

Das Almrind made in Tirol

Neues Qualitätsfleischprogramm aus Tirol: Mit dem Almrind bietet Spar ein neues Produkt mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“



Es sind bereits viele Initiativen vorausgegangen, und erfreulicherweise hört es auch nicht auf. Unternehmen wie Hörtnagl, MPreis und Spar arbeiten eng mit den Tiroler Bauern zusammen und bringen im Verbund mit der Agrarmarketing Tirol heimische Fleischprodukte ans Licht und auf den Markt. Ist es beim Fleisch- und Wurstproduzenten Hörtnagl etwa das Qualitätsfleisch vom Tiroler Grauvieh-Almochs, bei MPreis der Tiroler Jahrling oder bei Spar die Tiroler Kalbin, setzt Spar jetzt einen weiteren Akzent für Regionalität im Tiroler Lebensmittelhandel.

Im Eurospar Kufstein präsentierten Tirols Landeshauptmann-Stv. Josef Geisler, Obmann der Agrarmarketing Tirol, Christof Rissbacher, Geschäftsführer Spar Tirol und Salzburg, Matthias Pöschl, Geschäftsführer Agrarmarketing Tirol und Tann-Betriebsleiter Martin Niederkofler das neue Qualitätsfleisch vom Almrind mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“.

Ein absolutes Frischeprodukt

Tirols Landwirtschaft ist traditionell von der Milchwirtschaft dominiert. „Im Fleischbereich haben wir Aufholbedarf und gleichzeitig gute Chancen, mit einzigartigen regionalen Qualitätsprodukten am Markt zu punkten“, so LH-Stv. Josef Geisler. Artgerechte Haltung, heimisches Futter und viel Bewegung auf Alm und Weide sorgen für die gute Fleischqualität des Almrindes. Die in Tirol geborenen und geschlachteten Ochsen und Kalbinnen dürfen maximal 30 Monate alt sein und müssen mindestens einen Sommer auf der Alm verbracht haben. „Das Qualitätsfleischprogramm Almrind dient somit auch der Bewirtschaftung der Tiroler Almen“, sieht Geisler in Ergänzung zum Mehrerlös für die bäuerlichen Betriebe auch einen gesellschaftlichen Mehrwert.

Das Almrind mit Tiroler Herkunftsgarantie wird im neuen Tann-Frischfleisch-Produktionsbetrieb in Wörgl – erst im Juni 2018 wurde der neue Tann Fleisch- und Wurstwarenbetrieb nach 13-monatiger Bauzeit und einer Investition von 38,5Mio. Euro eröffnet – verarbeitet und regional verkauft. „Es ergibt sich die einmalige Gelegenheit, mit einem hochwertigen Produkt am regionalen Fleischmarkt zu punkten. Unnötige Transportkilometer werden dadurch vermieden. Der Konsument erhält ein absolutes Frischeprodukt“, ist Christof Rissbacher überzeugt.

Regionale Kooperation

Damit ein solches Projekt auf Schiene kommt, braucht es regionale Partner wie die Rinderzucht Tirol und die

Agrarmarketing Tirol. „Es freut mich, dass wir durch die gute Zusammenarbeit mit der Rinderzucht Tirol samt ihrer fachlich fundierten Beratung der Bauern, dem Landeskulturfonds und Spar Tirol als Vermarktungspartner ein so tolles Produkt mit Tiroler Ursprungsgarantie den KonsumentInnen anbieten können“, legte Matthias Pöschl, Geschäftsführer der Agrarmarketing Tirol, dar. Definierte Ansprüche an Schlachalter, Fleischigkeit und Fettabdeckung, die Teilnahme am Tiergesundheitsdienst sowie unabhängige Kontrollen und die Zertifizierung im AMA-Gütesiegel-Programm würden für die Einhaltung von gesetzlichen Standards in den Bereichen Tierhaltung und Fütterung sowie die nachvollziehbare Herkunft der Rinder garantieren, so Pöschl.

Aktuell ist das Fleisch vom Almrind mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ im Eurospar Kufstein Kaufpark und Eurospar Kitzbühel Süd erhältlich. Die Verfügbarkeit in den einzelnen Spar-Filialen wird in den kommenden Monaten weiter ausgebaut.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at