

Osttirol: Neuer Bauern-Schlachthof öffnet seine Pforten

Die im vorigen Jahr gegründete Villgrater Bergfleisch GmbH, bestehend aus zehn Bauern und zwei Privatpersonen, hat sich im schönen Villgratental einen eigenen, kleinen und feinen Schlachthof gebaut.



*Der neue Schlachthof der Villgrater Bergfleisch GmbH.
© ORF Tirol*

In Eigenregie vermarkten bringt Vorteile

Im neuen **Schlachthof** sollen Nutztiere aus dem Osttiroler Oberland geschlachtet und selbst vermarktet werden. „Wir wollen das vermarkten, was in unserer Region vorhanden ist, anstatt uns ausschließlich den Vorgaben des Großhandels zu unterwerfen“ freut sich Initiator und Geschäftsführer Leonhard Mair. Andreas Schett, ebenfalls Geschäftsführer der Bergfleisch GmbH, erklärt die Intention so: „Damit wollen wir Rind, Schaf und Ziege direkt vermarkten, statt billig an Großhändlerinnen und -händler zu verkaufen.“

Kurze Wege, zentrierter Verkauf und Verwertung vor Ort

Durch die kurzen Transportwege, der Schlachtung und Verwertung vor Ort sowie dem zentrierten Verkauf können die Landwirte höhere Preise erzielen. Und hier zählt natürlich auch die Qualität. „Ein Stück Fleisch von einem Tier, das artgerecht gehalten und stressfrei geschlachtet wurde, schmeckt einfach besser“, davon sind Mair und Schett überzeugt.

Hier haben auch alte Rassen eine Marktchance

Traditionell werden im Villgratental noch die **alten Tierrassen** bevorzugt und von den Bauern auch gerne gezüchtet. Der Großhandel hatte dafür allerdings wenig Kenntnis und Verständnis und hat bisher das gute Fleisch zu schlechten Preisen oder gar nicht gekauft. Mit dem neuen Schlachthof der Villgrater Bergfleisch GmbH soll und wird sich das ändern. Bewusste KonsumentInnen können sich hier nun auf eine bunte Vielfalt beim Fleischangebot freuen.

Nicht nur eigene Tiere werden hier geschlachtet

Um den kleinen Schlachthof in **Außervillgraten** zu bauen, brauchte es stolze 700.000 Euro. Gedacht wird nun an 150 Schlachtungen, wobei natürlich auch **Lohnschlachtungen** erfolgen werden. Die Schlachtung eigener Tiere wird in etwa ein Drittel des Kontingents ausmachen, ein weiteres Drittel wird angekauft und vermarktet und das letzte Drittel bleibt dann eben den Lohnschlachtungen vorbehalten. Und das gute Fleisch der umtriebigen Direktvermarkter kann dann natürlich auch im neuen Schlachthof gekauft werden.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at