

Höhere Wertschöpfung in der Region durch regionale Vermarktungsinitiative: Startschuss für das Projekt „Großarler Rindfleisch“

Das Großarlital im Salzburger Pongau ist mit 22 Vierstern- und zwei Fünfstern-Hotels sowie zahlreichen weiteren Nächtigungsmöglichkeiten stark vom Tourismus geprägt. Gleichzeitig wird auf rund 200 Bauernhöfen die Pflege der Naturlandschaft, die Herstellung wertvollster Produkte sowie die Bewirtschaftung der Almen gewährleistet. Mit dem Projekt „Großarler Rindfleisch“ der Firma „Großarler Genuss“ und der örtlichen Bauernschaft wird ein hochwertiges Angebot an regionalem Rindfleisch für Gastronomie und Konsumenten geschaffen.



Bei der Unterzeichnung des gemeinsamen Projektes „Großarler Rindfleisch“ sitzend v.li.: Landesrat Sepp Schwaiger (Obmann des Salzburger Agrar Marketing), Silvester Gfrerer (Obmann Bezirksbauernkammer St. Johann), stehend v.li. Jürgen Höllmüller (Metzgermeister „Großarler Genuss“), Johann Rohmoser (Ortsbauernobmann Großarl), Thomas Ammerer (Geschäftsführer „Großarler Genuss“) und Raimund Rohmoser (Ortsbauernobmann Hüttschlag).

„Die Zusammenarbeit zwischen dem Tourismus und uns Landwirten läuft in einigen Bereichen schon ganz gut. Bei der Verwendung von regionalem Fleisch durch Gastronomiebetriebe gibt es allerdings aus meiner Sicht noch Aufholbedarf“, erklärt der Ortsbauernobmann von Großarl, Johann Rohrmoser.

Gemeinsam mit der **Großarler Genuss GmbH** sowie seinem Hüttschlager Kollegen, Ortsbauernobmann Raimund Rohrmoser und dem Obmann der Bezirksbauernkammer St. Johann, Silvester Gfrerer, wurde unter der Federführung des **Salzburger Agrar Marketing** dieses Projekt aus der Taufe gehoben.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Beste Fleischqualität zum fairen Preis**
- **Mehr Regionalität in der Gastronomie**
- **Zukunftsweisende Kooperation, von der alle profitieren**

Beste Fleischqualität zum fairen Preis

Konkret geht es darum, dass Rinder – vom Kalb bis zur Kuh und vom Jungstier bis zum Ochsen – direkt im Tal aufgewachsen, in Großarl geschlachtet und zu einem fairen Preis vor Ort vermarktet werden können. „Die ‘Großarler Genuss GmbH’ koordiniert den Schlachttermin mit dem Landwirt, holt den Schlachtkörper beim regionalen Metzger ab und verarbeitet das Fleisch“, erklärt Thomas Ammerer, Geschäftsführer der Großarler Genuss GmbH.

Die Fleischwaren werden zum einen im Shop oder durch den mobilen Verkaufswagen an die Konsumenten und zum anderen mittels direkter Kontakte zu Gastronomen und Hoteliers im Großarltal verkauft. „Uns

geht es um eine höhere Akzeptanz für regionale Produkte und um eine offene, ehrliche Zusammenarbeit. Die Wertschöpfung in der Region zu halten, ist oberstes Ziel. Es kann nicht sein, dass wir Lebewesen und Fleisch quer durch die Welt schicken, wenn es das Beste bei uns daheim gibt“, so Ammerer.

Mehr Regionalität in der Gastronomie

Ein Großteil der heimischen Bevölkerung, einige namhafte Hoteliers und Gastronomen sowie deren Gäste wissen das regionale Kulinarikangebot im Großarlal bereits zu schätzen. Einige Produkte der “Großarler Genuss GmbH” sind mit dem “SalzburgerLand-Herkunfts-Zertifikat” ausgezeichnet. Auch das “Großarler Rindfleisch” wird nach strengsten Kriterien herkunftszertifiziert.

Für Hans Rohrmoser ist klar: „Wenn wir im Großarlal alle an einem Strang ziehen, dann müsste es möglich sein, dass jedes Rind in unserem Tal direkt vermarktet wird. In Zeiten, wo die Gäste vermehrt wissen wollen, woher die Lebensmittel in ihrem Urlaubsdomizil kommen und Wert auf Qualität legen, erhöhen sich auch die Anforderungen auf die Hotel- und Gastroküchen.“

Zukunftsweisende Kooperation, von der alle profitieren

Für den Obmann des Salzburger Agrar Marketings, Landesrat Josef Schwaiger, sind regionale Projekte wie dieses von großem Wert: „Kleinere Initiativen sind vor allem wichtig, um ländliche Strukturen wie Metzger, Bäcker oder regionale Händler zu erhalten. Diese bieten eine enorme Vielfalt an regionalen Lebensmitteln in unserem Bundesland“, so Schwaiger.

Werden regionale Produkte über das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat und die Genussregion initiiert, wird die Herkunft durch regelmäßige Kontrollen sichtbar. “Speziell beim Projekt ‘Großarler Rindfleisch’ stärken wir die Zusammenarbeit zwischen den Bauern und der

‘Großarler Genuss GmbH’. Die Landwirte erzielen einen Aufschlag auf den regulären Rindfleischpreis, was wiederum die Wertschöpfung in der Region steigert. Ein Kreislauf, der für alle Beteiligten nur Vorteile bringen kann”, so Schwaiger abschließend.

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://www.fleischundco.at)