Schritt für Schritt in eine bessere Zukunft: Hütthalers Hofkultur

Das Schwanenstädter Familienunternehmen Hütthaler setzt mit seiner „Hofkultur“ innovative Maßstäbe in Sachen Qualität, Tierwohl und Nachhaltigkeit. Fleisch & Co hat hinter die Kulissen geblickt.

Familienbetrieb Hütthaler

Seit 2014 baut das Familienunternehmen unter der Leitung von Dr. Florian Hütthaler seine „**Hofkultur**" Schritt für Schritt weiter aus. Im siebenten Jahr und nach über 25 Millionen Investitionsvolumen wirft Fleisch & Co nun einen Blick hinter die Kulissen dieses Vorzeigeprojekts.

Hütthalers Hofkultur ist ein in Europa einzigartiges Tierwohl-Projekt, das über die gesamte Wertschöpfungskette reicht: beginnend beim Landwirt, über den Frächter und den Schlachthof bis hin zur Verarbeitung und den Vertrieb. Dabei

wird Transparenz nicht nur am Etikett gelebt. Eine durchgehende Zertifizierung nach Tierwohl-Standards durch externe Kontrollstellen und zahlreiche NGO-Audits bestätigen die Einhaltung der Vorgaben. Die Hofkultur-Richtlinie, die jeder Landwirt zu 100 Prozent erfüllt, hat sich mittlerweile auch als Tierwohl-Vorgabe in Österreich etabliert.

Dieser verantwortungsvolle Umgang mit dem Tier ist auch essenziell, um eine höhere Qualität für die Fleisch, Wurst-, und Schinkenprodukte garantieren zu können – und das schmeckt man. Um sowohl dem Landwirt als auch dem Tier den nötigen Respekt zu erweisen, werden alle Teile des Tieres verarbeitet – „From nose to tail“ eben.

Eine Richtlinie, die es in sich hat

An den Hofkultur-Partnerhöfen wird Tag für Tag mit und an der Richtlinie gearbeitet, um den Tieren ein noch besseres Leben zu ermöglichen. Bereits die Mindestvorgaben sind schon beachtlich. So schlafen alle Schweine auf einer weichen, trockenen Liegefläche aus Stroh und können zum Spielen nach draußen gehen. Tiere, die Sonne, Wind, Regen und Schnee auch wirklich spüren dürfen, sind nicht nur gesünder, sondern auch stressresistenter als jene, die ihr Leben nur im Stall fristen.

Doppelt so viel Platz wie gesetzlich vorgeschrieben und organisches Beschäftigungsmaterial sind ebenfalls vorzufinden. Auch beim Futter wird höchster Wert auf Regionalität, Qualität und Gentechnikfreiheit gelegt, deshalb wird auch der größte Teil davon direkt auf den Partnerhöfen angebaut. Aufs Kupieren kann, dank der Haltungsbedingungen und dem sorgsamen Umgang der Landwirte mit den Tieren, gänzlich verzichtet

werden. Die Kastration allerdings ist notwendig, wird aber unter Betäubung durchgeführt.

Eine Partnerschaft, die hält

Da sich alle Partnerhöfe in einem Umkreis von unter 50 km vom eigenen Tierwohl-Schlachthof befinden, sorgt auch der Transport kaum für Aufregung bei den Tieren. Dies und noch vieles mehr ermöglicht den Hofkultur-Tieren ein Leben, von dem die meisten anderen Nutztiere nur träumen können.

Mit diesen Partnerhöfen führt das Familienunternehmen **Hütthaler** eine gelungene Zusammenarbeit – und zwar mindestens fünf Jahre, denn so lange währt die vertraglich zugesicherte Abnahmegarantie. Dieses lang- fristige Partnerschaftsangebot soll den Landwirten Sicherheit bieten und so das Tierwohl dauerhaft sichern. Zudem erhalten Hofkultur-Landwirte zusätzlich noch über 30 Prozent mehr pro Schwein und eine Börsen- preisabsicherung.

Um die steigenden Kundenanfragen langfristig abdecken zu können, die trotz oder vielleicht auch gerade wegen Corona eingingen, konnte Hütthaler seine Tierwohl-Landwirte bereits um knapp 20% aufstocken. Derzeit deutet alles darauf hin, dass sich diese Entwicklung auch in den kommenden Jahren weiter fortführen wird.

Mittlerweile zählen bereits 37 Landwirte zu den Hof kultur-Partnerhöfen, an denen täglich Tierwohl vorgelebt und weiterentwickelt wird – und die Tendenz ist nach wie vor steigend!

Ein Schlachthof nach Maß

Auch in der **Schlachtung** ist nichts von der Stange. Alles dient nur einem Zweck, die Tiere auch ihren letzten Weg in Würde gehen zu lassen. Man kann es wohl als Pionierarbeit bezeichnen, was hier geleistet wurde. Bis ins kleinste Detail dient hier alles

nur dem Tierwohl.

Als der rund 14 Millionen Euro teure gläserne Schlachthof Anfang 2019 in Betrieb ging, merkte man schnell, dass das Projekt gelungen war. Die vielen Details in Verbindung mit der verringerten Schlachtgeschwindigkeit waren sofort spürbar. Sowohl in der Ruhe beim Schlachtvorgang selbst als auch in der Fleischqualität.

Mittlerweile werden wöchentlich hier rund 1.500 Schweine und 30 Rinder geschlachtet, rund zwei Drittel davon stammen aus biologischer oder Tierwohl-Haltung. Aufgrund der zukunftsorientierten Planung stehen noch genug Kapazitäten zur Verfügung, um die steigende Nachfrage auch künftig noch bedienen zu können.

Ende März diesen Jahres fiel aber bereits der nächste Startschuss im Familienunternehmen: Diesmal für den Neubau einer hochmodernen Zerlegung mit einem Investitionsvolumen von rund 12 Millionen Euro (Fleisch & Co hat **berichtet**). Auch hier setzt Hütthaler in der Verarbeitung auf modernste Technik, höchste Standards und bestens ausgebildete Mitarbeiter.

Die Hofkultur-Qualität

„Die Zukunft bringt eine Gesellschaft, die alteingesessene Strukturen zurecht kritisch hinterfragt und Antworten mit nachhaltigen Lösungsansätzen fordert. Mit unserem regionalen Tierwohl-Programm ‚Hütthalers Hofkultur' können wir bereits jetzt zeitgemäße Alternativen bieten und blicken daher sehr positiv in die Zukunft!", so Dr. Florian Hütthaler. Die zahlreichen Gütesiegel und Zertifizierungen bestätigen den Weg, und zeigen, dass sämtliche relevante Kriterien für Fleisch-, Wurst-, und Schinkenprodukte dann auch wirklich eingehalten werden.

An starken Partnern, die sich ihrer Verantwortung den Tieren gegenüber bewusst sind, mangelt es zum Glück nicht. Produkte in Hofkultur-Qualität sind im Handel unter Hofkultur, aber auch

den Dachmarken **Fairhof** und **Fair zum Tier** erhältlich. Zusätzlich kann man auch in den eigenen Filialen sowie im Unimarkt-Onlineshop Fleisch- und Wurstwaren in Tierwohl-Qualität erwerben.

Ein Fazit, das sich gewaschen hat

Wir haben „Hütthalers Hofkultur“ für diesen Bericht kritisch hinterfragt. Nicht mit der Absicht Schwachpunkte aufzudecken, sondern vielmehr mit der Absicht, vielleicht auch selbst einen kleinen Beitrag für mehr Tierwohl leisten zu können. Relativ schnell wurde klar, dass es sich hier um ein Projekt handelt, welches Tag für Tag gelebt und verbessert wird. Die Hofkultur bietet allen Beteiligten die Möglichkeit, einen Beitrag dazu zu leisten, dass Nutztiere so behandelt werden, wie sie es verdienen.

Und es ist ein Umfeld entstanden, in dem jeder Teilnehmer einen Vorteil daraus zieht, wenn er Tierwohl unterstützt. Dem Landwirt wird sein Mehraufwand für den sorgsamen Umgang mit den Tieren mehr als nur abgegolten. Den Mitarbeitern im Schlachthof wird die Ausbildung und die Zeit zur Verfügung gestellt, um den Tieren einen stress- freien und würdigen Abschied zu bereiten.

Den Handelspartnern wird die Möglichkeit gegeben, ihren Kunden eine „echte Alternative“ zu fairen Preisen anbieten zu können. Und dem Endkonsumenten werden Produkte höchster Qualität, die sowohl aus ethischer wie auch aus ökologischer

Sicht mit gutem Gewissen gegessen werden können, angeboten – und das zu einem Preis, den sich jeder leisten kann.

Eine Kultur, wie wir sie uns wünschen können – die Hofkultur. Hütthaler scheut weder Kosten noch Mühen, um diese Kultur voranzubringen. Unser Fazit: Ein Projekt, welches das Zeug hat, eine Branche zu verändern – und damit einhergehend auch das Leben der unzähligen Nutztiere.

Autor: Christoph Winkler

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at