

Von 89 auf 1.000: Das ist die „Tiroler Almrind“-Erfolgsstory

Premium-Fleischspezialitäten aus Tirol boomen. SPAR hat 2018 das Qualitätsfleisch vom Almrind mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ eingeführt. Gingen im Startjahr exakt 89 Qualität Tiroler Almrinder über den Ladentisch, konnte SPAR bis heute aufgrund der enormen Nachfrage die Menge mehr als verzehnfachen: Im vergangenen Jahr haben die Tiroler:innen beinahe 1.000 verarbeitete Almrinder bei SPAR, EUROSPAR und INTERSPAR erworben.



SPAR-Geschäftsführerin Patricia Sepetavc freut sich mit dem Leiter TANN-Frischfleisch Martin Niederkofler (ganz links), Agrarmarketing Tirol GF Matthias Pöschl (ganz rechts) und Landeshauptmann-Stv. Josef Geisler gemeinsam mit Landwirt Hermann Parger über die Erfolgsstory des Tiroler Almrindes. (©SPAR)

Das hochwertige Rindfleisch stammt ausschließlich von Tiroler Landwirtschaftsbetrieben und wird im TANN-Frischfleisch-Produktionsbetrieb in Wörgl verarbeitet sowie veredelt. Die „Tiroler Almrind“-Erfolgsgeschichte ist eines von zig Beispielen

für das klare „Ja“ von SPAR zu lokalen Lebensmitteln.

Menge für heimisches Spitzenprodukt seit 2018 bei SPAR verzehnfacht

Fleisch aus der Region genießt bei SPAR oberste Priorität, denn mit heimischen Erzeugnissen gehen Frische, Tierwohl, kurze Transportwege und geprüfte Qualität einher. Die Wertschöpfung bleibt im eigenen Land. Das „Tiroler Almrind“ ist ein Paradebeispiel für gelebte Regionalität: Die in Tirol geborenen und geschlachteten Kalbinnen und Ochsen dürfen maximal 30 Monate alt sein und müssen mindestens einen Sommer auf der Alm verbracht haben. Dass die Anzahl der verarbeiteten Rinder innerhalb von nur drei Jahren von 89 auf 1.000 gestiegen ist, ist Beweis dafür, dass die Konsument:innen gerade bei Fleisch zu Topqualität aus Tirol greifen.

„Am Beispiel des Tiroler Almrindes wird deutlich, was durch einen Schulterschluss von Handel und Landwirtschaft möglich ist: Wir haben hier ein regionales Premiumprodukt, das nicht nur gut schmeckt, sondern für gepflegte Almen, bewirtschaftete Wiesen und ein gewisses Maß an Versorgungssicherheit mit heimischen Lebensmitteln sorgt. Ich hoffe, dass wir noch mehr Konsument:innen überzeugen können, dass Fleisch vom Tiroler Almrind einen echten Mehrwert für alle bringt,“ sagt Landeshauptmann-Stv. Josef Geisler.

Tiroler Landwirte als Garant für Spitzenqualität

180 bäuerliche Betriebe in Tirol beliefern aktuell den TANN-Frischfleischproduktionsbetrieb in Wörgl mit dem „Tiroler Almrind“. Artgerechte Haltung, heimisches Futter und viel Bewegung auf Alm und Weide sorgen für die hervorragende Fleischqualität. Das Programm „Tiroler Almrind“ dient zusätzlich der Bewirtschaftung der Tiroler Almen – das bringt nicht nur einen Mehrerlös für die bäuerlichen Betriebe, sondern auch

einen gesellschaftlichen Nutzen. Zu den Rinderhaltern für das „Tiroler Almrind“ gehört auch die Familie Parger vom Hoanzhof aus Tulfes. Die Voraussetzungen am Mittelgebirge sind dafür ideal. Weitere „Qualität Tirol Almrind“-Zulieferer sind die Familien Margreiter vom Eadhof in Niederau/Wildschönau, Hannes Post aus Obermieming und Martina Hechenberger vom Salvenberg in Brixen im Thale.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at