

Genossenschaftliche Metzgerei mit Fleischveredelung und Hofladen

LEADER-Förderungswerber:

Metzgerei-Genossenschaft Bruck eGen

Beschreibung der Projektstrategie

Ausgangssituation:

Das Land Salzburg investiert im Zuge der Modernisierung der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Bruck, mit Standort Bruck an der Glocknerstraße, Salzburg einen Millionenbetrag. Es wird das zum Betrieb dazugehörige Bauernhaus umfassend saniert sowie eine komplett neue Schul- und Lehrmetzgerei nach aktuellen Standards errichtet. Das Bauvorhaben wurde mit Herbst 2024 abgeschlossen.



Erstmalig, zumindest in Salzburg, ist der Ansatz transparenten Metzgerei. Interessierte können den Weg des Fleisches von der Schlachtung des Tieres bis zum Produkt durchs Fenster, im Schlachtraum als auch im Zerlege- und Verarbeitungsraum mitverfolgen. Wer Fleisch isst, kann die Tötung nicht ausblenden, so das Prinzip. Bewusstseinsbildung ist hier das Stichwort. Innovativ ist auch der nach der amerikanischen Wissenschaftlerin Temple Grandin konzipierte stressfreie Treibgang zugunsten des Tierwohls und folglich der Fleischqualität.

Konzept:

Zur Erhöhung der Wertschöpfung und Auslastung des Metzgerei-Betriebsgebäudes wurde eine landwirtschaftliche Genossenschaft gegründet. Sie betreibt einen eigenständigen Schlacht- und Fleischverarbeitungsbetrieb sowie einen Hofladen im sanierten Bauernhaus am Standort. Sie ist ein eigener Betrieb gewerblicher Art und wird vorsteuerabzugsberechtigt sein. Für die Nutzung der Räumlichkeiten bzw. Anlage und deren Einrichtung inkl. Gerätschaft wird eine umsatzgekoppelte Miete in der Höhe von 35 % an das Land Salzburg refundiert. Die Schule kauft Verbrauchsmaterial und Zutaten über die Genossenschaft herkömmlich ein. Dienstleistungen durch den Lehr-Metzger der Schule als auch jene der Geschäftsführung durch Personal der LFS Bruck an die Genossenschaft werden ihr in Rechnung gestellt. Das Land kann Einnahmen durch das zur Verfügung stellen des Metzgereibetriebes lukrieren. Es entsteht aus der Kooperation eine Win-Win-Situation.

Die Genossenschaft besteht derzeit aus sechs Vorstandsmitglieder, die die Dienstleistungen der Genossenschaft selbst nutzen wird. Im Sinne des genossenschaftlichen Gemeinschaftsprinzips können Mitglieder, aber auch andere bäuerlichen Familienbetriebe, ihre Tiere hier lohnschlachten lassen. Ebenfalls wird die Veredelung zur Direktvermarktung und der Verkauf über den Hofladen angeboten. Hier werden verschiedenste bäuerliche Lebensmittel aus der Gegend sowie Fleisch der Genossenschaft angeboten. Bäuerlich Direktvermarkter verkaufen über den Hofladen auf eigene Rechnung. Ihnen wird hierfür eine Regalmiete verrechnet.

Mitglieder sollen gewisse Vorteile erhalten, wie z.B. die zeitliche Vorreihung, Nutzung eines genossenschaftlichen Viehanhängers und eines Kühlanhängers. Zudem wird es für sie eigene, bessere Konditionen für die Dienstleistungen geben. Die Schule ist mit ihrem landwirtschaftlichen Betrieb ebenfalls Mitglied.

Die Genossenschaft will nachhaltig wachsen, um den Mehrwert stetig zu erhöhen und das Potenzial der Schulmetzgerei für die umliegende Region vollständig zu nutzen. Die indirekte Stärkung der regionalen, kleinstrukturierten Landwirtschaft schafft Mehrschöpfung im Wirtschaftskreislauf der Region und sichert den Erhalt unserer Kulturlandschaft.

Ziele:

Vorrangige Ziele und Zweck der Genossenschaft sind in den aufgesetzten Statuten festgehalten und sind im Wesentlichen die wirtschaftliche Förderung der Mitglieder, insbesondere durch die gemeinsame Erzeugung und Veredelung von regionaler Produktion und Dienstleistungen, die Schaffung von Absatzwegen für ihre Mitglieder, die Bewerbung und Vorstellung der Produkte der Genossenschaft, und die Beratung der Mitglieder.

Langfristig sollen im Optimum ca. 500 Großvieheinheiten pro Jahr über die Genossenschaft geschlachtet und auch veredelt werden.

Die Grundausbildung in diesem Handwerk ist ein vielfach nachgefragter Ausbildungsbereich bei jungen Hofübernehmern und -innen, deshalb soll mittelfristig ein Lehrling ausgebildet werden.

Zielgruppe:

Viehhaltende landwirtschaftliche Betriebe sowie Direktvermarkter von Fleischprodukten, vornehmlich aus dem Pinzgau und Pongau, aber auch in den angrenzenden Bezirken, die Lohnschlachten und Fleisch veredeln lassen wollen. Diese Zielgruppe sucht dieses Angebot, welches in der Region begrenzt ist, wollen weite Wegstrecken nicht in Kauf nehmen, oder wollen bzw. können selbst nicht die Investition in eine EU-konforme Schlachtstätte tätigen. Für den Hofladen ist die Zielgruppe bäuerliche Direktvermarkter aus der Region und regionalbewusste KonsumentInnen.

Weitere potenzielle Abnehmer für das Fleisch der Genossenschaft sind mittelfristig die Gastronomie, Großküchen, Krankenhäuser, und Privatpersonen in der Region.

Am Standort LFS Bruck sollen so regionale ProduzentInnen und KonsumentInnen miteinander verbunden und gemeinsam gedacht werden.



C: Gudrun Dürnberger; vlnr: Bernberger Markus (kfm. GF), Hörbiger Jakob (Metzgermeister LFS Bruck), Ripper Stefan (Metzgermeister Gen.), Embacher Anton (Obmann Gen.)

