

Lammfleischerzeugung mit Direktvermarktung – Sicherung des Betriebs durch Innovation

Magnus Hörmann^{1*}

Der Traditionsbetrieb „Eichberger“ wird durch die Familie Hörmann bereits seit über 150 Jahren erfolgreich bewirtschaftet. Der Betrieb liegt in der Tourismusregion OberGraz und ist in einer herrlichen süd-ost Alleinlage mit Blick auf die Gleinalpe gelegen. Mittlerweile seit zwei Jahrzehnten liegt der Schwerpunkt auf Lammfleischerzeugung mit Direktvermarktung und zertifizierter Schlachtstelle in Deutschfeistritz. Der Schafbestand beträgt ca. 85 - 90 Merino Landschaft, 1 Texel- und 1 Schwarzkopfwidder. Die Betriebsgröße umfasst ca. 30 ha arrondierte Fläche. Davon entsprechen 12 ha Grünland in der Bergbauernzone 2 und 18 ha Wald in der 12.ten Ertragsklasse. Das Grundfutter wird in drei Schnitten und je zur Hälfte als Heu und Gär-Heu eingebracht. Die Mast wird mit pelletiertem Kraftfutter unterstützt.

Um die gesamte Wertschöpfung am Betrieb zu halten werden die Lämmer hier aufgezogen und in den betriebseigenen Verarbeitungsräumen küchenfertig produziert und ab Hof vermarktet. Die einzelnen Teilstücke werden nach strengen Hygienevorschriften zerteilt, vakuumiert und tiefgekühlt oder frisch abgegeben. Die Produkte sind im Rahmen der Genussregion Österreich bei der Marke „Gutes vom Bauernhof“ gelistet. Zusätzlich ist die Familie im steirischen

Schafzuchtverband seit Jahren aktiv im Vorstand tätig. Kunden sind Privatpersonen aus der Region und Gastronomiebetriebe in der Region OberGraz.

Mit dem weiteren Ausbau der Direktvermarktung hin zur gastronomischen Vermarktung ist ein weiterer wirtschaftlicher Zweig geschaffen worden. Das ganze Lamm am Spieß wird im Rahmen von Grillevents direkt am Hof und auswärts angeboten. Ab den frühen 2000ern wurde bereits das erste ganze Lamm für private Feiern und Veranstaltungen gegrillt. Dabei wurde noch rudimentär mit einem Holzkohlegriller gearbeitet. Dieses System wurde in den letzten Jahren optimiert und auf Gasgriller umgestellt, um den aktuellen sicherheitstechnischen und hygienischen Anforderungen zu entsprechen.

Aktuell erfolgt ein Umbau des alten Presshauses um eine gastronomische Nutzung zu ermöglichen. Durch den Umbau ergeben sich gleich mehrere Vorteile. Es können Feiern und Veranstaltungen wetterunabhängig und ganzjährig ausgerichtet werden.

Durch diese Maßnahmen ist der Fortbestand des Betriebes im Vollerwerb gesichert und trägt zur regionalen Wertschöpfung heimischer Produkte bei.



¹ Eichbergstraße 23, A-8121 Deutschfeistritz

* Ansprechpartner: Ing. Magnus Hörmann, email: magnus.hoermann@gmail.com