

Pannatura: Bio-Landgut Esterhazy eröffnet Fleischmanufaktur

Das Bio-Landgut Esterhazy in Donnerskirchen eröffnete am 30. Jänner eine moderne Fleischmanufaktur. Rund 250 Gäste folgten der Einladung und zeigten sich von diesem einzigartigen Projekt begeistert.

Die Entscheidung eine Fleischmanufaktur am Seehof Donnerskirchen zu errichten wurde bewusst getroffen, denn am Hof selbst werden seit Generationen im Sinne bestmöglicher Nährstoffkreisläufe Rinder gehalten. Auch die Nutzung der angrenzenden land- und forstwirtschaftlichen Flächen für die Jagd hat Tradition. Deshalb setzte **Pannatura** den Schwerpunkt des neuen Betriebes gezielt im Wildpretbereich. Johannes Mezgolits, Bürgermeister von Donnerskirchen, zeigt sich über diese Entscheidung erfreut: „Die vielfältigen Entwicklungen von Pannatura am Seehof stellen für die Gemeinde Donnerskirchen wichtige Impulse dar. Die rege Belebung des Hofgeschehens, ob durch die landwirtschaftliche Produktion, Veranstaltungen wie die Biofeldtage oder das Hoffest, sowie nun ein völlig neuer Betrieb sind allesamt Investments in unsere Region.“

Modernste Technik

Dabei war es Pannatura ein Anliegen, nach außen die ursprüngliche Gestaltung des Komplexes zu erhalten: Hinter den Fassaden eines ehemaligen Arbeitergebäudes gewährleistet modernste Technik Fleischverarbeitung auf hohem Niveau. Ein großzügiges Sichtfenster gibt Einblicke in den Betriebsablauf sowie in die Produktion. „Als Leitbetrieb sehen wir es als unsere Aufgabe, in allen Bereichen innovativ voranzugehen. Es freut mich, dass uns mit der Errichtung der Fleischmanufaktur, beginnend von der Baukultur ohne weitere Bodenversiegelung, der Energieautarkie, der modernen Ausstattung und der transparenten Abläufe bis hin zur Bewusstseinsbildung als Schaubetrieb, eine beispielgebende Umsetzung gelungen ist“, sagt DIMatthias Grün, Geschäftsführer von Pannatura.

Der gesamte Betrieb ist mit einem Softwaresystem vernetzt, welches eine lückenlose Chargenrückverfolgbarkeit gewährleistet. Die Fleischmanufaktur ist zudem auf eine äußerst ressourcenschonende Funktionsweise ausgelegt. Durch intelligente Wärmerückgewinnung, den Anschluss an eine Hackgutnahwärmeanlage und neue Photovoltaikanlagen ist der Betrieb energieautark.

Rollende Markthallen

Auf rund 500 m² Betriebsfläche werden künftig von vier bis sechs Mitarbeitern rund 100 Tonnen Wild und 25 Tonnen Bio-Angus-Rind pro Jahr verarbeitet und veredelt. Für Landwirte und Jäger besteht zudem die Möglichkeit, diese Infrastruktur per Lohnveredelung zu nutzen. **Landesjägermeister** Ing. Roman Leitner zeigt sich von den neuen Möglichkeiten angetan: „Man kann zu dieser Umsetzung wirklich gratulieren! Wir begrüßen die professionelle Herangehensweise und das damit für alle Jägerinnen und Jäger geschaffene Dienstleistungsangebot, denn Wildpret ist eine wichtige Visitenkarte der Jägerschaft.“ Den hohen Stellenwert des Wildprets unterstreicht auch Univ. Prof. Dr. Kurt Widhalm, Präsident des **Österreichischen**

Akademischen Instituts für Ernährungsmedizin: „Wildpret schmeckt nicht nur gut, es ist auch besonders gesund und enthält viele wertvolle Nährstoffe. Wer sich also gesünder ernähren will, sollte vermehrt zu Wildpret greifen. Das Beste daran ist: Wild hat ganzjährig Saison“.

Die Investitionssumme für dieses Projekt beträgt inklusive des Gebäudeanteils rund zwei Millionen Euro, maximal 200.000 Euro werden durch eine Sonderrichtlinie des Landes Burgenland im Rahmen des Österreichischen Programms für ländliche Entwicklung 2014-2020 (80% EU und 20% Land Burgenland) gefördert. Auch vonseiten des Landes wird das innovative Projekt begrüßt: „Die Fleischmanufaktur stellt ein wichtiges Investment für die Region und eine bedeutende Erweiterung des Bio-Landgutes Esterhazy dar - vor allem durch die zusätzlichen wohnortnahen Arbeitsplätze. Das Bewusstsein für regionale Lebensmittel wird dadurch gestärkt und die Wertschöpfung in der Region gesteigert“, so Landesrat Christian Illedits.

Vermarktet werden die veredelten Produkte in der Markthalle Kulinarium Burgenland in Eisenstadt und ihren mobilen Verkaufseinrichtungen, den „rollenden Markthallen“. Weiters sind Online-Bestellungen sowie der Bezug über ausgewählte Partnerbetriebe im Lebensmittelhandel und verschiedene regionale Vertriebspunkte möglich.

Factbox Fleischmanufaktur Bio-Landgut Esterhazy

© Esterhazy, Andreas Hafenscher

- Verarbeitete Menge: 100 Tonnen Wildpret, 25 Tonnen Bio-Rindfleisch pro Jahr
- Bis zu sechs neu geschaffene Arbeitsplätze
- Investitionssumme: 2 Mio. EUR

- Energieautark durch Photovoltaik und moderne Wärmerückgewinnung
- Zeitgemäße Revitalisierung historischer Bausubstanz, keine neue Bodenversiegelung
- Schaubetrieb im Rahmen von Hoftouren am Bio-Landgut Esterhazy

. © Esterhazy, Andreas Hafenscher

Der 44.000 Hektar große Unternehmensbereich und die 2017 neu entwickelte, gleichnamige Wortbildmarke Pannatura vereinen die drei Teilbereiche Landwirtschaft, Forstwirtschaft und Naturschutz. Die Geschäftsgrundlage bildet die bestmögliche, dabei aber immer verantwortungsvolle Nutzung der Ressourcen. Gleichzeitig ist es Auftrag des Bereichs für den Schutz der Flächen zu sorgen.

. © Esterhazy, Andreas Hafenscher

Daher steht Pannatura für umsichtige und nachhaltige Bewirtschaftung, aktiven Naturschutz aber auch als Qualitätsname für die Rohstoffe der Produktionsbereiche sowie die daraus veredelten Produkte. Mit Einführung dieser Marke wurde die Transparenz zur Herkunft und damit auch das Bewusstsein der Konsumenten gestärkt.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at