



Honig, Salatöle bis hin zu Fleisch. Die Produktpalette ist vielfältig.



Der Geschäftsführer der „Lungauer Speis“, Markus Kocher (li.), und der Direktor der Landwirtschaftlichen Fachschule Tamsweg sowie Obmann der „Lungauer Landwirtschaftsgenossenschaft eGen.“, Mathias Gappmaier.

Das Regionale am Teller

Wo bäuerliche Produkte veredelt und vermarktet werden, damit die Wertschöpfung in der Region Lungau bleibt.

PETER J. WIELAND

LUNGAU, TAMSWEG. Um verfügbare Kräfte und vorhandene Ressourcen zu bündeln, wurde im Lungau eine Vermarktungsgenossenschaft gegründet und die „Lungauer Speis“ eröffnet. In

das Projekt aus Mitteln des Programms der Europäischen Union „Leader“, 50 Prozent Fördersatz (Leader Biosphäre Lungau).

Knapp 90 Mitglieder

Im Hofladen an der LFS Tamsweg werden Produkte der momentan knapp 90 Genossenschaftsmitglieder und auch vom schuleigenen Bauernhof verarbeitet, veredelt und vermarktet, wodurch die Wertschöpfung größtenteils in der Region bleibt.

Von Honig bis Fleischwaren

In der breiten Produktpalette sind zum Beispiel Honig, Salatöle, Schnäpse oder auch die „Ächtling“ beziehungsweise „Eächtling“, wie man im Lungau die dort wachsenden und geernteten Kartoffel, nennt. Sowohl konventionelles als auch biologisches Fleisch vom Rind, Schwein oder Schaf wird ebenfalls vor Ort veredelt und in Folge zum Verkauf angeboten. Die Angebotspalette ist vielfältig. In der „Lungauer Speis“ werden mittlerweile zweimal wöchentlich all die vielen Köstlichkeiten zum Verkauf angeboten. Zusätzlich wird auch ausgeliefert. Zu den Kunden zählen sowohl private Kleinabnehmer, als auch gastronomische Großküchen



Zwei „Lungauer Speis“-Mitarbeiterinnen, Lisa Karner und Christine Wind. Zweimal pro Woche hat der Hofladen geöffnet.

Fotos (3): MeinBezirk / Schubert

LAND- & FORSTWIRTSCHAFT

Betrieb genommen wurde diese vor etwas mehr als zwei Jahren, im Frühling des Jahres 2022, am Standort der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Tamsweg.

Bäuerliche Genossenschaft

Betrieben wird der Hofladen von der „Lungauer Landwirtschaftsgenossenschaft eGen.“, die in Covid-19-Zeiten vom Regionalverband Lungau, Leader Biosphäre Lungau, der Bezirksbauernkammer Tamsweg, dem Lungauer Kochwerk und der LFS Tamsweg entwickelt wurde. Finanziell unterstützt wurde

(Hotels, Restaurants, Krankenhaus und andere), sowie Nahversorger aus der Region. Die „Lungauer Speis“ ist somit quasi auch eine Schnittstelle zwischen der heimischen Landwirtschaft und der Gastronomie in der Region.

Ein „Kompetenzzentrum“

Der Landwirtschaftsschulstandort in Tamsweg wurde mit diesem Hofladen noch breiter aufgestellt und damit immer mehr zu einem Kompetenzzentrum für die heimische klein strukturierte Landwirtschaft; es ist auch ein Kompetenzzentrum, in welchem die Schüler noch stärker direkt aus der Praxis lernen und der Schulstandort außer-

dem für die breite Bevölkerung zugänglicher gemacht wurde.

Ganzjährige Auslastung

Ein willkommener Nebeneffekt ist auch, dass seit der Eröffnung der „Lungauer Speis“, die an der Schule eingerichteten Produktveredelungswerkstätten für etwa Fleisch, Milch und Obst seither auch ganzjährig ausgelastet werden, da sie über die Genossenschaft den Bäuerinnen und Bauern aus der Region zur Verfügung stehen. Zusätzlich wurden durch das Leader-Projekt „Lungauer Landwirtschaftsgenossenschaft eGen“ auch fünf Arbeitsplätze geschaffen und unterstützt.