

# Fleisch vom Lungau nach ganz Europa

Im Mai soll dies ein Onlineshop der Fleischerei „Lungaugold“ ermöglichen. Am 1. April eröffnet eine zweite Filiale in Salzburg.

**Lessach/St. Michael.** Ab 1. April eröffnet Lungaugold eine zweite Filiale in der Panzerhalle in Salzburg. „Wir sind hauptsächlich für Catering und Frischfleischverkauf zuständig“, sagt Metzger Hannes Hönegger. Zwei Angestellte werden dort fix beschäftigt sein. 256 Veranstaltungen gilt es dieses Jahr noch zu bewerkstelligen. „Es war und ist der Beste Zeitpunkt für das Projekt ‚Lungaugold‘. Besonders junge Menschen legen wieder Wert auf hochwertige Ernährung“, sagt der 34-Jährige.

Der Zenit sei dann jedoch erreicht: „Unsere Obergrenze sind zehn Rinder pro Woche.“ Bis zu drei Tonnen Rindfleisch werden pro Woche verarbeitet, veredelt und an 58 Kunden ausgeliefert. Dazu gehören mittlerweile Fein-

kost Käfer in München, die Weisse in Salzburg oder Gambswirt, Speiereckhütte und Mesnerhaus im Lungau. Gemeinsam mit Veterinärärztin Jutta Ziegler aus Hallein wurde weiters die Tiernahrung „Hektor“ entwickelt. „Dort wird das Beste aus den Resten hingeliefert und weiterverarbeitet. Zum Beispiel zu Hundeburger“, sagt Hönegger.

Es ist der beste Zeitpunkt für dieses Projekt

Im Oktober ging der IFS-zertifizierte EU-Bio-Schlachthof beim Tromörthof in Lessach in Betrieb. Größte Herausforderung: das Genehmigungsverfahren. Seither gab es vier Prüfungen. „Unsere



Hannes Hönegger und Mitarbeiter Günther Moser.

BILD: PERNER

Philosophie ist, beste Lebensmittel aus der Region zu veredeln und zu verkaufen. Im Endeffekt startet man bei null. Es gibt wenig vergleichbare Referenzprojekte“, sagt Hannes Hönegger. Anfang Dezember eröffnete die Lungaugold-Filiale – ein Fleischerfach-

geschäft mit Imbiss – in St. Michael. Rund 2,9 Millionen Euro wurden seither an beiden Standorten investiert. Firmenteilhaber ist auch die Ebster-Firmengruppe. 18 Mitarbeiter haben dadurch einen neuen Arbeitsplatz gefunden. **H. Perner**