

## Projekt Schwarzbergerhof / Mittelverwendung

### Projektübersicht:

Mit dem erfolgreichen Bauunternehmer Edmund Wall (GLS Bau und Montage GmbH) als Unternehmensgründer und Geschäftsführer steht die Schwarzbergerhof GmbH auf einer soliden Basis.

Schwarzbergerhof GmbH  
Mühlenweg 26  
A-4274 Schönau i. M.

[office@schwarzbergerhof.at](mailto:office@schwarzbergerhof.at)  
[www.schwarzbergerhof.at](http://www.schwarzbergerhof.at)

Unser Slogan „ethisch ist das neue Bio“ ist unser Konzept - denn 100% Bio ist uns zu wenig:

Am Schwarzbergerhof werden bereits 43 ha (Hektar) Eigengrund (- davon Schwarzbergerhof 17,5 ha; Liegenschaft Kreuzmayer 5,5 ha; Wildgatter 5,5 ha -) und 12 Hektar gepachtete Wiesenflächen bewirtschaftet. Derzeit werden am Schwarzbergerhof ca. 70 Rinder (Waldviertler Blondvieh, Murbodner, Charolais, Angus Galloway) und ca. 70 Freilandschweine der Rassen Schwäbisch Hällischer und Duroc Boje sowie etwa 70 Sika-Hirsche auf den Freilandflächen samt Unterständen in zertifiziert-biologischer Bewirtschaftung tiergerecht gehalten. Zusätzlich wurde das oben angeführte Wildgatter mit ca. 250 Wildschweinen, ca. 30 Wildschafen und ca. 10 Stück Rehwild angepachtet, welches durch die biologische Bewirtschaftung den Zugang zu hochwertigem Wildfleisch sichert.

Nach der stressfreien Tötung der Tiere vor Ort, werden diese in der hofeigenen Fleischerei und unserer topmodernen Biohofküche zu hochwertigen, köstlichen Lebensmitteln weiterverarbeitet. Der Verarbeitungsbetrieb ist mit derzeit etwa 100 Tonnen Jahresproduktion zu rund einem Drittel ausgelastet.

In unserem breitgefächerten Gesamtkonzept generieren wir unsere Umsätze vorwiegend mit:

- dem Verkauf von Frischfleisch-Edelteilen
- dem Verkauf von Speck, Würsten, Aufstrichen, Sugas usw. aus Eigenproduktion
- der Gästebewirtung (u.a. von Reisegesellschaften / Bustourismus) und mit Events
- unserem Hofladen sowie mit der eigenen Backstube
- unserem Onlineshop und unseren Fahrverkäufern auf städtischen Märkten
- dem Vertrieb unserer Produkte im Delikatessen- und Biofachhandel
- einer Kochschule, die in den eigenen Räumlichkeiten stattfindet
- Nächtigungen vor Ort und beim Wildgatter-Pachtbetrieb.

### Ihre Investition im Detail:

Ziel ist es, eine Vollauslastung (300 Tonnen Jahresproduktion) in Verarbeitung und Vertrieb zu erreichen. Mithilfe Ihrer Investitionen möchten wir insbesondere umsetzen:

- den weiteren Aufbau und Ausbau von Marketing / Vertrieb / Onlineshop
- die Errichtung eines weiteren Winter-Freilaufstalls für Rinder
- den Zukauf von weiteren Weideflächen in Hofnähe
- den Aufbau eines zusätzlichen Weideschwein-Zuchtbetrieb mit ganzjähriger Freilandhaltung (voraussichtlich im Großraum Perg wegen günstigerer topografischer Gegebenheiten)

Gourmet-Biofleisch aus ethischer Freilandhaltung und weitere köstliche Lebensmittel können somit am Schwarzbergerhof in größerem Umfang angeboten werden. Hiervon profitieren überzeugte Konsumenten - als auch die Investoren - welche in den Genuss der umfangreichen Angebote des Schwarzbergerhofs kommen.