

LFS sorgt für Fleisch aus der Region

Kalbfleisch von drei Stierkälbern wird jetzt bei Genusstagen im Wirtschaftsverein angeboten.

Tamsweg. Über 45.000 Kälber wurden 2019 aus Österreich exportiert. Im Gegenzug wird Fleisch von knapp 105.000 Kälbern importiert. In der Landwirtschaftsschule Tamsweg geht man seit einigen Jahren bewusst einen anderen Weg. LFS-Direktor Mathias Gappmaier: „Über die Kooperation mit dem Wirtschaftsverein Tamsweg sind wir sehr froh. Wir sehen es auch als Öffentlichkeitsarbeit. Den Schülern können wir dadurch Vermarktungswege vorzeigen. Außerdem stellen Schüler die Produkte selbst her, die später im Lebensmittelgeschäft verkauft werden. Wir wollen damit auch zeigen, dass es in der Vermarktung und Veredelung keine Grenzen gibt. Am Ende ist auch hier ein funktionierendes Netzwerk entscheidend.“



BILD: LFS

„Schüler stellen Produkte selbst her, die verkauft werden.“

Mathias Gappmaier, Direktor

Drei Stierkälber mit je rund 110 Kilogramm Lebendgewicht wurden jetzt von den Schülern – im Beisein von Metzgermeister

und Lehrer Christian Schiefer – im Schlachtraum in Wölting geschlachtet. „Seit einigen Jahren dürfen Stierkälber der LFS nicht mehr das Bundesgebiet verlassen. Unser Zugang ist die regionale Aufzucht und Vermarktung. Veredelt wird das Fleisch auch für die schuleigene Küche, meist in Form von Weißwürsten. Wir wollen auch einen Denkanstoß in Richtung Klimaschutz, Tierwohl und Nachhaltigkeit liefern. Durch diesen Vorgang werden den Tieren weite Transportwege und Stress erspart.“

Rund 45 Rinder, rund 20 Schafe, zwei Norikerhengste und rund 45 Mastschweine sind in den Stallungen oberhalb der Schule untergebracht: „Im Endeffekt läuft die Landwirtschaft über unseren Schulbetrieb mit. Es ist ein landwirtschaftlicher Ausbildungsbetrieb im Besitz des Landes Salzburg“, sagt der 35-Jährige

Mit Schulbeginn im September 2021 gehen die neuen Lehrwerkstätten inklusive Veredelungsräumlichkeiten in Betrieb. „Mehrere Male pro Jahr gibt es die Genusstage im Wirtschaftsverein. Die LFS ist seit Beginn Partner. Diese Zusammenarbeit wollen wir mit unserer neuen Metzgerei ab Herbst weiter stärken.“

Hannes Perner



Im Bild LFS-Schüler Leonhard Moser vom Samerhof in Stranach/Mariapfarr mit einem Stierkalb.

BILD: HANNES PERNER