

100 % Bio: Sonnbergs gläserner Schlachthof

8,5 Mio Euro hat Sonnberg Biofleisch in den Neubau eines Bio-Rinderschlachthofes in Unterweißenbach investiert. Mit Musik, Bio-Bauernmarkt und Kinderprogramm feierte Sonnberg Biofleisch Anfang September die Eröffnung des neuen Schlachthofs. Zahlreiche Gäste sind der Einladung von Geschäftsführer Manfred Huber gefolgt.



Respekt vor dem Tier

Der Rinderschlachthof wurde ganz auf Tierwohl ausgerichtet und spiegelt die Philosophie des Mphlviertler Unternehmens ganz und gar wider: Nachhaltigkeit, Regionalität und respektvoller Umgang mit Tieren und Lebensmitteln.

Sonnberg-Geschäftsführer Manfred Huber: Es ist erwiesen, dass Tierwohl und Fleischqualität eng zusammenhängen. Mit all diesen Maßnahmen werden wir unsere hochwertige Qualität auch für die Zukunft absichern. So geht es im Schlachthof ruhig

und stressfrei zu: Die Tiere stammen aus den Ställen von rund 800 landwirtschaftlichen Partnern aus dem Mphl-, Wald- und Mostviertel. Die Transportzeit ist bei Sonnberg auf maximal vier Stunden beschränkt, die Tiere werden mit eigens geschulten Transporteuren gebracht. Am Sonnberg angekommen werden sie in einen tiergerechten Stall geführt – erst tags darauf geht es zur Schlachtung.

Der Gang in Richtung Schlachtung geht leicht bergauf, ist mit rutschfestem Boden ausgelegt und am Ende lockt helles Licht. Nirgendwo gibt es klirrende Metalle oder scharfe Kanten, dennoch wird die Verweildauer so kurz wie möglich gehalten. Mehr Zeit gibt es dafür für den Schlachtvorgang – höchstens 15 Rinder in der Stunde. Das soll sicherstellen, dass die Tiere mit Respekt behandelt und ohne unnötigen Stress bis zur Schlachtung geführt werden können.

Der Schaubetrieb

Was eine auf Tierwohl ausgerichtete Schlachtung im Detail bedeutet und welche Auswirkungen eine Bio-Produktion auf Konsumgewohnheiten hat, wurde bei der Eröffnung in einer hochkarätig besetzten Runde – unter anderem mit dem Initiator des **Tierschutzvolksbegehrens** und Fleisch & Co-Kolumnisten Dr. Sebastian Bohrn Mena – diskutiert. Um den hohen Erwartungen gerecht zu werden, wird unser 100%-Bio-Schlachthof gläsern sein, erzählt Manfred Huber, das heißt, wir bieten Führungen, Infos und Aufklärung durch unser geschultes Personal. Denn Transparenz und Vertrauen sind uns wichtig.

Übrigens: Sonnberg fühlt sich in der gesamten Produktionskette zur Nachhaltigkeit verpflichtet. So gibt es hier auch ein ausgeklügeltes System der Wärmepackgewinnung zur Beheizung und eine Photovoltaikanlage, die bereits 30 Prozent des Tagesbedarfes an Energie liefert. Die Kühlräume werden mit natürlichem Propangas reguliert, das um zehn Prozent effizienter ist als andere Energiequellen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at