

Errichtung eines Bio-Schlachthofes und Bio-Zerlegebetriebes

THEMENBEREICH | LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT INKL. WERTSCHÖPFUNGSKETTE
UNTERGLIEDERUNG | LANDWIRTSCHAFT | TIERWOHL | VERMARKTUNG UND VERTRIEB | LEBENSMITTELVERARBEITUNG | WERTSCHÖPFUNG | KMUS, GEWERBE & WIRTSCHAFT
PROJEKTREGION | OBERÖSTERREICH
LE-PERIODE | LE 14–20
PROJEKTLAUFZEIT | 9.1.2018-8.9.2019
PROJEKTKOSTEN GESAMT | 7.942.827,87€ (BEMESSUNGSGRUNDLAGE)
FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | 1.000.000€
MASSNAHME | INVESTITIONEN IN MATERIELLE VERMÖGENSWERTE
TEILMASSNAHME | 4.2 FÖRDERUNG FÜR INVESTITIONEN IN DIE VERARBEITUNG, VERMARKTUNG UND/ODER ENTWICKLUNG VON LANDWIRTSCHAFTLICHEN ERZEUGNISSEN
VORHABENSART | 4.2.1. VERARBEITUNG, VERMARKTUNG UND ENTWICKLUNG LANDWIRTSCHAFTLICHER ERZEUGNISSE
PROJEKTRÄGER | SONNBERG BIOFLEISCH GMBH

KURZBESCHREIBUNG

- 2004: Gründung der Sonnberg Biofleisch GmbH von den beiden Gesellschaftern Manfred Huber und Wolfgang Fürst (je 50%) mit Biofleischerzeugung und Vertrieb in Unterweissenbach, Almstrasse 15 (Schlachtung und Zerlegung von BIO-Rindern, -Schweinen und -Lämmern).
- 2011: Errichtung des Schaubetriebes "Sonnberg Biowurst Erlebnis" (inkl. "Wurstkino", "Speckhimmel", "Kuhglockenrondell" und "Salamireifung") in Unterweissenbach, Sonnbergstrasse 1. Die Wursterei wurde damals schon als Schaubetrieb angelegt.
- 2019: Am 8. September 2019 wurde der "gläserne" Schlachthof in Unterweissenbach, Sonnbergstrasse 1, mit der Möglichkeit, den Weg bis zum fertigen Produkt durch große Glasscheiben mitzuverfolgen, eröffnet (Projektantrag).

AUSGANGSSITUATION

- Der Schlacht- und Zerlegebetrieb in der Almstrasse 15 im Ortsgebiet war an seine Kapazitätsgrenze gelangt.
- Ein neuer Schaubetrieb ein paar Kilometer außerhalb des Ortsgebietes in der Sonnbergstrasse 1 wurde 2011 gebaut. Dies hatte eine Trennung von Schlachtung und Zerlegung am Standort Almstrasse 15 und Fleischverarbeitung (Wursterei) in der Sonnbergstrasse 1 zur Folge.
- Der bestehende Schlachthof in der Almstrasse 15 wird zu einem reinen BIO-Schweine-Schlachthof umgebaut. Die Bio-Wurstproduktion im Bereich der Klima- und Reiferäume wird erweitert.
- Am neuen "gläsernen" Schlachthof in der Sonnbergstrasse 1 werden nur BIO-Rinder geschlachtet und verarbeitet; die Besucherinnen und Besucher können hier alle Schritte mitverfolgen.
- Bei der Neuerrichtung der Schlachtlinie werden alle Erkenntnisse einer möglichst schonenden, stressfreien Schlachtung berücksichtigt.
- Für eine mittelfristig angestrebte Zulassung für Exporte (z.B. nach China) ist eine Trennung der Schlachtlinien von Rind und Schwein nötig. Die Exportquote beträgt derzeit rd. 20%.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

- Das Projekt dient der Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit, der Verbesserung des Arbeitsplatzangebotes, der Arbeitsbedingungen sowie des Tierschutzes.
- Fachliche Unterstützung hinsichtlich der Tierschutzbestimmungen bei Transport und Schlachtung wurde vom Beratungsunternehmen und Schulungsinstitut für Tierschutz "bsi Schwarzenbek" eingeholt.
- Ein stressfreies Umfeld soll eine hochwertige Fleischqualität garantieren. So achtet eine eigene Tierschutzbeauftragte auf einen möglichst schonenden Transport, welcher zum Schlachthof max. 4 Stunden dauern darf. Weiters wird das Abladen, die Betäubung und die Schlachtung beaufsichtigt.
- Auch das schonende Schlachtverfahren soll zu einer Verbesserung der Fleischqualität bzw. zu einer weiteren Reduktion von Qualitätsverlusten führen.
- Für die Besucherinnen und Besucher ist der Schaubetrieb mittlerweile ein beliebtes Ausflugsziel geworden.
- Das Unternehmen beliefert eigene Filialen, Supermärkte (z.B. Hofer, Spar, Transgourmet, Denn's, Biogast (Kastner Gruppe)), Fachgeschäfte, Großküchen und Restaurants mit BIO-Fleisch, -Schinken, -Speck und -Wurstwaren in Österreich. Aber auch nach Deutschland und Italien gibt es Vermarktungsinitiativen.

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

- An den beiden Standorten in Unterweißenbach werden jährlich rund 10.000 Bio-Schweine, 5.000 Bio-Jungrinder, 600 Bio-Kälber und 600 Bio-Lämmer geschlachtet und verarbeitet. Weiters werden 30 Tonnen Putenfleisch aus biologischer Landwirtschaft verarbeitet.
- Die Tiere stammen von rd. 800 Biobetrieben aus dem Mühl-, Wald- und Mostviertel.
- Bei Schweinen ist der Hauptlieferant die Bioschwein Austria VertriebsgmbH mit 200 Schweinen/Woche.
- Engpässen bei Schweinefleischproduktion sollen durch den Ausbau der Schlacht- und Verarbeitungskapazitäten begegnet werden.

ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

- Es werden Biomasse, Photovoltaik und modernste Lüftungs- und Kühltechnik eingesetzt, um den Energieverbrauch sparsam und ressourcenschonend zu gestalten.
- Der Wasser- und Energieverbrauch soll um bis zu 30% gesenkt werden - das neue CIP (cleaning in place)-System ermöglicht eine effizientere Reinigung der Schlacht- und Zerlegelinie.
- Durch das Projekt sollen 9 neue Arbeitsplätze geschaffen werden. Sonnberg ist mit seinen rd. 80 Mitarbeitern das umsatzstärkste Unternehmen (2018/2019: rd. 20 Mio. €), welches ausschließlich Bio-Rohware verarbeitet.
- Durch den Umbau des alten Standortes zu einem Bio-Schweine Schlachthof und Neubau eines "gläsernen" Bio-Rinder Schlacht- und Verarbeitungsbetrieb wird die Schlacht- und Zerlegemenge pro Jahr annähernd verdoppelt.
- Die Neuerrichtung der Schweineschlachtung sowie des Zerlegebandes erleichtern das Arbeiten für die Angestellten.
- Die Zerlegung erfolgt künftig in einer "hängenden Linie". Dies bietet hygienetechnische Vorteile gegenüber der bisher praktizierten liegenden Zerlegung.

ERFAHRUNG

- Die Sonnberg Biofleisch GmbH wurde als erster Fleisch- und Wurstproduzent in Österreich mit dem "Green Brands-Gütesiegel" ausgezeichnet.
- Sonnberg verarbeitet das Schlachtvieh zu 100%. Es wird in Form von BIO-Frischfleisch und auch als hochwertige BIO-Wurstware angeboten.
- Sowohl in der Schlachtung als auch in der Produktion arbeitet das Unternehmen nur mit fix angestellten Fachkräften, die speziell geschult werden, um die hohen Ansprüche im Hinblick auf Tierwohl und Fleischqualität zu erfüllen.



Katja Reisinger-Huber



Katja Reisinger-Huber



Katja Reisinger-Huber



Katja Reisinger-Huber