

Medieninformation

Das „Qualität Tirol“ Almrind für die Gastronomie

Wörgl, am 06. Dezember 2019

Sattrot, saftig und zart präsentiert sich das Fleisch vom Almrind mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“. Die in Tirol geborenen Kalbinnen und Ochsen wachsen auf kleinstrukturierten Tiroler Bauernhöfen heran und verbringen mindestens eine Saison auf der Alm. Die idealen Voraussetzungen für Fleisch der absoluten Spitzenklasse. Als erster Gastrogroßhändler führt die Firma Eurogast Riedhart seit kurzem das Almrind mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ im Sortiment.

Produkte von der Alm

„Hochwertige Almprodukte sind ein Gewinn entlang der gesamten Wertschöpfungskette und stärken die gesamte Region. Es gilt, Almprodukte stärker und einfacher zugänglich zu machen – in Gastronomie, Hotellerie und Lebensmittel-Einzelhandel gleichermaßen. Gastrogroßhändler, wie die Firma Eurogast Riedhart, sind ein wertvolles Bindeglied und stellen den heimischen Tourismusbetrieben jene Mengen an regionalen Lebensmitteln unkompliziert zur Verfügung, die sie brauchen. Mit der Abnahme der Almrinder leistet die Fa. Riedhart einen wichtigen Beitrag zur Stärkung regionaler Wirtschaftskreisläufe und der Erhöhung der Wertschöpfung in unserer Region“, so Landeshauptmann Stv. Josef Geisler.

Almrind in der Gastronomie

„Durch die Zusammenarbeit aller Projektpartner - der Rinderzucht Tirol, dem Schlachthof Obermoser, dem Handelspartner Eurogast Riedhart und der Agrarmarketing Tirol - kann das Almrind mit Tiroler Ursprungsgarantie nun auch in der Gastronomie angeboten werden. Durch den Bezug der Rinder von umliegenden Bauern, vorrangig aus den Bezirken Kufstein und Kitzbühel, werden unnötige Transportkilometer vermieden. Unsere Kunden erhalten also ein absolutes Frischeprodukt. Ob als Frischfleisch, veredelt zu Burger-Patties oder Almrindrippen Sous-Vide gegart, das Fleisch vom Almrind garantiert neben der Tiroler Herkunft hervorragende Qualität!“, berichtet GF des Gastrogroßhändlers EUROGAST Riedhart, Armin Riedhart.

Qualitätsfleisch Tiroler Almrind

„Definierte Ansprüche an Schlachalter, Fleischigkeit sowie Reifung und Fettabdeckung machen das Fleisch vom Tiroler Almrind zarter sowie aromatischer und garantieren eine ausgezeichnete Marmorierung. Die Teilnahme am Tiergesundheitsdienst, sowie unabhängige Kontrollen und die Zertifizierung der Landwirte und Schlachthöfe im AMA-Gütesiegel Programm, garantieren die hohe Qualität in den Bereichen Tierhaltung und Fütterung sowie die nachvollziehbare Herkunft der Rinder. Nach der Schlachtung werden alle Tiere einzeln vom Klassifizierungsdienst beurteilt. Nur Tiere, die den hohen Anforderungen entsprechen, werden mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ ausgezeichnet“, erklärt Michael WurZRainer von der Rinderzucht Tirol, die Qualitätsrichtlinien.

Wichtiges Bindeglied

„Der heimische Gastrogroßhandel ist ein starker Partner unserer Tiroler Gastronomiebetriebe und ein verlässlicher Vermittler zwischen Landwirtschaft und Abnehmern. Er sorgt für eine gewissenhafte Belieferung der Betriebe. Das regionale Sortiment im Tiroler Gastrogroßhandel wächst stetig und macht es den Hotellerie- und Gastronomiebetrieben leichter, heimische Produkte am Buffet oder auf der Karte anzubieten“ freut sich Matthias Pöschl, GF der Agrarmarketing Tirol über die positive Entwicklung und betont die gesundheitlichen Aspekte der Almprodukte: „Nur in den Bergen findet man die einzigartige Kombination aus frischer Bergluft, würzigen Almkräutern und Gräsern sowie klares Wasser, welches das Fleisch vom Almrind besonders kräftig und intensiv im Geschmack werden lässt. Produkte von der Alm zeichnen sich vor allem durch die hohe Frische sowie durch viele Nährstoffe aus.“

Bildmaterial (honorarfrei, © AMTirol)

Kontakt: Mag. Matthias Pöschl, Agrarmarketing Tirol GmbH, Tel. 0512/575701-12