

## Steiermark: Investor Hans Kilger verstärkt Zusammenarbeit mit Labonca-Chef Norbert Hackl

Die Erzeugnisse der Domaines Kilger Fleischmanufaktur werden künftig in Burgau verarbeitet.



*Hans Kilger und Norbert Hackl vertiefen ihre gute Zusammenarbeit. © DK/CS*

### Kilger und Hackl sind ein eingespieltes Team

Dass der umtriebige Investor **Hans Kilger** und und Labonca-Schweinezüchter und Bio-Mann **Norbert Hackl** gut und gerne zusammenarbeiten wollen weiß man schon seit dem vorigen Sommer. Nun hat aber die Corona-Pandemie den weitreichenden steirischen Plänen des Investors eine

Neuorientierung abverlangt.

## **Bad Schwanberg-Projekt ist abgesagt**

Ursprünglich wollte man gemeinsam ab 2023 in Bad Schwanberg eine moderne und nachhaltige 5-Millionen-Fleischmanufaktur mit ganzen 20 Arbeitsplätzen betreiben. Da hat man jetzt allerdings umdenken müssen.

Hans Klinger erklärte in einem Interview mit „Mein Bezirk“ dazu: "Nach gründlicher Überlegung und sorgfältiger Abwägung haben wir uns dazu entschieden, die erfolgreiche Zusammenarbeit mit Norbert Hackl und 'Labonca' zu vertiefen und dementsprechend die Synergien in Burgau zu bündeln."

## **500 Tonnen Fleisch im Jahr sollen bei Labonca verarbeitet werden**

Die jährlich bis zu 500 Tonnen Fleisch sollen jetzt doch direkt bei „Labonca“ im oststeirischen Burgau verarbeitet werden. Und da Norbert Hackl ohnehin auch Geschäftsführer der Fleischerei der **Domaines Kilger** ist und über alle Möglichkeiten und das nötige Know-How verfügt, ist es lt. Hans Kilger aus ökonomischer Sicht äußerst sinnvoll, dieses Potenzial für eine ausgedehntere Zusammenarbeit zu nutzen. Also wird die Fleischerei der Domaines Kilger künftig bei Norbert Hackls "**Labonca**" in Burgau produzieren und nicht wie ursprünglich geplant in Bad Schwanberg.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**