Landwirtschaftsschule Bruck erhält „gläserne“ Metzgerei

Eine für alle einsehbare transparente Metzgerei, die sowohl für die praktische Ausbildung an der Landwirtschaftlichen Fachschule als auch für die Region zur Verfügung stehen wird, entsteht in Bruck. Von Rind und Schwein bis hin zu Wild soll dort stressfrei geschlachtet werden und die Verarbeitung sowie der Verkauf vor Ort geschehen.

LFS Bruck Spatenstich Metzgerei und Bauernhaus im Bild: Landesforstdirektor Michael Mitter, Direktor Christian Dullnigg, Landesrat Josef Schwaiger, Architekt Heinz Anglberger Foto: Land Salzburg/Neumayr/Leopold Neubau Metzgerei und Landesforstdirektion , Landwirtschaftliche Fachschule Bruck, Umbau, Bildung

5,1 Millionen Euro investiert das Land Salzburg an der Landwirtschaftlichen Fachschule Bruck (**LFS**). Mitte April wurde der Spatenstich für eine neue Lehr- und Schaumetzgerei gesetzt. Auch die Erneuerung des alten Bauernhauses startet ab sofort. Dort finden die neuen Büros der Landesforstdirektion sowie ein Verkaufsraum für regionale Produkte ihren Platz. Alles

im Sinne der Regionalität.

Landesrat Josef Schwaiger freut sich: „Ein Nahversorger für die Region.“

Die transparente Metzgerei nach neuesten Standards wird sowohl für den Unterricht, als auch für regionale Projekte und Initiativen zur Verfügung stehen. „Die Schülerinnen und Schüler lernen das Handwerk in einem modernen Umfeld. Mit der Lohnmetzgerei samt Verarbeitung schaffen wir auch die Infrastruktur für die Bäuerinnen und Bauern im Umkreis, damit diese ihre Produkte ohne große Umwege veredeln können“, so Landesrat Josef Schwaiger und ergänzt: „Die LFS Bruck ist damit nicht nur Ausbildungsstätte sondern ein Zentrum für den ländlichen Raum insgesamt.“

Schuldirektor Christian Dullnigg: „Meilenstein für die Schule.“

Für die Schülerinnen und Schüler der Landwirtschaftlichen Fachschule in Bruck bringt der Neubau der Metzgerei eine enorme Aufwertung des sehr praxisorientierten Unterrichts mit sich. „Das Bauvorhaben ist ein Meilenstein für die Schule. Damit vertiefen wir das Netzwerk zwischen Ausbildung, Wirtschaft und Landwirtschaft in der Region weiter. Nachhaltigkeit wird bei uns gelebt, nicht nur vorgezeigt“, sagt Christian Dullnigg, Direktor der LFS Bruck.

Moderner Unterricht in Bruck: Von der Weide ins Regal

Die neue Metzgerei wird nicht nur den praktischen Unterricht mit einem modernen Umfeld aufwerten. „Die Räumlichkeiten können auch von regionalen Initiativen genutzt werden. Für den Betrieb gründen wir eine eigene Genossenschaft“, so Landesrat Schwaiger. Jährlich können nach Fertigstellung 500 bis 600

Großvieheinheiten geschlachtet werden. Von Rindern und Schafen über Schweine und Ziegen bis hin zu Wild wird dort alles zu Lebensmitteln verarbeitet. Auch einen Verkaufsraum für regionale Produkte wird es geben.

„Gläserne“ Metzgerei für die Landwirtschaftsschule Bruck

Die Metzgerei wird so gestaltet, dass alle Arbeitsschritte auch beobachtet werden können. „So schaffen wir Transparenz und mehr Bewusstsein für das regionale Lebensmittelhandwerk“, so Schwaiger. Die Schlachtung wird in Bruck nach einer speziellen Methode für die Tiere besonders stressfrei ablaufen. Das ist gut für die Tiere und die Qualität der Produkte.

Landeshauptmann Wilfried Haslauer: Forstdirektion kommt nach Bruck

Die Erneuerung des alten Bauernhauses an der LFS Bruck ist Teil der Dezentralisierung, die vom Land vorangetrieben wird. Bis Mitte 2024 sollen Teile der Landesforstdirektion hierher übersiedeln. „Wir wollen das Leben in den Regionen durch zusätzliche Arbeitsplätze attraktiv halten. Zudem rückt die Verwaltung so auch näher zu den Betroffenen. „Das trifft besonders bei der Forstdirektion zu, die aus der Landeshauptstadt in den waldreichen Pinzgau zieht“, so Landeshauptmann Wilfried Haslauer.

24 Millionen Euro seit 2008 investiert

Seit 2008 wurden in verschiedenen Bauetappen rund 24 Millionen Euro am Standort investiert. „Die gesamte Infrastruktur befindet sich nicht nur auf dem neuesten Stand, sie entspricht auch den Anforderungen unseres modernen und stark praxisorientierten Lehrplanes. Den Abschluss der Investitionen bildet jetzt die Sanierung des Bauernhauses und die Errichtung der Metzgerei sowie eines Verkaufsraumes“, sagt Direktor

Christian Dullnigg.

https://youtu.be/jBJxKglbhlE

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at