



Wirtschaften mit seltenen Rassen

„Erhalten durch Aufessen“ –
Vermarktungskoooperation ARCHE Hof
Hoidinger mit „Schätze aus Österreich“

Wozu alte Nutztiere züchten?

- Bewahrung von Tradition
- Identitätsstiftend
- Genreserve
- Mögliche Strategie für bäuerliche Landwirtschaft
- Hochwertige Lebensmittel – garantiert österreichisch – „Genuss mit gutem Gewissen“

Wirtschaften mit alten Rassen - Vermarktung

- Vermarktung – Widerspruch oder Chance?
- Erhalten durch „Aufessen“
- Regionalität
- guter Geschmack und Generhaltung
- Mehrwert erkennen und kommunizieren
- Produktmerkmal „gefährdet – hochgefährdet“

Erhalten durch Aufessen



Wirtschaften mit alten Rassen - Vermarktung

- Langsames Wachstum bei extensiver Fütterung fördert Produktqualität
- „Marmorierung“, „Feinfaserigkeit“, ...
- Fettsäurezusammensetzung
- Einsparung bei z.B. Kraftfutterkosten
- Käuferlebnis
- ...

ARCHE Hof Hoidinger



Wirtschaften mit seltenen Rassen

arche  Austria
verein zur erhaltung seltener nutzierrassen

DI Florian Schipflinger

ARCHE Hof Hoidinger



- Erbhof der Familie Spitzbart in Oberösterreich
- ARCHE Hof
- Mostschenke
- Hofladen
- Schlacht-/Zerlege-/Verarbeitungsraum
- tlw. eigenes Getreide



Tiere am ARCHE Hof





- Josefine Lemmerer
- seit 2005 Onlineversand
- Henndorf, Salzburg
- Pionier im Tiefkühlversand
- Österreich und Deutschland
- Credo: tiergerechte Haltung und Fütterung
- „Lebensmittel von Handwerkern, hergestellt mit über Generationen überliefertem Wissen in kleinen ganz feinen handwerklichen Betrieben“



Kooperation am Beispiel Sulmtaler Kaiserhuhn



Hoidinger – Betriebszweig Sulmtaler

- 20 Hennen
- Naturbrut für Nachzucht
- ca. 160 Stück aus Kunstbrut
- 2 Durchgänge (März bis Mai)
- Zukauf 50-200 Hähne

- Produktion Ø 300 Tiere
- ab 6 Monate (Ø 7 Mo)
- Ø 2,7 kg (Schlachtkörper)
- € 15,- inkl./kg

- eigene Schlachtung
- Okt-Dez
- Auslieferung im Preis inkludiert

Hoidinger – Betriebszweig Sulmtaler

- Futter: Sondermischung
 - GVO-frei, ohne Antibiotika und Kokzidiostatika
 - Mais, Soja und gebrochener Weizen
 - Struktur: mehlig bis granuliert

- Stall-/Weidekombination

- Markt:
 - 40 % Schätze aus Österreich
 - 40 % Gastronomie
 - 20 % Hofladen

Erfahrungen von Dominik Spitzbart

- keine reine Stallhaltung
 - Probleme mit Federpicken
- Weiße Sulmtaler haben höheres Gewicht und bessere Ausschachtung (> 3 kg)
- Schlachtalter max. 7 Monate
 - Haut wird dick und lederartig
- Kostenersparnis durch Hofschlachtung
 - Lohnschlachtung € 4-5/Stück
- Vermarktung des ganzen Huhnes

Schöne Adventszeit!

Die Erhaltung seltener Nutzierrassen ist nur durch Nachfrage und Vermarktung der Produkte möglich!

In diesem Sinne

Erhalten durch Aufessen!