

Genossenschaft Kärntner Fleisch und Karnerta investieren rund € 1 Mio. in neuen Zerlegebetrieb

Mit dem neuen Fleischzerlegebetrieb „Kärntner Fleisch GmbH“, in den rund 1 Mio. € investiert wurde, setzen die Partner ein wichtiges Zeichen in Richtung Regionalität und Nachhaltigkeit.



Karnerta und die Genossenschaft Kärntner Fleisch, die bereits seit Jahrzehnten erfolgreich kooperieren, arbeiten künftig noch intensiver zusammen. Mit dem neuen, gemeinsamen Fleischzerlegebetrieb „Kärntner Fleisch GmbH“ am Standort Klagenfurt, in den rund 1 Mio. € investiert wurde, setzen die erfahrenen Partner ein wichtiges Zeichen in Richtung Regionalität und Nachhaltigkeit.

Spätestens seit Beginn der Corona Pandemie ist vielen Menschen wieder bewusst geworden, wie wichtig eine verlässliche, heimische Lebensmittelversorgung ist. Die

Verarbeitung und Vermarktung heimischer Rohstoffe in der Region garantiert aber nicht nur Frische, Qualität und flexibles Eingehen auf regionale Kundenbedürfnisse, sondern unterstützt durch kurze Transportwege auch die Klimabilanz und das Tierwohl. So auch beim neuen Fleisch Zerlegebetrieb in Klagenfurt, der zudem ein wichtiger Faktor zur Stärkung des Wirtschaftsstandortes Kärnten ist. Dank des Investments von rund 1 Mio. € konnten 8 Arbeitsplätze in der Region erhalten sowie geschaffen werden.

Starke Partner für die Kärntner Landwirtschaft

Zwischen Karnerta als Lebensmittelproduzenten und der Bäuerlichen Genossenschaft Kärntner Fleisch (BVG), mit rund 4.000 Kärntner Landwirten, soll durch die Errichtung des gemeinsamen Zerlegebetriebs die langfristige Partnerschaft weiter intensiviert werden. Die jüngste Kooperation stärkt darüber hinaus die Kärntner-Bauernschaft im Netzwerk der BVG und schafft Sicherheit, Stabilität und Planbarkeit in einem, insbesondere durch wachsenden internationalen Konkurrenz- und Preisdruck, geprägten Marktumfeld.

Auch der Agrarreferent des Landes Kärnten, Landesrat Martin Gruber, steht dieser Zusammenarbeit sehr positiv gegenüber und unterstützt das Projekt mit einer Förderung für die technische Ausstattung der Verarbeitungsräume. „Ich setze einen klaren Fokus auf Investitionen in die regionale Lebensmittelversorgung und hier schaffen zwei starke Kärntner Unternehmen einen Mehrwert sowohl für die bäuerlichen Produzenten als auch die Konsumenten. Denn die Kooperation bedeutet nicht nur die Chance auf mehr Wertschöpfung für Kärntner Landwirte, sondern auch ein zusätzliches Angebot an verarbeiteten Fleischprodukten aus rein Kärntner Herkunft“, so Landesrat Gruber.

Qualität und Geschmack aus Kärnten

Das steigende Informationsbedürfnis der Konsumenten im Hinblick auf die Herkunft der Produkte macht es notwendig, Verfahren zur Präzisierung der Nachverfolgung einzuführen. Das Prinzip der Einzeltierzerlegung, das im gemeinsamen Fleischzerlegebetrieb der Bäuerlichen Genossenschaft Kärntner Fleisch (BVG) und Karnerta angewandt wird, ermöglicht eine Auslobung des Bauern bzw. der Bäuerin direkt auf dem Etikett und schafft so Transparenz über die Herkunft und Qualität des Fleisches.

Die beiden professionellen Partner verbindet aber nicht nur der gemeinsame Betrieb, sondern auch die Liebe zur Landwirtschaft und den daraus entstehenden Produkten. Die Anwendung des „Nose-to-Tail“ Prinzips, d.h. dass alle Teile des Tieres verwendet und zu schmackhaften Produkten weiterverarbeitet werden, ist für die Kärntner Fleischverarbeiter selbstverständlich. Die Vermarktung aller Fleischstücke stellt dabei eine besondere Herausforderung dar, die professioneller Beratung bedarf. Denn viele Fleischteile, die früher tagtäglich zubereitet wurden, sind den Konsumenten von heute nicht mehr so geläufig. Genau darin besteht die Stärke der BVG und Karnerta, die mit der Marke „Kärntner Fleisch“ und ihren fachkundigen Mitarbeitern für Tradition, Beständigkeit, höchste Qualität und Regionalität stehen.

Über die Bäuerliche Genossenschaft Kärntner Fleisch

Die „Bäuerliche Vermarktung Kärntner Fleisch registrierte Genossenschaft mit beschränkter Haftung“ ist eine selbständige, bäuerliche Genossenschaft mit ca. 4.000 Mitgliedsbetrieben. Die BVG ist für viele Kärntner Bauern eine Brücke zum Markt, deren Aufgabe es ist, beste Vermarktungswege für die Produktion der Mitglieder zu schaffen.

Die BVG bietet lückenlose Nachvollziehbarkeit vom Konsumenten zurück zum Bauern. Das Unternehmen gliedert sich in die Bereiche Viehaufbringung und Fleischvermarktung. In

der Viehaufbringung vermarktet die BVG als größter ländlicher Direktvermarkter in Kärnten Ferkel, Schweine sowie Kälber, Schlacht- und Einstellrinder. Im Bereich Fleischvermarktung werden Schweine, Rinder sowie Kälber aus Kärntner-Produktion geschlachtet und an Detailkunden, Fleischereien, Gastronomiebetriebe, Großverbraucher am nationalen Markt, sowie an Großhändler und Supermarktketten im oberitalienischen Raum vertrieben.

Über Karnerta

1954 von Kärntner Bauern gegründet, zählt die „Karnerta GmbH“, als Tochterunternehmen der **Vivatis**-Gruppe, mehr als ein halbes Jahrhundert später zu den heimischen Top-Produzenten und -Lieferanten für die Gastronomie sowie für Endkunden und ist beständiger Partner der heimischen Landwirtschaft. Die lange Fleischermeistertradition, die kreativen und innovativen Produktideen und die konsequente Verarbeitung österreichischer Rohstoffe zeichnen Karnerta aus. Neben den Regionalstandorten und dem österreichweiten Logistiknetzwerk sind vor allem die eigenen Fleischfachmärkte in Kärnten, Osttirol und der Steiermark mit ihrem hochwertigen und hochqualitativen regionalen Sortiment eine zentrale Säule der Karnerta. Wesentliche Unterstützung dabei leisten auch die langjährigen, regionalen Kooperationspartner, wie Kärntner Fleisch.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at