

Moderne Metzgerei an der LFS Bruck stärkt regionales Lebensmittelhandwerk

Die neue Schau-Metzgerei an der LFS Bruck fördert für die regionalen Landwirte Lebensmittelverarbeitung und stressarme Schlachtung.



Die neue Schau-Metzgerei ist für eine ganzjährige Auslastung konzipiert, die bis zu 600 Großvieheinheiten im Jahr verarbeiten kann. Egal ob Rinder, Schafe, Schweine, Ziegen oder Wild – alles wird hier zu hochwertigen Lebensmitteln umgewandelt. © ORF Salzburg

In Bruck an der Großglocknerstraße hat kürzlich eine zukunftsweisende Metzgerei an der **Landwirtschaftlichen Fachschule** Bruck eröffnet. Dieses Projekt steht ganz im Zeichen der Regionalität, Nachhaltigkeit und der stressarmen Schlachtung. Die neue, moderne Metzgerei ist nicht nur ein Schulungszentrum, sondern setzt auch Maßstäbe in der Verbindung zwischen Bildung und Praxis für lokale Landwirte. Hier veredeln sie ihre Tiere nicht nur zu hochwertigen Lebensmitteln, sondern können diese auch erfolgreich vermarkten.

Innovative Ansätze für Landwirte

Die Metzgerei an der Landwirtschaftlichen Fachschule Bruck (LFS) bietet nahezu alles, was mit Fleischproduktion zu tun hat. Von der Schlachtung über die Verarbeitung mit modernen Technologien bis hin zu den Kühlräumen und dem Verkaufsraum für regionale Produkte ist hier ein echtes Zentrum für nachhaltige Lebensmittel entstanden. So Landesrat Josef Schwaiger, der betont: „Die neue Metzgerei wertet einerseits den praktischen Unterricht an der LFS Bruck deutlich auf.“ Ein besonderes Augenmerk liegt auf der Zusammenarbeit zwischen der Schule und den regionalen Landwirten. Diese können die Infrastruktur zur Schlachtung und Verarbeitung nutzen, was kurze Transportwege und damit eine stressarme Schlachtung gewährleistet. Obmann Toni Embacher der neu gegründeten Genossenschaft erläutert: „So können die Bauern aus der Region ihre Tiere schlachten, verarbeiten und selbst oder im Hofladen hier am Schulgelände zum Verkauf anbieten.“

Die Metzgerei ist für eine ganzjährige Auslastung konzipiert, die bis zu 600 Großvieheinheiten im Jahr verarbeiten kann. Egal ob Rinder, Schafe, Schweine, Ziegen oder Wild – alles wird hier zu hochwertigen Lebensmitteln umgewandelt.

Für Christian Dullnigg, den Direktor der LFS Bruck, ist die Metzgerei ein Schritt in die richtige Richtung. „Sie ist transparent, man kann über große Glasfenster jeden Schritt beobachten. Zudem wird hier nach einer sehr stressarmen Methode geschlachtet. Das ist gut für die Tiere und die Qualität der Lebensmittel.“ Das gesammelte Know-how und die moderne Ausstattung dieser Metzgerei werden nicht nur den Unterricht bereichern, sondern auch eine nachhaltige Möglichkeit für lokale Bauern bieten, sich mit ihren Erzeugnissen zu präsentieren und somit die heimische Wirtschaft zu stärken.

Diese Initiative zeigt einmal mehr, wie wichtig die Unterstützung des regionalen Fleischerhandwerks ist. Hier stimmt nicht nur die Qualität, sondern die Wertschöpfung bleibt im Land. Zudem wird

das Tierwohl in allen Faktoren sichergestellt. Ein echter Gewinn für alle Beteiligten!

<https://youtu.be/W25hwpyupkQ?si=fmp8YrXQ3DYIUXVB>

Fakt	Details
Ort	Bruck an der Großglock
Metzgerei beim Standort	Landwirtschaftliche Fac
Jährliche Kapazität	500 bis 600 Großviehei
Verarbeitete Tiere	Rinder, Schafe, Schwein
Leitbild	Regionalität und Nachh

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at