

HERMAGOR

Schüler waren 72 Stunden mit vollem Engagement im Einsatz

In der AVS-Tagesstätte Hermagor setzten 20 Schüler der HLW mehrere Projekte um – darunter eine Party.

„Challenge your Limits“, so lautete das Motto der diesjährigen und zum neunten Mal veranstalteten Jugendsozialaktion „72 Stunden ohne Kompromiss“, einem Projekt von Katholischer Jugend, young-Caritas und Hitradio Ö3.

Tausende Jugendliche in ganz Österreich zeigten ihr Engagement und halfen seit Mittwoch 72 Stunden lang in 300 Einzelprojekten. In Hermagor waren 20 Schüler der höheren Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe (HLW) Hermagor aus dem Zweig „kreativ-sozial, technisch“ mit ihrer Professorin Eva-Maria Scherzer, bei der AVS-Tagesstätte im Einsatz. Gemeinsam

mit sechs Klienten und deren Betreuern wurden verschiedene Kleinprojekte umgesetzt. Unter anderem wurde gemeinsam gekocht, eine Geburtstagsfeier organisiert und ein Hochbeet gebaut. Sie fanden Zeit für einen „Wellness-Vormittag“ und einen Nachmittag mit Lesungen in der Bücherei. „Heuer ging es speziell darum, sich aus der Komfortzone zu bewegen, in ungewöhnliche Lebenswelten einzutauchen und eigene Grenzen zu überwinden. Weil es an so vielen Orten soziales Engagement braucht“, sagt Koordinator und Projektreferent Peter Arlt von der Katholischen Jugend Kärnten. **Claudia Lux**



Die Schüler haben auch einen Lesenachmittag organisiert **IK/ARLT**



Fleischermeister Hermann Kerschhagl, Hannes, Roswitha und Matthäus Hönegger, Fleischermeister Bernhard Urban präsentieren das Projekt **IK/VERSTÄLKER**

Bioschlachter will Kärntner Markt erobern

Lungauer Bauernfamilie eröffnet zweiten Bioschlachthof Österreichs. Jungbauer Hannes Hönegger setzt auf die Oberkärntner.

Von Nicole Kari

Wir glauben daran und haben alles eingesetzt“, sagt Familie Hönegger. Der Lungauer Familienbetrieb Tromrörthof in Lessach, Salzburg, investiert 700.000 Euro in eine Bioschlachthalle direkt beim Hof. Laut Angaben von Bio Austria gibt es in ganz Österreich nur einen weiteren Schlachtbetrieb, in dem ausschließlich Bio-Vieh geschlachtet wird. Und zwar in der Steiermark. „Der Tromrörthof ist besonders, da es kein Marketingprojekt eines

Großkonzerns ist“, schildert Peter Hecht von Bio Austria. Familie Hönegger nimmt also eine Vorreiterrolle ein.

„Mit dem konventionellen Schlachten in Schlachthöfen tue ich mir schwer. Biobauern haben viele Auflagen zum Wohle der Tiere zu erfüllen. Aber dann, wenn es zur Schlachtbank geht, gibt es keine Unterschiede zwischen Bio oder Massentierhaltung“, kritisiert Hannes Hönegger, der vorher in der Werbebranche arbeitete, im zweiten Bildungsweg Metzger wurde und den Hof übernehmen wird.



Dem Biobauer Hannes Hönegger liegt das Tierwohl am Herzen **KAR**

Einen ethisch korrekten Umgang mit Nutztieren in Schlachthöfen sieht er nicht sichergestellt. „Ich hatte kürzlich eine Weiterbildung in einem Kärntner Schlachthof und habe Tage gebraucht, um das alles zu verdauen“, schildert der Lungauer.

In zwei Wochen soll der Bioschlachthof fertiggestellt sein. Geschlachtet wird dort ausschließlich Vieh aus biologischer Landwirtschaft, und das möglichst stressfrei. Pro Woche werden maximal zehn Rinder verarbeitet. Zum Vergleich: In großen Schlachthöfen sind es täglich bis zu 500 Tiere. Rinder sehen schlecht, haben aber einen außerordentlich guten Geruchssinn. „Massenschlachtungen setzen die Tiere unter enormen Stress“, betont der Fachmann. Einerseits sind es die Geräusche der fremden Tiere, andererseits der Blutgeruch. „Bereits nach dem fünften ge-

schlachteten Vieh stellt sich dieser Stress ein. Das weiß ich aus Erfahrung“, so Hönegger weiter. Auch ein eigenes Lichtkonzept in der Schlachthalle soll zu einer schonenden Schlachtung beitragen. Erträgliche Bedingungen schaffen, das ist das Hauptaugenmerk. Ein weiterer Aspekt ist, dass ein derart verarbeitetes Fleisch qualitativ hochwertiger und besser haltbar ist.

Der Bioschlachthof in Lungau ist für Oberkärntner Biobauern eine Alternative. „Viele Bauern haben Wehmut, wenn ihr Vieh zum Schlachthof transportiert wird. Jetzt haben sie eine andere Anlaufstelle. Lohnschlachtung, Veredelung und Preisgestaltung sind interessant, denn für Biobetriebe, die dem Bioverband Bio Austria angehören, wird ein Mehrpreis gezahlt“, sagt Hecht.

Auch die Direktvermarkter will der Lungauer Metzger er-

Reine Bioschlachtung

Tromrörthof. Der Biobauernhof auf 1260 Meter Seehöhe ist seit 1571 in Familienbesitz.

Zertifizierung. Mit Projektfertigstellung wird der Bioschlachthof biozertifiziert und IFS zertifiziert, was den Vorteil bringt, dass auch der Großhandel beliefert werden kann.

Direktvermarkter. Direktvermarkter können das Bio-Vieh am Bioschlachthof schlachten und das Fleisch vor Ort weiterverarbeiten lassen, um dann die Produkte unter ihrem eigenen Namen zu verkaufen.

Telefon. 0677/621 982 37.

reichen: „Wir verarbeiten das Fleisch zu individuellen Produkten weiter.“ Ob bestimmte Fleischzusammensetzungen oder Gewürzmischungen, alles ist möglich. Vom Burger bis zur Leberwurst.

Derzeit führen er und seine Eltern Matthäus und Roswitha Hönegger Verhandlungen mit den Hoteliers am Katschberg. „Näheres möchte ich nicht sagen. Es ist noch nicht unter Dach und Fach“, sagt Hönegger und streichelt seinen Wagyu-Stier. Wagyu-Rinder sind die teuersten Rinder und die besten Steak-Lieferanten.

Propos Steak: Am 8. Dezember eröffnet er in St. Michael im Lungau ein Metzgerfachgeschäft, in das 1,2 Millionen Euro investiert werden. Dafür konnte er Kooperationspartner finden. „Wir werden dort eine Catering-Küche einrichten und vertreiben den original San Daniele Schinken.“

KOMMENTAR



Von Claudia Lux claudia.lux@kleinezeitung.at

Mehr Idealisten für die Stadt

Herzblut und Idealismus braucht es neben Geld, um so ein Projekt umzusetzen. Christoph Ertl hat sich den Traum von der Brauerei erfüllt. „Brauereidirektor“ nennen ihn seine Partner Gernot Linder und Florian Gaggel. Dieser Direktor packt selbst mit an, schlägt die alten Fliesen herunter oder füllt den x-ten Container mit Schrott. Wie zum Hohn hat der Bauherr im Schutt, den „Übernachtungsgäste“ im Gebäude hinterlassen haben, ein Schild mit der Aufschrift „Und is a Mensch saudumm, kaft er sich a altes Haus und baut's um“ gefunden.

Solche Idealisten sind für Spittal Gold wert. In der Innenstadt schwinden die Geschäfte. Doch die Unternehmer und Wirte sind es, die einer Stadt Charakter und Attraktivität verleihen. Sie gehören unterstützt. Und auch missgünstiger Konkurrenz sollte klar sein, dass ein gutes Gesamtangebot in der Stadt mehr Kunden anzieht.

Den Artikel zum Kommentar finden Sie auf Seite 30

IN OBERKÄRNTEN FÜR SIE DA

Redaktion Oberkärnten
Hauptplatz 6, 9800 Spittal.
Tel. (04762) 55 56; Fax-DW: 17,
E-Mail: spittal@kleinezeitung.at

Redaktion:
Martina Pirker (DW 20), Camilla Kleinsasser (DW 21), Andrea Steiner (DW 19), Claudia Lux (DW 23),

Nicole Kari (DW 18)
Sekretariat:
Michaela Sagmeister, Silvia Wandaller, Mo. – Do. 8 bis 16 Uhr, Fr. 8 bis 13 Uhr

Multimediale Werbeberater:
Manuel Ressi (DW 13)
Abo-Service: (0463) 5800 100

TERMIN DES TAGES

„Mein Körper und ICH“
Gesundheitstage on tour. Unter dem Motto „Mein Körper und ICH“ finden heute im Schloss Porcia in Spittal von 8.30 bis 17 Uhr die Gesundheitstage statt. Geboten werden Vorträge, Informationsstände und die Möglichkeit diverser Gesundheitstests. **IK/CHRISTIANEGER**



20. 10. SAMSTAG

WAS, WANN, WO

Die wichtigsten Termine aus Ihrer Region

HEUTE, 20. 10.

SPITTAL. Gottesdienst anders: „Schöpfung – 7 Tage“ mit Karl Gigerl und Musik von Nina Fercher. Evang. Kirche, 18 Uhr.

BAD KLEINKIRCHHEIM. 8. Ronacher Kulturtagsspiele. „Der Apfelbaum“ mit Andrea Sawatzki und Christian Berkel. Thermenhotel Ronacher, 20.30 Uhr.

GMÜND. Jubiläumstfest „60 Jahre FC-ASKO Gmünd“ mit DJ Olaf. Fußballplatz Kanerau, ab 18 Uhr.

GREIFENBURG. „cTunes“. Die Bands „The Lying Facts“ aus Lienz, „Pan“ und „Candlelight Ficus“ aus Graz spielen Indie Pop, Jazz, Rock und Pop. Schloss Greifenburg, 19 Uhr.

OBERDRAUBURG. „Geschichtszähler“. Konzert mit Ossi Huber und seiner Band. Gasthaus Brandstätter, Zwickenberg, 20 Uhr. www.ossihuber.at

RANGERSDORF. „Vom Volkarnamen zum Familiennamen“. Tag der Familienforschung mit Wilhelm Wadl und Joachim Eichert. Kulturhaus, 14 Uhr.

STALL. Jubiläumstfest „40 Jahre Volkstanzgruppe“ mit dem Wolayersee-Echo. Gasthaus Melanie Reichhold, 20.30 Uhr.

ST. STEFAN/GAIL. „Küdersachenflohmarkt“. Kultur- und Gemeindezentrum, 14 bis 18 Uhr.

WINKLERN. Tag der offenen Tür. Ortsretungsstelle, 10 bis 15 Uhr.