beiden Kooperationspartner und über die regionalen Fleischereien vertrieben.

Die neue Zerlegung von Karnerta und Kärntner Fleisch. © Beigestellt

100 Prozent Kärnten

Mit ihrer Zusammenarbeit haben die beiden Unternehmen einen wahren Mehrwert für die regionale Lebensmittelversorgung und die bäuerlichen Produzenten geschaffen. Bundesinnungsmeister Raimund Plautz hat Ende August den Betrieb besichtigt und wurde von Bernhard Dolzer von Kärntner Fleisch und Clemens Lacher von Karnerta durch die Räumlichkeiten geführt. Auch er zeigte sich beeindruckt von diesem regionalen Paradebeispiel.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at