

Hofgut Georgenau investiert in neue Verarbeitungsräume

Fleischverarbeitung auf modernste Qualität erweitert

Möttlingen (amk) Nachdem das durch seine Vorzugsmilcherzeugung und Hofladen weit über die Grenzen bekannt Hofgut Georgenau im Jahr 2006 die Milchviehwirtschaft eingestellt und auf Mutterkuhhaltung umgestellt hatte, hat die Familie von Reden Lütken in ihre bisherige Fleischverarbeitung investiert. In rund halbjähriger Bauzeit ist aus dem ehemaligen Melkstand ein modernes Fleischverarbeitungszentrum mit Zerlege- und Kühlraum, sowie einer Koch- und Rauchanlage entstanden.

Mit dieser Investition wollen die Initiatoren Franziska und Ralf Dürr zum einen die Zukunft des Hofguts als landwirtschaftliches Unternehmen mit Hofladen voran bringen, zum anderen ihren Kunden ein noch größeres Angebot aus der hofeigenen Limousin Herde anbieten. Die in artgerechter Weidehaltung gezüchteten Tiere sind für ihre hervorragende Fleischqualität bekannt. „Mit den neuen Verarbeitungsräumen erfüllen wir die EU Verordnungen und können die Nachfrage nach guter Qualität und transparenter Produktion bedienen“ sagte Franziska Dürr. Die offizielle Einweihung soll unter Einbeziehung der Bevölkerung im März stattfinden. „Der Kunde möchte heute genau wissen was auf den Teller kommt“ misst Ralf Dürr nicht nur Transparenz sondern auch einer möglichst geringen Belastung der Tiere vor der Schlachtung große Bedeutung zu. Mit Betriebsnahme der neuen modernen Räumlichkeiten wird das Angebot an Fleisch und Wurst weiter ausgebaut, als nächster Schritt ist die Erweiterung des Hofladens geplant. Das Hofgut ist seit Jahren mit dem Qualitätszeichen Baden Württemberg ausgezeichnet und bietet zudem in seinem Hofladen noch viele Produkte aus der Region an.



Foto: Franziska und Ralf Dürr in den neuen Verarbeitungsräumlichkeiten.