Die Bauern schlachten wieder in der Region

Neue Metzgereien und Hofläden an den Landwirtschaftsschulen helfen nicht nur den Schülern, sondern auch den Bauern in der Umgebung.

ANTON KAINDL

BRUCK, TAMSWEG. An der Landwirtschaftsschule in Bruck wird 2023 und 2024 eine neue Schulmetzgerei gebaut. Die Schule stellt außerdem einen eigenen Metzger ein. Hier werden die Schüler künftig in die Grundkenntnisse des Handwerks eingeführt. „Das Schlachten ist dabei das Unangenehmste", sagt Schuldirektor Christian Dullnigg. „Für unsere Schüler ist vor allem das Veredeln des Produkts zu Wurst oder Speck wichtig. Nur bei den veredelten Produkten schaut für den Landwirt Wertschöpfung heraus."

Die Planung für die Metzgerei ist ungewöhnlich. Während das Schlachten der Tiere und die Verarbeitung des Fleisches heute hinter geschlossenen Türen passieren, soll der Betrieb in Bruck transparent sein. „Man wird bei der Arbeit zuschauen können", sagt Dullnigg. „Auch beim Schlachten. Wenn man mit den Tieren ordentlich umgeht, dann darf das jeder sehen. Es gibt so einen Betrieb schon im Mühlviertel, in Salzburg nicht." Die Eröffnung der Metzgerei ist für September 2024 geplant, wenn die Schule ihren 100. Geburtstag feiert.

Auf ihrem Hof schlachten wegen der enormen Hygieneauflagen heute nur mehr sehr wenige Bauern. Dullnigg sagt, um einen vorschriftsmäßigen Schlachtraum einzurichten, müsse man mehrere 100.000 Euro investieren. Eine Summe, die sich niemals amortisiere. Auch die meisten Metzgereien schlachten nicht mehr selbst. Die Folge: Die Tiere werden auf der Straße aus dem Pinzgau in zum Teil weit entfernte Schlachthöfe transportiert und das verarbeitete Produkt kommt auf der Straße wieder zurück in den Supermarkt in der Region. Dullnigg sagt, großteils sei die ganze Infrastruktur, um landwirtschaftliche Produkte vor Ort zu verarbeiten, inzwischen verloren gegangen.

BILD: SN/LMZ/NEUMAYR

„Was hier an den Schulen passiert, ist Regionalität pur."

Josef Schwaiger, Landesrat (ÖVP)

Die neue Metzgerei in Bruck bietet auch Bauern aus der Region die Möglichkeit, ihre Tiere zu schlachten. Das Fleisch und die veredelten Produkte werden so wie andere landwirtschaftliche Erzeugnisse aus der Region dann in einem Hofladen bei der Metzgerei angeboten, der ebenfalls neu errichtet wird. „Das ist Regionalität pur", sagt der für die Landwirtschaftsschulen zuständige Landesrat Josef Schwaiger (ÖVP).

An der Landwirtschaftsschule in Tamsweg wurde das gleiche Projekt bereits umgesetzt. Dort gibt es seit April den Hofladen „Lungauer Speis". Rund 40 landwirtschaftliche Betriebe sind in einer Genossenschaft organisiert, lassen in der Metzgerei der Schule schlachten und vermarkten die Produkte im angeschlossenen Laden. Nur mit der zusätzlichen Nutzung durch die Genossenschaft ist es möglich, die Schulen mit neuen Metzgereien auszustatten und Metzger einzustellen. Mit dem Schulbetrieb allein würde man nie die notwendige Auslastung erreichen. Der Schuldirektor und Genossenschaftsobmann Mathias Gappmaier sagt, das Geschäft im Laden laufe gut. Die Mitglieder der Genossenschaft erhalten für ihre Produkte einen etwas besseren Preis als im Großhandel. Und zusammen kämen auch kleine Fleischerzeuger zu einer gut vermarktbaren Produktionsmenge. Erstmals sei es dadurch im Lungau auch möglich, ganzjährig Rindfleisch für die Gastronomie in der nötigen Menge anzubieten.

Schwaiger sagt, auch in den zwei anderen Landwirtschaftsschulen in Kleßheim und in Winklhof in Oberalm seien die alten Schlachträume in die Jahre gekommen und würden erneuert. „Als ich in Kleßheim in die Schule gegangen bin, habe ich viel über Metall- und Holzverarbeitung, aber praktisch nichts über die Verarbeitung von Milch und Fleisch gelernt." Nach dem Krieg hatte sich der Strukturwandel in der Landwirtschaft beschleunigt. Man ging von der Selbstversorgung und damit auch von der Verarbeitung der Produkte am eigenen Hof ab. Erst mit dem Klimawandel, diversen Lebensmittelskandalen und dem Trend zu gesunden und biologischen Nahrungsmitteln bekam die Regionalität wieder einen Wert. Dem versucht man auch in den Salzburger Landwirtschaftsschulen zu entsprechen. „In den Schulen werden auch Milchprodukte, Honig, Obstsäfte und anderes erzeugt." In Anlagen wie in die Metzgerei in Bruck sei in den Schulen in den letzten Jahren viel Geld investiert worden, sagt Schwaiger. Diese Investitionen sparen auf Dauer aber auch Geld, denn die erzeugten Produkte werden in den Läden verkauft und zum Teil gleich in den Schulküchen verwertet. „Wir kochen für über 1000 Schüler und etwa 200 Bedienstete", sagt Schwaiger. Die Landwirtschaftsschulen erfreuen sich bei den Jugendlichen wegen der vielseitigen Ausbildung großer Beliebtheit. Und es sind nicht nur Hoferben, die die Schulen besuchen. Heuer sind es erstmals über 1000 Schüler an den vier Schulen. Zehn Prozent der Interessenten mussten aus Platzmangel abgewiesen werden.

BILD: SN/LMZ/NEUMAYR

„Das Schlachten soll bei uns transparent vor sich gehen."

Christian Dullnigg, Direktor LFS

Im Hofladen „Lungauer Speis" gibt es Fleisch und andere Produkte von Lungauer Bauernhöfen.
BILD: SN/SW/PERNER

55 Jahre Kieser Training

Wir machen uns weiter stark für Ihre Gesundheit. Denn seit 55 Jahren steht diese für uns voll im Fokus.

Ob beim Sport, in der Freizeit oder im Beruf – ein gesunder, starker Körper ist Voraussetzung für ein aktives und beschwerdefreies Leben. Dank unserem einzigartigen Training und unseren Maschinen gewinnen Sie nicht nur an Muskel-, sondern auch an Lebenskraft. Mit der Kieser Methode trainieren Sie Ihre Muskelgruppen jeweils bis zur Ermüdung. In ruhiger und konzentrierter Atmosphäre reichen bereits zweimal 30 Minuten Training pro Woche aus, um Schritt für Schritt ein Stück stärker zu werden. Begleitet von unseren ausgebildeten Instruktoren wird das Training genau auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt. So erreichen wir gemeinsam Ihre Ziele. Für effiziente Erfolge und ein starkes Miteinander.

Rücken-/ und Nackentraining: Das Training an unseren computergestützten Rücken- und Nackenmaschinen ist medizinisch kontrolliert und eins zu eins begleitet. In der Regel reichen 12 bis 18 Sitzungen, um diese deutlich zu lindern oder zu beseitigen.

Bereits ab 45 Euro pro Monat. Vereinbaren Sie jetzt Ihr kostenloses Einführungstraining unter **kieser-training.at**