



Vom Stall auf den Teller

21. Juni 2021, 11:10 Uhr

Im Stubaital eröffnete ein neuer Hofladen.

Marco Hackl bewirtschaftet in **Telfes** gemeinsam mit seiner Freundin und seinen Eltern einen Landwirtschaftsbetrieb. Zwanzig Ziegen, zehn Schafe, zehn bis fünfzehn Schweine über das ganze Jahr, Mastkälber sowie dreißig Hühner und über den Sommer zwanzig Puten und fünfzig Masthennen finden sich am Betrieb. Der gelernte Koch verarbeitet die daraus entstehenden Produkte zur Gänze zu Frischfleischpaketen, Fleischkäse, Würsten und Speck selbst. Seine Familie ergänzt das Sortiment mit Knödeln, Marmeladen, Kräutersalz, Brot, Kuchen und Dekorationsartikel. Aufgrund der mittlerweile sehr großen Produktvielfalt entschied sich Hackl vor kurzem, einen Hofladen in Form einer „Selbstbedienungs-Hütte“ zu errichten, in dem die Waren jeden Tag von 8 bis 20 Uhr erworben werden können. Freitags werden künftig frisches Brot und Kuchen angeboten: „Ich will unsere hochwertigen Produkte zu einem fairen Preis den Konsumenten anbieten und dadurch mehr Wertschöpfung für meinen Betrieb und die Region erzielen“, erklärt Marco Hackl seine Beweggründe.

Kurze Transportwege

Der Junglandwirt hat seinen Laden direkt neben dem Stallgebäude am Gagererweg 20 errichtet. Auch ein eigener Fleischverarbeitungsraum findet sich im Gebäude. Dort werden die Fleisch- und Wurstwaren weiterverarbeitet, nachdem die Tiere mobil oder bei regionalen Metzgern geschlachtet wurden. Dies garantiert kurze Transportwege und weniger Stress für die Tiere.

www.meinbezirk.at

