

SPAR: Von 89 auf über 1.000 „Tiroler Almrinder“

Premium-Fleischspezialitäten aus Tirol boomen. SPAR hat 2018 das Qualitätsfleisch vom „Tiroler 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 Jahr 2022 haben die Tiroler:innen über 1.000 verarbeitete Almrinder bei SPAR erworben.



SPAR-Geschäftsführerin Patricia Sepetavc (2.v.l.) freut sich mit GF-Agrarmarketing Tirol Matthias Pöschl (hinten 4.v.l.) und den ausgezeichneten Almrind-Partnern über die Erfolgsstory des Tiroler Almrindes bei SPAR. (©SPAR)

Das hochwertige Rindfleisch stammt ausschließlich von Tiroler Landwirtschaftsbetrieben und wird im TANN-Frischfleischbetrieb in Wörgl verarbeitet sowie veredelt. Zwölf Partnerbetriebe wurden kürzlich von Matthias Pöschl (AMT) und Patricia

Sepetavc (SPAR) ausgezeichnet.

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 vier Jahren von 89 auf über 1.000 gestiegen ist, ist Beweis dafür, dass die Konsument:innen gerade bei Fleisch zu Spitzenqualität aus Tirol greifen“, freut sich SPAR-Geschäftsführerin Patricia Sepetavc.

Tiroler Landwirte als Garant für Spitzenqualität

257 bäuerliche Betriebe in Tirol beliefern aktuell den TANN-Frischfleischbetrieb 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“ gehören Betriebe aus allen Tiroler Bezirken, von Landeck bis Osttirol, allein im Bezirk Innsbruck Land sind es über 56 Landwirte.

Tiroler Rinderfachtagung 2022

Im Rahmen der heurigen Rinderfachtagung in der Villa Blanka wurde an zwölf Almrind-Lieferanten eine „Partnerbetrieb

Hoftafel“ verliehen.

Als Zeichen der Treue, des Vertrauens und der guten Zusammenarbeit überreichte Matthias Pöschl (GF-Agrarmarketing Tirol) gemeinsam mit Patricia Sepetavc (SPAR-Geschäftsführerin) die Hoftafeln an die langjährigen Partnerbetriebe. Andreas Lengauer und Martin Niederkofler (TANN-Wörgl) freuen sich gemeinsam mit Michael Wurzrainer und Matthias Mair (Rinderzucht Tirol) über die „Erfolgsstory“ des Tiroler Almrindes bei SPAR.

Ausgezeichnete „Tiroler Almrind Partnerbetriebe“

- Matthias Ager aus Bad Häring
- Georg Krall aus Brixen im Thale
- Josef Hirzinger Brixen im Thale
- Daniel Grisseemann aus Imst
- Benedikt van Staa aus Mieming
- Franz Hauser aus Mils
- Manuel Wohlschlager aus Söll
- Johannes Döttlinger aus St. Johann/Tirol
- Gerhard Ritter aus Tarrenz
- Johannes Klingenschmid aus Volders
- Ernst Eberl aus Wattenberg
- Martin Wechselberger aus Weerberg

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at