

Hannes Hönegger: Der Metzger auf der Alm

„Alles Bio“ auf 1.752 Metern Seehöhe: Metzgermeister Hannes Hönegger ist der neue Betreiber der Sticklerhütte in den Radstädter Tauern. Seit Juni 2019 verwöhnt er seine Gäste mit regionalen und Lungauer Bio-Spezialitäten in Top-Qualität.



Grillprofi Hannes Hönegger hier beim Grillen auf seiner Alm. © privat

Es gibt keinen schöneren Ort, unverfälschte und ehrliche Produkte zu genießen als droben am Berg, mitten in der Natur, sagt Hannes Hönegger, neuer Hüttenwirt auf der **Sticklerhütte**. Unweit des Mur-Ursprungs, der Lebensader des Lungau, nimmt die Alpenvereinshütte einen imposanten Platz inmitten der Radstädter Tauern ein. Wir sind selber Bio-Bergbauern und haben deshalb eine hohe Affinität zu biologischen und regionalen Produkten.

Die Bio-Hötte auf der Alm

Die Sticklerhötte ist die erste Hötte des **Österreichischen Alpenvereins** mit offizieller Bio-Zertifizierung. Da alle Speisen und Getränke aus Bio-Landwirtschaft stammen, bekommt die Sticklerhötte das Prädikat „empfohlen von **Bio Austria**“ überreicht, freut sich Sebastian Herzog, Obmann von **Bio Austria Salzburg**, gerade im sensiblen Berggebiet wird die Klimakrise spürbar und sichtbar. Der Bio-Landbau leistet einen großen Beitrag zum Klimaschutz, darum ist es umso erfreulicher, dass künftig ausschließlich Bio-Produkte auf dieser Berghötte konsumiert werden können.

Fleisch & Co hat den Neo-Höttewirten Hannes Hönegger zum Interview gebeten

Fleisch & Co: Sie sind Metzger aus Leidenschaft

Hannes Hönegger: Unsere Familie betreibt seit 1571 einen Bio-Bergbauernhof. Ich liebe die Arbeit mit Tieren. Derzeit liefern wir, wie die meisten Bauern hier, Milch. Dieses Thema sehe ich aber sehr kritisch und fürchte harte Zeiten – daher haben wir Alternativen umgesetzt. Das Thema Fleisch ist sehr sensibel, und die Kunden verlangen immer mehr nach Qualität. Vor allem wollen sie wissen, woher es kommt. Ich bin selbst erst mit 30 Jahren in die Metzger-Branche eingestiegen. Das Wichtigste für uns war, dass wir selbst schlachten. Deshalb haben wir vor zehn Monaten am Bauernhof einen eigenen Bio-Schlachthof eröffnet. Erst dadurch sind wir komplett – und nur so können wir für beste Qualität sorgen.

Fleisch & Co: Jetzt sind Sie als Metzger Höttewirt geworden?

Hannes Hönegger: Neben der Metzgerei betreiben wir auch ein Imbiss-Restaurant und ein **Catering** in der Stadt Salzburg.

Die Erweiterung mit der Sticklerhütte war nur eine logische Konsequenz. Wir wollen auch auf der Alm unseren Kunden beste Qualität bieten. Außerdem nutzen wir die Alm, um für unsere Betriebe im Tal Bio-Fische, Bio-Almschweine und Bio-Kräuter zu züchten.

In beiden Branchen zählt die Qualität und Leidenschaft, dem Kunden das Beste bieten zu wollen

Fleisch & Co: Die erste Bio-zertifizierte Hütte Österreichs ist Bio DER Weg?

Hannes Hönegger: Bio steht für noch strengere Überprüfung und noch härtere Qualitätskontrollen. Vor allem in der Fleischbranche ist das besonders ausschlaggebend. Ich bin froh, dass wir durch die eigene Schlachtung auch hier für Top-Qualität sorgen können.

Ich stehe den großen österreichischen Schlachthöfen sehr skeptisch gegen-über dieses Fließband-System ist für mich weder aus moralischen Gründen vertretbar, noch ist dieses System gut für die Fleischqualität.

Fleisch & Co: Was bieten Sie ihren Hüttengästen?

Hannes Hönegger: Wir bieten einerseits die klassischen Speisen, die man auf einer Berghütte erwartet. Vom Kaiserschmarrn bis zu Kasnocken haben wir alle Klassiker auf der Karte. Wir ergänzen unser Angebot mit Grillfleisch vom heimischen Bio-Rind, welches wir in unserer kleinen Outdoor-Küche zubereiten und als Lungaugold Grillteller servieren. Zudem verkaufen wir auf der Alm auch unsere eigene Bio-Kalbsbratwurst und unseren Bio-Meisterburger.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at