



MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWEERTES
ÖSTERREICH

HBLFA TIROL LANDWIRTSCHAFT
ERNÄHRUNG BIOTECHNOLOGIE

30. 05. 2017 EXKURSION ZUM UNTERNEHMEN HÖRTNAGL - 4B

... TIROLER TRADITIONSBETRIEB IN HALL ...



Am 30. Mai 2017 besuchte die 4B mit Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Maria Raitmair die Zentrale der Fleisch- und Wurstproduktion des Tiroler Paradeunternehmens „Hörtnagl“ im Industriegebiet Hall. Mit 65 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern am Standort Hall und 230 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern insgesamt ist das Unternehmen ein starker Familienbetrieb und ein bedeutender Arbeitgeber in Tirol.



-- 1 --





**MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWERTES
ÖSTERREICH**

**HBLFA TIROL LANDWIRTSCHAFT
ERNÄHRUNG BIOTECHNOLOGIE**

Wir bekamen von den Abteilungsleitern der Wursterei und der Verpackung eine interessante Führung. Zuerst gab es eine Einführung in den Betriebsalltag und dessen historische Entwicklung. Weiters wurden wir über die Hygienemaßnahmen aufgeklärt und mit der entsprechenden Bekleidung ausgestattet.

Dann konnte die Führung durch den Betrieb beginnen. Angefangen hat sie mit dem Schwarz-Weiß-Bereich, dem Wareneingang und der Hygiene. Weiter ging es zur Fleischzerteilung. Dort arbeiten nur gelernte Metzger, die die Fleischteile in drei verschiedene Klassen einteilen. Als wir uns dann im Gefrierraum bei $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ befanden, wurde uns erklärt, dass in diesem Raum derzeit ca. 60 Tonnen Fleisch lagerten.

In der Brät-Herstellung wird dem Fleisch ständig Eis zugeführt, da bei der Zerkleinerung hohe Temperaturen entstehen und ohne Eis das Eiweiß im Fleisch gerinnen würde. Nach dem Zerkleinern und Abfüllen kommen die Würste je nach Art in die Räucher- und/oder Kochanlage. Wir erhielten auch einen Einblick in die Gewürzabteilung, in der Fingerspitzengefühl gefragt ist. Dann wird je nach Wurstsorte noch gepökelt und schlussendlich verpackt. Vor zwei Jahren hat das Unternehmen Hörtnagl 1.200 m^2 Betriebsfläche dazugebaut und somit mehr Platz für die fertigen Fleisch- und Wurstvorräte. Am Standort Hall werden 160 Wurstsorten hergestellt und für den Verkauf vorbereitet.

Da die Sauberkeit bei Hörtnagl großgeschrieben wird, wird nach jedem Arbeitstag das komplette Gebäude von innen gereinigt und desinfiziert. Wir bedanken uns recht herzlich beim Unternehmen Hörtnagl für die tollen Einblicke.

