

Digitalisierung zieht im Kuhstall ein

Eine App will nun den regionalen Nutztierhandel in der Landwirtschaft revolutionieren:

Wenn die Kuh per App den Besitzer wechselt.

Lungau, Salzburg. Zwei Mostviertler stehen hinter der neuen App „viehworld“: der Tierarzt Wolfgang Schiessl und der Banker und Landwirt Florian Aspal-



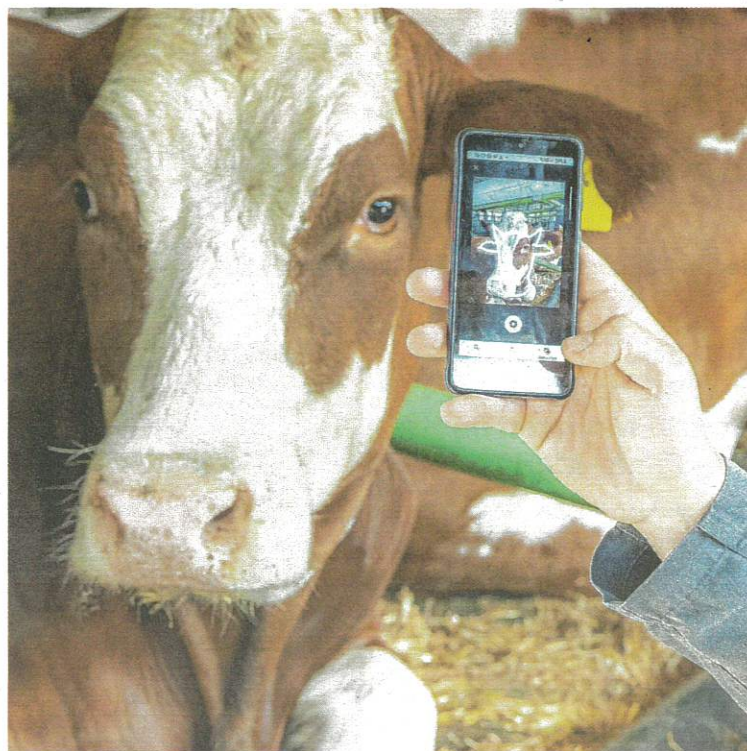
„Mit der App ist man flexibel und stärkt die Regionalität.“

Wolfgang Kocher, Landwirt

ter. Die Idee kam vom Tierarzt. Mit der App für den Nutztierhandel möchte Wolfgang Schiessl den Stress für die Tiere und auch die Gefahr der Verbreitung von Krankheiten bei Viehmärkten minimieren. „Mithilfe eines geografischen Filters gewährleisten wir, dass Tiere in der unmittelbaren Umgebung verkauft werden. Das garantiert ein geringeres Risiko für die Einschleppung von Krankheiten in den eigenen Stall. Zudem wirkt sich jeder gesparte Transport-Kilometer positiv auf den Stresslevel der Tiere aus“, so Schiessl.

Die App ist seit Anfang September online und wurde bis Anfang November von ca. 4500 Usern heruntergeladen, von denen sich 2000 mit ihrer AMA-Kennung registriert haben. 450 registrierte Nutzer stammten zu diesem Zeitpunkt aus Salzburg. Über die App werden alle relevanten Daten für den Privatverkauf eines Nutztieres abgebildet, zusätzlich können zu jedem Tier passende Fotos und Videos hochgeladen werden. Derzeit ist das System noch auf Rinder beschränkt, Schweine, Schafe, Ziegen, Pferde usw. sollen folgen. Die App ist kostenlos, beim Verkauf fällt eine Provision an.

Einer, der seit Kurzem die App nutzt, ist Wolfgang Kocher, Landwirt aus Tweng und Lehrer an der Landwirtschaftsschule Tamsweg. Er betreibt Mutterkuhhaltung mit fünf bis sieben Kühen und züchtet Tauernschecken, eine gefährdete Ziegenrasse. „Ich bin durch eine Bekannte aus Niederösterreich auf die App gestoßen. Damit kann man die Tiere direkt von Landwirt zu Landwirt



Bitte lächeln! Mit der viehworld-App können auch Fotos und Videos von der zum Verkauf stehenden Kuh verschickt werden. BILD: VIEHWORLD

handeln. Damit ist man viel flexibler und schneller. Wenn man die Tiere für eine normale Versteigerung vorbereitet, nimmt das sehr viel Zeit in Anspruch“, so Kocher.

Die App stärke die Regionalität. Als Bauer könne man bei entsprechend kurzer Entfernung die Tiere gleich selbst mit dem Hänger abholen. „Was ich mir wünsche, ist nicht nur die Angabe der Entfernung in Kilometern, sondern auch die Angabe des genauen Standortes, damit man gleich weiß, wo das Tier abzuholen ist.“

Kocher glaubt, dass die App auch für Viehhändler von Nutzen sein kann, die damit direkt Kontakt mit den Bauern aufnehmen

können. Klar ist für Kocher, dass die App noch am Anfang steht. „Das muss noch wachsen, je mehr Bauern das System nutzen, umso interessanter wird es für den Einzelnen.“

Das sehen auch die Entwickler so. Laut ihren Angaben beläuft sich der Versteigerungsmarkt für Rinder in Österreich auf 77 Millionen Euro bei gut 60.000 Tieren. „Der Markt ist enorm und mit unserer Versteigerungs-App digitalisieren wir diese Branche“, erklärt viehworld-Geschäftsführer Florian Aspalter, der in der Folge auch nach Deutschland, Italien und in die Schweiz expandieren will. **Georg Fink**

Biofleisch aus dem Lungau für LKH-Küche

Fleisch von der Firma Lungaugold wird am Standort Uniklinikum Campus LKH in Mülln verkocht.

Lessach, Salzburg. Die Salzburger Landeskliniken betreiben am Standort Uniklinikum Campus LKH in Mülln die größte Küche in Westösterreich mit 138 Mitarbeitern – pro Tag werden etwas mehr als 8000 Mahlzeiten produziert. „Seit dem Vorjahr dürfen wir die Auszeichnung ‚Gut zu wissen‘ führen, die die regionale

Herkunft unseres Fleisches und unserer Eier bezeugt“, sagt Landeskliniken-Sprecher Wolfgang Fürweger.

Mit Hannes Hönegger von der Firma Lungaugold in Lessach gibt es jetzt einen neuen Lieferanten, der Rindfleisch in Bioqualität nach Salzburg liefert. SALK-Küchenchef Raimund Piberger ist

von der Qualität begeistert: „Wir haben uns vor einigen Jahren für einen regionalen Weg entschieden. Das Fleisch vom Jungstier ist von der Qualität hervorragend. Jetzt gilt es, die Lieferkette weiter zu verfeinern.“

Die erste Lieferung aus dem Lungau in die Landeshauptstadt kam Anfang November: „Es han-

deltete sich um 150 Kilogramm Gulasch-Suppen-Fleisch und 80 Kilogramm Rindsgulasch. Damit kochen wir ein Menü. Beide Lieferungen ergeben über 2000 Portionen“, sagt Raimund Piberger im LN-Gespräch.

Der Menüplan ist monatlich wiederkehrend.