

Der Lungau hat bei Biofleisch die Nase vorn

Auf einem Bergbauernhof steht Salzburgs erster gewerblicher Bioschlachthof. Im Dezember folgt die erste Dry-Age-Kammer mit Salzsteinreifung.

STEFANIE SCHENKER

LESSACH. Der hohe Raum ist durchflutet mit Tageslicht. „Die Tiere kommen einzeln durch diese Türe herein. Damit die Schlachtung für sie möglichst stressfrei erfolgt, haben wir ein eigenes Lichtkonzept umgesetzt“, schildert Hannes Hönegger. Im Warteraum ist es dunkel, sein natürlicher Trieb lockt das Tier in den hellen Schlachtraum. Der Blick geht nach oben, eine Hängevorrichtung lässt keine Romantik aufkommen. „Es ist ein Schlachthof, hier gibt es kein Kuschelfell“, erklärt Hönegger. In einer Tötungsbox wird das Tier mit dem Bolzenschussapparat betäubt und anschließend hängend entblutet, ausgeweidet, enthäutet und weiterverarbeitet.

Nach einem halben Jahr Bauzeit hat der erste gewerbliche Bioschlachthof im Bundesland Salzburg seinen Betrieb aufgenommen.

Die Familie Hönegger hat ihn um 600.000 Euro neben ihrem Biobergbauernhof Tromörricht. Es handelt sich um ein EU-Leaderprojekt.

Am Tromörr-Schlachthof werden alle verwertbaren Teile des Tiers verarbeitet und zusammen mit Guststückern wie dem Lungenbraten oder dem Beiried in Zehn-Kilogramm-Packungen für den Endverbraucher angeboten. Darunter befindet sich auch das von Kennern geschätzte Skirt Steak aus dem Kronfleisch, das in großen Betrieben oft weggeworfen werde. Produziert werden zudem Burger-Pattys und „Rindling“, eine eigene Streichwurst aus Rind und Lungauer Eachtling.

„Am 8. Dezember eröffnet in St. Michael ein Fachgeschäft, in dem es nicht nur unser Fleisch geben wird, sondern auch die erste Dry-Age-Kammer Österreichs mit Salzsteinreifung entstehen wird“, kündigt Hönegger



VIDEO
WWW.SNAT

Biojungbauer und Metzger Hannes Hönegger schlachtet am Tromörrhof Lungauer Bio-rinder.

BILD: SN/STEFANIE SCHENKER



an. Zu den Abnehmern des Bioschlachthofs gehören auch Hotels und Gastronomiebetriebe. Zehn Rinder pro Woche können in dem neuen Schlachthof mit 524 Quadratmetern Nutzfläche und zwei Kühlräumen verarbeitet werden. Geschlachtet werden Tiere aus dem Lungau beziehungsweise aus den angrenzenden

Regionen und Kühe und Kälber aus dem eigenen Biomilchwirtschaftsbetrieb. In einem nächsten Schritt will Hönegger mit der Landesveterinärdirektion einen Weg finden, die Tiere direkt auf der Weide mit dem Bolzen zu betäuben. Eine dazu notwendige mobile Schlachtbox hat er bereits bestellt.

Vier Studierende der Fachhochschule im Programm der Universität Stanford

SALZBURG. Die Universität Stanford nimmt vier Studenten der Fachhochschule Salzburg in das „University Innovation Fellows“- (UIF)-Programm auf: Dominik Hofer, Lara Goritschnig, Vanessa Radunz und Patrick Schmid (von links) wollen neue Ansätze für Lehre und Forschung finden. Das Programm läuft ein Jahr lang. Die Initiative für die Kooperation zwischen der Eliteuniversität in



Vier stolze Studenten werden Stanford-Fellows.

BILD: SN/PIR/WILD

Kalifornien und der Fachhochschule Salzburg ging von FH-Professor Thomas Grundng aus.

Sänger Nik P. lief für den guten Zweck über den Laufsteg

SALZBURG. 97.038 Euro wurden für die Umbauarbeiten des Pro-Juventute-Kinderhauses in Hallen gesammelt. Bei einer Gala im Kavalleriehaus Kleßheim halfen Prominente mit. Sänger Nik P. lief über den Laufsteg, FC-Red-Bull-Salzburg-Trainer Marco Rose bot bei einer Versteigerung an, zu kochen, Spieler Alexander Zickler, den Rasen zu mähen.



Nik P. mit seiner Freundin Karin Candussi.

BILD: SN/PRO JUVENTUTE/NEUMAYR