

JUHU-RANCH IN OBERTRUM

Die Nische macht den Erfolg

Eine Nische finden, ein passendes Konzept erstellen, darin investieren und dann gut vermarkten, ist das Erfolgsrezept von Hugo Lucian. Das Fleisch seiner Hochandrinder kostet im Gegensatz zum normalen Rindfleisch mehr als das Doppelte.

ANDREA FÜRSTALLER



DIE HOCHLANDRINDER GENIEßEN rund um die Uhr Auslauf

Vor zehn Jahren hat sich Gastwirt Hugo Lucian gemeinsam mit seiner Frau einen Traum erfüllt: In Obertum erstanden sie ein 13 ha großes Grundstück und gründeten darauf eine Landwirtschaft. Hochlandrinder haben den gebürtigen Vorarlberger schon immer fasziniert und so kaufte er sich vier tragende Kalbinnen und zwei Ochsen. Warum Hochlandrinder? „Sie gefallen mir einfach. Sie gehören zu den Urrassen, dafür hatte ich schon immer etwas übrig und für die Gastwirtschaft gibt es fast kein besseres Rindfleisch“, schwärmt Hugo als gelernter Koch. Auch die beiden Brüder von Hugo, ebenfalls Gastwirte, ließen sich von dem Fleisch verzaubern. Schnell war klar, dass Hugo den Viehbestand vergrößern muss, damit er die Nachfrage seiner Brüder decken kann. Weil es ihm sehr wichtig ist, dass die Tiere keine langen Transportwege zum Schlachthof auf sich nehmen

Woher kommt's?

Für mich ist wichtig zu wissen, woher meine Lebensmittel kommen. Welchen Weg hat mein Schnitzel hinter sich? Um 5 Uhr noch auf der Weide, um 7 Uhr auf der Autobahn, um 14 Uhr im Schlachthof und um 17 Uhr im Supermarkt? Oder kenne ich den Landwirt, der im Einklang mit den Tieren und der Natur steht? Meine Tiere werden artgerecht gehalten, erhalten bestes natürliches Futter und werden stressfrei am Hof geschlachtet. Somit kommt bei mir im Hotel Stadtkrug nur beste Bio-Qualität auf den Tisch. Der Konsument sollte sich endlich bewusst werden: weniger (Fleisch), dafür mehr (höhere Qualität und regionale Wertschöpfung) ist gesünder!

Hugo Lucian

müssen, baute er zusätzlich einen eigenen Schlachtraum mit Reiferaum für Dry-Aged-Beef direkt an den Laufstall angrenzend. Das Fleisch seiner Tiere

geht ausschließlich in die Hotels seiner Familie. Geschlachtet werden die Rinder von der Firma Wimmer, die auch den Schlachtraum gemietet hat. Hugos Tiere genießen rund um die Uhr Auslauf und sind bei der Schlachtung mindestens drei Jahre alt: „Beim Hochlandrind ist das Fleisch im Alter von drei bis vier Jahren am Besten, der eigentliche Rindfleischgeschmack kommt dann mehr zur Geltung“. Er füttert die Tiere nur mit Heu und Silage, Kraftfutter gibt es keines. „Die Tiere sollen langsam wachsen, so, wie es die Natur sich vorgestellt hat“.

Trivia: Kürzlich fand bei Hugo eine Hofschlachtung statt, bei der Konsumenten eingeladen waren, darunter eine Vegetarierin. „Sie hat mir erklärt, sie esse kein Fleisch, weil sie gegen das Tierleid sei. Am Ende des Tages hat sie bei mir aber doch Fleisch gegessen.“ Und so zeigt sich: ein gutes Konzept überzeugt jeden.

Betriebsspiegel

FAMILIE: Hugo Lucian (52), Betriebsführer, lw. FA, Hotelkaufmann; Eva Lucian (52), Hotelkauffrau; Dominik Lucian (32), Hotelkaufmann mit Jessica Lucian (33), Romeo (2), Sofie (1)

BETRIEB: 13 ha Eigengrund, 7 ha Pacht, davon 17 ha Grünland (5 ha Dauerweide), 3 ha Wald; 40 Hochlandrinder, davon 6 Mutterkühe, 1 Stier, 3 Warmblutpferde, 2 Hunde, Schlachtraum (EU-zertifiziert), vermietet an Fa. Wimmer, einmal im Monat werden seine eigenen Tiere geschlachtet; Mitglied der Arge Hochlandrind, Ernte wird ausgelagert, Bio

ADRESSE: Hugo und Eva Lucian, „Juhu-Ranch“, Simmerstatt 6, 5156 Obertrum, E-Mail: welcome@juhuranch.at, www.juhuranch.at



DIE JUHU-RANCH in Obertrum



KÜHL- UND REIFERAUM: Hugo setzt auf Dry-Aged-Beef.



BILDTEXT FETT Bildtext