

Das Schnitzel ab Hof gibt's nun tiefgekühlt

In Hüttschlag bieten Leonie und Stefan Berger jetzt Schweinsbraten und mehr in haushaltsüblichen Portionsgrößen an.

STEFANIE SCHENKER

HÜTTSCHLAG. Mit ihrem Tiefkühlautomaten für hofeigene Fleischprodukte sind Leonie und Stefan Berger in Salzburg Pioniere. Seit letzter Woche steht das Hightechgerät auf ihrem Hof in Hüttschlag. „Wir waren auf der Suche nach einer neuen Art der Vermarktung“, schildert Leonie Berger. Gastronomie und Hotellerie als Abnehmer fehlen und auf große Mischpakete, wie es sie bei anderen Bauern gibt, wollten die Bergers nicht setzen. „Wir haben festgestellt, dass die Nachfrage nach Mischpaketen sinkt. Eine große Tiefkühltruhe haben immer weniger Menschen zu Hause, viele haben nur ein Tiefkühlfach und daher keinen Platz für solche Mengen“, sagt Leonie Berger. Gleichzeitig fallen auch auf dem Oberneuhof der Bergers keine riesigen Fleischmengen an. Alle drei bis vier Monate wird ein Jungrind bei einem der Metzger im Ort geschlachtet, ab und zu ein Lamm der vier Mutterschafe und Ende Jänner bzw. Anfang Februar kommen zwei bis vier Schweine zum Metzger. „Das hat uns auf die Idee gebracht, unser Fleisch tiefgekühlt und in haushaltsüblichen Portionen zu verkaufen“, schildert Leonie Berger. Damit könne man dem Wunsch der Kunden nach kleineren Portionen nachkommen und gleichzeitig bleibe das Fleisch über einen langen Zeitraum haltbar. „Wir haben keine so hohe Kundenfrequenz, wie das in einem Geschäft oder beim Metzger der Fall ist“, ergänzt sie.

„Automaten bei Direktvermarktern gibt es ja schon mehrere – aber ein Tiefkühlautomat ist neu“, sagt Salzburger-Agrarmarketing-Geschäftsführer Günther Kronberger. Er glaubt, dass das Beispiel Schule machen wird.



Stefan Berger befüllt seinen Tiefkühlfleischautomaten.

BILD. SN/PRIVAT

„Auch für Bauern, die Eis produzieren, könnte das attraktiv sein“, meint er.

Am Donnerstag wurde der Tiefkühlautomat am Oberneuhof das erste Mal befüllt. Erhältlich sind derzeit etwa Karreesteaks, Schweinsbraten, Schnitzerl sowie ein Lammrollbraten und Karreesteaks vom Lamm. Bezahlt wird direkt am Automaten – mit Münzen und Geldscheinen. In etwa einem Monat wird es dann auch Rind geben. „Wir wollen versuchen, in der kälteren Jahreszeit Braten und im Sommer dann Fleisch zum Kurzbraten und Grillen anzubieten.“ Bei den Schweinen bevorzugen Leonie

und Stefan Berger robuste Rassen wie das Duroc-Schwein und das Dänische Landschwein. Sie kommen im Frühjahr auf den Hof und stammen von österreichischen Züchtern. Am Oberneuhof verbringen sie den Großteil ihrer Zeit im Freien, erst bei Wintereinbruch kommen sie in den Stall.

Aber auch 200 Hühner – und einen Eier-Kühlschrank – gibt es auf dem Oberneuhof. Weil die Nachfrage nach Eiern im letzten Jahr regelrecht explodiert sei, kommen heuer im Sommer ein zweiter mobiler Hühnerstall sowie weitere 150 Hühner dazu.