



## **Spatenstich - Schlachthof nach Tierwohl-Grundsätzen Hütthalers Hofkultur steht für Tierhaltung mit Auslauf**

Seit Jahresbeginn sind Hütthalers Tierwohl-Artikel im österreichischen Handel unter den Marken „Hofkultur“ & „FairHof“ erhältlich. Der Fokus liegt bei diesen hochwertigen Produkten auf Regionalität, verbesserter Aufzucht und einem würdevollen Umgang mit Nutztieren.

Hofkultur-Tiere leben gesünder und glücklicher. Alle Hofkultur-Partner sind AMA-Gütesiegel Vertragslandwirte und erfüllen dadurch bereits einen sehr hohen Standard. Die Schweine und Rinder dürfen zusätzlich in großen Ställen mit 100% mehr Platz, garantiertem Auslauf, ständigem Zugang zu einer frisch eingestreuten Liegefläche und gentechnikfreiem Futter aufwachsen. Aufgrund des Auslaufs an die frische Luft sind die Tiere nicht nur robuster und fitter, sondern auch beim späteren Transport viel gelassener, als bei geschlossenen Stallungssystemen. Diese Kriterien werden nicht nur bei den Vertragslandwirten eingehalten, sondern auch am familieneigenen Musterhof vorbildlich gelebt. Hütthalers Hofkultur fördert mit dem Projekt die regionale Landwirtschaft, sie gibt Jungbauern wieder eine Perspektive und einen Anreiz den elterlichen Betrieb weiter zu führen. Ein attraktiver Mehrpreis von rund 40 Euro pro Schwein und eine fünfjährige Abnahmegarantie für die kontrollierte Tierhaltung, ermöglicht den Landwirten die notwendigen Investitionen zu finanzieren und den Ertrag zu steigern.

Der Familienbetrieb Hütthaler hat mit seiner 120-jährigen Firmengeschichte seit jeher den Kontakt mit der regionalen Landwirtschaft gepflegt. Durch die intensive Verbindung mit den Bauern im Projekt Hofkultur, hat sich die Hütthaler KG nun entschieden, den traditionellen Schwanenstädter Schlachthof in die Nachbargemeinde Redlham zu verlegen. Für das Bauvorhaben wurde eine Investitionssumme von rund € 10 Millionen veranschlagt.

Am 19. April 2017 fand der Spatenstich für den neuen Schlachthof, der speziell auf Tierwohl-Grundsätze ausgerichtet wird, statt. Hochrangige Vertreter von Politik, Wirtschaft & Kammer folgten der Einladung von Hütthaler und lernten in diesem Zusammenhang auch Hofkultur-Landwirte kennen. Die Besucher konnten sich davon überzeugen, dass Hütthaler mit dem zukünftigen Schlachthof erfolgreich das Tierwohl über die gesamte Wertschöpfungskette, von der regionalen Landwirtschaft bis zum fertigen Produkt, gewährleisten kann. Die Fertigstellung ist mit Mitte 2018 vorgesehen. Künftig wird auf diesem Standort auch eine Frischfleischlinie sowie eine Burger-Produktion vorgesehen.

Hütthalers Schlachthof-Planung erfolgte nach dem Vorbild von Dr. Mary Temple Grandin. Die Dozentin und weltweit führende Tierwissenschaftlerin berät Schlachthöfe dabei, wie sie Nutztier ein Lebensende in Würde bereiten können. Für die Tiere wird dadurch ein angemessenes Umfeld geschaffen und unnötiger Stress und Schmerz vermieden. Beispielsweise setzt dies Hütthaler durch ausgeklügelte Treibgänge, optimale Buchten und Ruhe in der Abwicklung, sowie konstanter Frischluft im deutlich größeren Wartestall um.



Zur ständigen Betreuung und Überwachung des gesamten Prozesses, wie Tiertransport, Verladung und dem Umgang mit den Nutztieren, hat Hütthaler zusätzlich zu den amtlichen Tierärzten einen eigenen Veterinär als Fachmann ins Team geholt.

Im neuen Schlachthof kann durch die größeren räumlichen Voraussetzungen auch künftig beste Fleischqualität garantiert werden. Die Schlachtkapazität ist so ausgerichtet, dass von Hütthaler das ganze Tier unter speziellen Programmen vermarktet werden kann. Diese sind „AMA-Gütesiegel“, „Hofkultur“ und „Bio“. Des Weiteren werden jene Rohstoffe nicht nur für Frischfleisch angeboten, sondern anschließend im Werk Schwanenstadt zu feinen Schinken- & Wurst-Produkten weiterverarbeitet und veredelt. Die Firma Hütthaler vermarktet derzeit ca. 80 % ihrer Qualitätsprodukte in Österreich und auch künftig liegt der Fokus am regionalen Absatzmarkt.

Hütthaler KG  
Linzer Straße 1  
4690 Schwanenstadt  
Tel.: 07673/2230-0  
Fax: 07673/2230-50  
[www.huetthaler.at](http://www.huetthaler.at)  
[www.hofkultur.at](http://www.hofkultur.at)  
[shop.huetthaler.at](http://shop.huetthaler.at)



facebook: hütthalers hofkultur  
instagram: hütthalers hofkultur