



(issuefile/591089/ext/cbe67312ce493b90f88b461bf216d6cb.jpg)

Mit zwei Schafen hat Fabian Ogris seine Zucht begonnen. Jetzt vermarktet der Biobauer seine eigene Marke:

„Kossiacher Lamm“

Naturnahe Haltung und selbst auferlegte Regeln sind für Fabian Ogris aus Kossiach in der Gemeinde Ebenthal die Grundlagen seines Erfolgs. „Die Tiere sind auf der Weide, solange es die Witterung zulässt, und sie werden mit sechs Monaten geschlachtet“, erklärt der Biobauer. „Ab sechs Monaten verändert sich der Geschmack. Dann kommt das ‚Schöpsene‘ ins Fleisch – und das wollen manche nicht.“

Bauer zu sein, sei immer so ein bissl ein Traum von ihm gewesen, meint Ogris. Allein wäre er es aber nicht angegangen, aber seine Lebensgefährtin Cornelia Cero hat ihn unterstützt: Jetzt führt er den Hof im Nebenerwerb, hauptberuflich ist Ogris Baumpfleger.

Die Marke „Kossiacher Biolamm“ hat er 2016 gegründet: „Ich liefere Frischfleisch vom Lamm küchenfertig zerlegt bis vor die Haustür der Kunden.“ Seine Kärntner Brillenschafe und Juraschafe bekommen das ganze Jahr über Lämmer: „Das ist wichtig, damit ich das Fleisch ganzjährig vermarkten kann.“

Dabei wird das ganze Tier verwertet: „Die Felle werden gegerbt, Knochen und alle Abschnitte liefere ich an Hundezüchter. Der Pansen wird getrocknet und zu Hundeleckerlis verarbeitet.“ Weiters gibt es Lammsalami, Lammprosciutto und Dauerwaren von vier Schweinen.

„Kossiacher Lamm“, Fabian Ogris, Kossiach 8A, Ebenthal.

Lieferung nach Vorbestellung:

0664 / 75 01 32 37

Mail: info@kossiacherlamm.at (mailto:info@kossiacherlamm.at)