Christoph Haller

RMB
Regionalmanagement Burgenland GmbH

EU-GEFÖRDERTE PROJEKTE 2014 – 2020
EINE PUBLIKATIONSREIHE DES
REGIONALMANAGEMENTS
BURGENLAND

DAS BULLINARIUM

HALLERS BULL BEEF & INFOTAINMENT
EIN HOTSPOT FÜR NACHHALTIGEN FLEISCHGENUSS

Europäische Union Investitionen in Wachstum & Beschäftigung. Österreich.
EFRE
BURGENLAND
DIESES PROJEKT WIRD VON BUND UND LAND BURGENLAND GEFÖRDERT.

DAS BULLINARIUM: EIN HOTSPOT FÜR NACHHALTIGEN FLEISCHGENUSS

Christoph Haller | Gründer des Bullinarium in Markt Allhau

Das Bullinarium in Markt Allhau ist kein Steak-House und will es auch gar nicht sein. Denn die Steak-Lounge im Edeldesign ist Teil eines viel umfassenderen Konzepts. Dahinter steht die größte Kreislaufwirtschaft Österreichs – inklusive umsichtiger Aufzucht von 1.500 Bullen, eigenem Kraftwerk, einem Spitzenrestaurant und einer spannenden Infotainmentwelt für die ganze Familie. Ein visionärer Leitbetrieb im Südburgenland, der Respekt vorlebt und verdient.

Schon als kleiner Bub im Bregenzerwald liebte Christoph Haller die Tiere am Hof seiner Eltern über alles. Oft erlebte er, wie feinfühlig der ansässige „Viehdoktor" mit den Tieren umging. Er behandelte die Tiere nicht nur, sondern kümmerte sich achtsam und wertschätzend um sie.

Diesem Vorbild folgend, wurde Christoph Haller ebenfalls Tierarzt. Im Alltag seines Traumberufs erlebte er jedoch zunehmend eine Verrohung im Umgang mit Tieren. Das widersprach allen seinen Vorstellungen von Landwirtschaft und Tierhaltung, und es begann in ihm, die Idee einer nachhaltigen Kreislaufwirtschaft zu reifen. So wurde Christoph Haller selbst Landwirt.

„Unser Modell der Kreislauf-Landwirtschaft baut auf drei Säulen auf", führt Haller aus. „Die Flächen des Schutzgebiets werden bewirtschaftet, um die Wiesenflächen zu erhalten und die Bullen mit Heu und Gras wiederkäuergerecht zu füttern und respektvoll zu halten. Im Kraftwerk am Hof wird Energie erzeugt und mit der regionalen Verwertung des Bull-Beefs im Bullinarium schließt sich der Kreislauf."

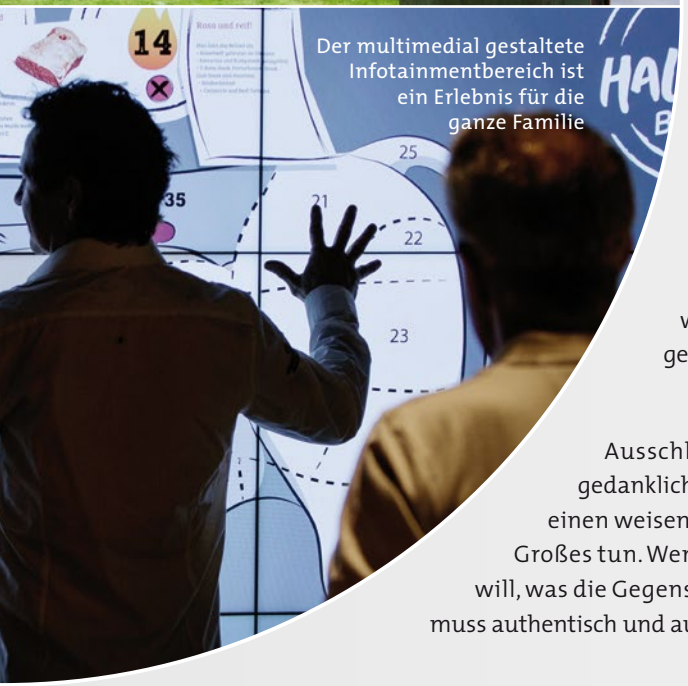
Gräser, Kräuter, Blumen. Die Bullen fressen das, was auf den Wiesen im Ramsar Schutzgebiet wächst. Die Fütterung und das langsame Wachsen sind Gründe für die hohe Fleischqualität. In den eigenen Reifekammern erfährt es die optimale Veredelung.

Die Wertschätzung für das Tier spiegelt sich auch in der Küche wider. „Aus unserer respektvollen Haltung heraus verarbeiten wir selbstverständlich alles ‚vom Kopf bis zu die Schwanz', wie mein spanischer Schwiegersohn und Spitzenkoch Mateo Lopez sagen würde. Die von ihm entwickelte ‚Bull Beef Free Style'-Küche, eine neu interpretierte und vielseitige Rindfleischküche, wird diesem Anspruch höchster Wertschätzung dem Tier gegenüber gerecht."

Im Mai 2020 hat das Bullinarium in Markt Allhau eröffnet. Es besteht aus einem Restaurant, Shop, Informationszentrum und einem Rinderstall mit 1.500 Bullen. Durch ein spannendes Infotainment wird Hallers Kreislaufwirtschaft sichtbar gemacht. Die Gäste treten in eine Welt voller Wissen ein, erleben Tiere zum Anfassen, erfahren wie sie als Konsument mit ihrem Verhalten Verantwortung mitübernehmen können. Ein kindgerechter Erlebnisspielpark im Außenbereich lässt Kinderaugen erstrahlen, während Eltern es sich auf der Terrasse bequem machen dürfen.

Zart und fein marmoriert. Die eigenen Reifekammern bringen die Steaks zur Perfektion.

Alle Spezialitäten gibt es sowohl direkt vor Ort im Shop als auch online zu erwerben.



Der multimedial gestaltete Infotainmentbereich ist ein Erlebnis für die ganze Familie

Bei der Umsetzung des Bullinariums unterstützt wird Haller durch seine Familie. „In der internen Phase der Umsetzung haben wir unsere Gedanken geordnet und nach neuen Wegen gesucht, um bei Verbrauchern wieder mehr Wertschätzung für Nahrungsmittel zu wecken. Jedes Lebensmittel beginnt in der Natur. Die Akzeptanz der Bauern wird aber immer schlechter. Der Konsument verliert den Bezug zur Entstehung. Wir bewahren hier hingegen auch den Seitenblick auf andere landwirtschaftliche Produkte. Von der Pfefferoni bis zur Kartoffel aus der Region. Es geht um die Erhaltung der Biodiversität und ressourcenschonenden Konsum."

In friedlicher Nachbarschaft mit 1.500 Bullen zu leben, mag nach einer großen Herausforderung für die Bevölkerung klingen. Dennoch gelingt dies im Alltag tatsächlich problemlos. „Mit unserem ausgereiften Konzept war es nicht schwer, das Umfeld in der Region zu überzeugen. Unser großangelegtes Projekt fand in Markt Allhau Akzeptanz. Wir betreiben unser Vorhaben sehr offen und transparent. So haben wir auch das Vertrauen der Förderstelle gewonnen, weil wir authentisch sind, an uns geglaubt haben und die Vision von sich aus selbsttragend ist."

Ein Konzept muss für Haller schlüssig und nachhaltig sein. Bei der Planung setzt er auf das Know-how von erfahrenen Projektplanern: „Die Umsetzung unserer Vorhaben ist hochprofessionell. Das ist auch für die Förderstellen wichtig zu wissen. Das Vertrauen in die erfolgreiche Umsetzung muss gegeben sein, damit ein Projekt unterstützt werden kann."

Ausschlaggebend für den Erfolg einer Vision sei zudem die eigene gedankliche Grundeinstellung und Vorbildwirkung: „Mein Vater hat mir einen weisen Lebensrat mitgegeben: Wenn man groß sein will, muss man Großes tun. Wenn man krampfhaft etwas in eine Idee hineininterpretieren will, was die Gegenseite nicht versteht, dann funktioniert es nicht. Ein Gedanke muss authentisch und ausgereift sein, damit er nachhaltig bestehen kann."

FÖRDERFAKTEN

Was gefördert wurde:

- Errichtung der Steak Lounge Haller in Markt Allhau

Förderziele:

- Stärkung der regionalen Wettbewerbsfähigkeit
- Unterstützung der Fähigkeit von KMU, sich am Wachstum der regionalen, nationalen und internationalen Märkte sowie am Innovationsprozess zu beteiligen
- Schaffung eines innovativen Leitbetriebes
- Schaffung und Sicherung von Arbeitsplätzen

Wie gefördert wurde:

- Zeitraum: Mai 2018 – Mai 2020
- Investitionsvolumen: rd. 6,1 Mio. EUR
- Fördersumme: rd. 1,5 Mio. EUR

Verantwortliche Förderstelle:

Wirtschaft Burgenland GmbH
www.wirtschaft-burgenland.at

Projektträger:

Haller GmbH, A-7411 Markt Allhau
bullinarium.com

Europäische Union Investitionen in Wachstum & Beschäftigung. Österreich.

EFRE

Regionale Entwicklung. Durch Investitionen in Wachstum und Beschäftigung.

Zusammenhalt ist der Grundstein für den wirtschaftlichen Erfolg und die positive Entwicklung der Lebens- und Arbeitsbedingungen innerhalb Europas. Unterschiedliche Entwicklungsstände der Regionen gilt es durch gezielte Fördermaßnahmen auszugleichen. Genau das sind die Hauptaufgaben des Europäischen Fonds für regionale Entwicklung, kurz EFRE genannt.

RMB Regionalmanagement Burgenland GmbH

WEITERE INFORMATIONEN » WWW.RMB.AT | WWW.EU-SERVICE.AT

Regionalmanagement Burgenland GmbH

Marktstraße 3, 7000 Eisenstadt
Tel. +43 - 5 - 9010 - 240
office@rmb.at
www.rmb.at

Öffentlichkeitsarbeit

Mag.ª Sonja C. Seiser
Tel. +43 - 5 - 9010 - 2422
sonja.seiser@rmb.at

Das Bullinarium ist nicht nur kulinarisch einen Besuch wert – auch architektonisch überzeugen das Restaurant und der Shop mit Stil und Geschmack. Der Respekt im Umgang mit den Bullen spiegelt sich auch in der Küche wider.

ZUR LEICHTEREN LESBARKEIT WURDE DIE MÄNNLICHE FORM PERSONENBEZOGENER HAUPTWÖRTER GEWÄHLT. FRAUEN UND MÄNNER WERDEN JEDOCH MIT DEN TEXTEN GLEICHERMASSEN ANGESPROCHEN.