

Die Landwirte Marianne und Alfred Muckenhammer aus Anthering Für das Tierwohl wurde in neue Stallungen

Marianne und Alfred Muckenhammer sind nicht nur passionierte Landwirte, sondern auch mit Leib und Seele Gastwirte des Kernei's Mostheurigen in Anthering.

Seit Herbst 2007 betreibt die Familie Muckenhammer den Mostheurigen „Kernei“. Die Zimmervermietung kam erst 2012 dazu. Der Entschluss reifte, als man aufhörte, zum Wochenmarkt zu fahren, wodurch der Kundenkontakt aus blieb.

Davor hatte man schon lange den Gedanken gehegt, einen Mostheurigen zu eröffnen. Noch bevor das über 400 Jahre alte Bauernhaus unter Denkmalschutz fällt, entschied man sich für die Umwidmung und so entstand der nun allseits bekannte Kernei's Mostheurige in Anthering.

Das Fleisch für die urige, bodenständige Küche der Gastwirtschaft stammt großteils aus der eigenen Landwirtschaft und aus der Region. Nachdem man 2012 die Milchwirtschaft eingestellt hat, spezialisiert man sich heute auf Ochsen- und Schweinemast.

Zudem verfügt man über ein Wildgehege sowie einen Fischteich. Da die Stallungen für Schweine und

Ochsen zuletzt nicht mehr dem aktuellen Stand entsprachen, hat man sich für einen Neubau in unmittelbarer Nähe zur Fischzucht und zum Wildgehege entschlossen.

Entstanden sind moderne Stallungen mit Wohlfühlfaktor für Tier und Mensch. In den alten Stallgebäuden sollen ein Hofladen sowie Fremdenzimmer errichtet werden.

Frische und Qualität wird bei „Kernei“ groß geschrieben

Eine Landwirtschaft mit jahrhundertelanger Tradition, urige Gemütlichkeit beim Mostheurigen „Kernei“ und 3-Sterne-Hotel in einem – das gibt es nur in Anthering im schönen Salzburger Land. Hier stammen sowohl Rind- und Schweinefleisch als auch Forellen und Wildfleisch aus heimischer Landwirtschaft.

Fleisch und Wurstwaren kommen zudem jede Woche frisch aus der hauseigenen Hofmetzgerei.

Erdäpfel, Gemüse und weitere Fleischsorten werden darüber hinaus aus regionaler Landwirtschaft bezogen.



Die passionierten Landwirte Marianne und Alfred Muckenhammer sind auch mit Leib und Seele Gastwirte des Kernei's Mostheuriger. Foto: BZ

Das Obst (Apfel, Birne und Zwetschke) – das zum Teil vom eigenen Obstgarten kommt – wird zu Edel-Bränden verarbeitet.

„Das frische Gemüse, Obst und das gute Fleisch schmeckt man – der Erfolg und das AMA Gütesiegel für die hergestellten Speisen geben unserem Bemühen recht!“ zeigt sich Marianne Muckenhammer sicher. Unsere Gäste kommen wegen

der Liebe zur Regionalität, unseren hausgemachten Produkten, dem freundlichen Personal und dem direkten offenen Zugang zu unserer Tierwohl-Landwirtschaft. Auch der Gastgarten ist vom Frühjahr bis in den Goldenen Herbst mit seinen Obstbäumen sehr schön zum Ansehen und Genießen der heimischen Produkte,“ erzählt der engagierte Landwirt, der den Kernei's Mostheuriger als Familienunternehmen führt.

Komplett-Einrichtung-Rinderställe
www.ametsreiter.eu

Der leistungsfähige Partner für Ihren Bau

BAUMEISTER ZIMMERMEISTER WINKLHOFER
www.winklhofer.at

Moderne Stalltechnik
TIERFREUNDLICHE & WIRTSCHAFTLICHE RINDER- UND SCHWEINEHALTUNG!

PATENTED **BIO tauglich**

Mehr Leistung und weniger Arbeit bei mehr Tierwohl!

SCHAUER PERFECT FARMING SYSTEMS
SCHAUER Agrotroic GmbH | AT-4731 Prambachkirchen
Tel.: +43/7277/ 23 26-0 | www.schauer-agrotronic.com

WIEDER-BAU

TEL 0662-45 17 51
www.wieder-bau.at

BAUMEISTER • BAUTRÄGER • ENERGIEBERATUNG
FLIESENTEAM • GENERALUNTERNEHMER • PLANUNG • SANIERUNG • STAHLHALLENBAU

präsentieren ihr Zukunftsprojekt nahe der Salzburger Lokalbahn

für Schweine, Ochsen und Kälber investiert

Stallungen für das Tierwohl und hauseigener Schlachthof

Mit dieser Großinvestition in einen Stallneubau mit tiergerechten Haltungssystemen für Rinder und die Schweinemast macht die Familie Muckenhammer einen weiteren Schritt in Richtung Frischequalität der Produkte und die zukünftige Hofübergabe an die Söhne der Familie.

Auch auf die Reduktion von Kälbertransporten für die Bedarfsdeckung wird geschaut. So stammen die Kälber für die Rindermast ausschließlich aus der Region oder sogar vom Ort selbst.

Für den Neubau wurde bereits Anfang 2021 begonnen das Bauholz zu schlagen. Danach musste nicht nur die Wasserzufuhr sondern auch die Straße zum neuen Hof gelegt werden. Ab Mai entstand ein Brunnen für Trinkwasser für den Schlachtbetrieb. Zuvor erfolgte ein Grundtausch mit der Familie Vogl, wofür Familie Muckenhammer sehr dankbar ist.

Die Söhne sind Dachdecker-Spengler und Zimmerer von Beruf. Aus diesem Grund konnten sie einen Großteil der Holzarbeiten an den Stallungen selbst vornehmen.

Und das Ergebnis kann sich durchaus sehen lassen. Direkt an der Lokalbahnstrecke entstanden zwei wunderschöne Laufställe mit dem Plus an Tierwohlkomfort.

Vor allem das aufwendige Bundeswerk an den Wirtschaftsgebäuden ist Zeugnis außergewöhnlicher Handwerkskunst.



Großes Wissen und Handfertigkeit beweist die Familie Muckenhammer auch in der Wahl des Grundbaustoffes Holz. Dieses kommt zur Gänze aus der Umgebung und wurde eigenhändig aus dem Landbesitz von Maximilian Mayr-Melnhof geschlagen, trocken gelagert und in die schöne Zimmermannskunst integriert.

Sehr zur Freude der bäuerlichen Baukultur wurde neben der Funktionalität ebenso auf das Bestreben nach Schönheit und Individualität Wert gelegt. Auch wenn hierfür zusätzliche Kosten anfielen, überwiegt die Freude über das Bereichernde und die Tradition des Bundeswerkes.

Erleichterung bei der Stallpflege

„Im neuen Laufstall werden bis zu 100 Rinder verschiedenen Alters Platz finden und der Schweinestall, welcher erst im Frühjahr 2022 bezogen wird, ist für die Haltung von bis zu 80 Schweine konzipiert.

Die Kälber werden mit sechs Wochen von den umliegenden Land-

wirten aufgekauft und mit acht Wochen bei Betäubung kastriert sowie enthornt“, erklärt die Bäuerin.

„Durch die Kastrierung wachsen sie nicht nur langsamer, sondern das Fleisch wird auch saftiger. Die Tiere sind vom Frühling bis in den späten Herbst draußen, was die hohe Qualität des Fleisches zusätzlich begünstigt,“ ergänzt Herr Muckenhammer.

Bei viel Gras, Heu und Silage sowie ausreichend Wasser bleibt das Vieh gut zwei bis 2 1/2 Jahre im Betrieb. Die Rinder sind eine Kreuzung aus Felckvieh mit Belgiern. Diese sind für ihr besonders schmackhaftes, aromatisches und reichhaltiges Fleisch gleichermaßen bekannt und beliebt.

Das Ausmisten der Ställe erfolgt automatisch per Schrapper. Außerdem wird das Futter bedarfsgerecht portioniert und zweimal täglich mithilfe eines Fütterungsautomatens oder per Hand an die Tiere ausgegeben. Zurzeit erfolgt noch eine Lohn-

schlachtung. In Kürze soll dann auf Hofschlachtung im neuen Schlachthaus und Weiterverarbeitung in der Hof-Metzgerei umgestellt werden. Sämtliche Wurst und Fleischwaren werden im Gasthof gebraucht und im Hofladen vermarktet.

Überzeugen Sie sich selbst!

Wer sich von der außergewöhnlichen Qualität der Schmankerl und dem gemütlichen Ambiente von Kernei's Mostheurigen in Anthering selbst ein Bild machen möchte, muss sich zwar jetzt noch etwas gedulden.

Dafür schmeckt die von den Muckenhammer's kreierte Spezialität der „Haunsberger“ kurz Hauni genannt – das sind Schweinsbratwürstel ohne Haut zu einem Fleischlaiberl mit Sauerkraut im Brot – jetzt auf dem Salzburger Christkindlmarkt umso besser.

<https://www.kernei.at>

DACHDECKEREI • SPENGLEREI • FLACHDACH • FASSADE
GAS • WASSER • SANITÄR • HEIZUNG • LÜFTUNG • SOLAR

ANDREAS KREISEDER
GesmbH

TEL +43(0)662/48 02 76

A-5161 Elixhausen / Salzburg • Untergrubstraße 20

**ELEKTRO+
LUGINGER**
Ihr PLUS an Qualität

- + Elektrotechnik
- + Photovoltaikanlagen
- + Steuerungs- & Regelungstechnik

Lehrling &
Elektrotechniker
gesucht:
Jetzt bewerben!

Wir bedanken uns bei Fam. Muckenhammer
und wünschen ihnen alles Gute für die Zukunft.

+43 (0) 660 / 943 00 39 + office@elektro-luginger.at + Wald 31 + 5102 Anthering