Hütthaler: Spatenstich für Schlachthof

Durch die intensive Verbindung mit den Bauern im Projekt Hofkultur hat sich die Hütthaler KG nun entschieden, den traditionellen Schwanenstädter Schlachthof in die Nachbargemeinde Redlham zu verlegen.

Am 19. April 2017 fand der Spatenstich für den neuen Schlachthof, der speziell auf Tierwohl-Grundsätze ausgerichtet wird, statt. Hochrangige Vertreter von Politik, Wirtschaft & Kammer folgten der Einladung von Hütthaler und lernten in diesem Zusammenhang auch Hofkultur-Landwirte kennen.

Die Besucher konnten sich davon überzeugen, dass Hütthaler mit dem zukünftigen Schlachthof erfolgreich das Tierwohl über die gesamte Wertschöpfungskette, von der regionalen Landwirtschaft bis zum fertigen Produkt, gewährleisten kann. Die Fertigstellung ist mit Mitte 2018 vorgesehen. Künftig wird auf diesem Standort auch eine Frischfleischlinie sowie eine Burger-Produktion vorgesehen.

Schlachthof von Tierwissenschaftlerin konzipiert

Hütthalers Schlachthof-Planung erfolgte nach dem Vorbild von Dr. Mary Temple Grandin. Die Dozentin und weltweit führende Tierwissenschaftlerin berät Schlachthöfe dabei, wie sie Nutzvieh ein Lebensende in Würde bereiten können. Für die Tiere wird dadurch ein angemessenes Umfeld geschaffen und unnötiger Stress und Schmerz vermieden. Beispielsweise setzt dies Hütthaler durch ausgeklügelte Treibgänge, optimale Buchten und Ruhe in der Abwicklung, sowie konstanter Frischluft im deutlich größeren Wartestall um.

Zur ständigen Betreuung und Überwachung des gesamten Prozesses, wie Tiertransport, Verladung und dem Umgang mit den Nutztieren, hat Hütthaler zusätzlich zu den amtlichen Tierärzten einen eigenen Veterinär als Fachmann ins Team geholt.

Im neuen Schlachthof kann durch die größeren räumlichen Voraussetzungen auch künftig beste Fleischqualität garantiert werden. Die Schlachtkapazität ist so ausgerichtet, dass von Hütthaler das ganze Tier unter speziellen Programmen vermarktet werden kann. Diese sind ȝAMA-Gütesiegelȝ, ȝHofkulturȝ und ȝBioȝ. Des Weiteren werden jene Rohstoffe nicht nur für Frischfleisch angeboten, sondern anschließend im Werk Schwanenstadt zu Schinken- & Wurst-Produkten weiterverarbeitet. Die Firma Hütthaler vermarktet derzeit ca. 80 % ihrer Qualitätsprodukte in Österreich und auch künftig liegt der Fokus am regionalen Absatzmarkt.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at