

**Agrarmarketing Tirol** GmbH

Maria-Theresien-Straße 57/3  
6020 Innsbruck  
0512/575701 t  
info@agrarmarketing.tirol e  
[www.qualität.tirol](http://www.qualität.tirol) w

**LEBENSRAUM TIROL**  
HOLDING

Innsbruck, am 29. Mai 2024

## **MEDIENINFORMATION**

### ***Hörtnagl und Agrarmarketing Tirol präsentieren das exklusive Qualitätsfleischprogramm: „Qualität Tirol“ Graue Madame***

*Die Firma Hörtnagl setzt mit der Einführung ihres neuesten Produkts: Graue Madame neue Maßstäbe in Sachen Qualitätsfleisch. Dabei handelt es sich ausschließlich um weibliche Tiere der Rasse Tiroler Grauvieh. Dieses exklusive Fleischprogramm bietet Kund:innen die Möglichkeit, einzigartiges Fleisch von höchster Qualität zu genießen, das durch außergewöhnliche Eigenschaften überzeugt.*

Fabian Peter Kolozs, Geschäftsführer der Fa. Hörtnagl, berichtet dazu: „Das Fleisch der Grauen Madame zeichnet sich durch einen intensiven Rindergeschmack, sowie eine feine Marmorierung aus. Es ist dunkel und kräftig im Aussehen und bietet eine zarte Konsistenz, dank der sorgfältigen Reifung. Durch eine spezielle Fütterung entsteht eine harmonische Balance zwischen magerem Fleisch und intramuskulärem Fett, die dem Fleisch seine unvergleichliche Qualität und Zartheit verleiht. Das Fleisch ist nicht nur eine kulinarische Delikatesse, sondern auch ein Beweis für unsere Kompetenz und das Engagement für höchste Qualität.“ „Eine strenge Herkunftsbezeichnung ist seit jeher Teil der Hörtnagl-Firmenphilosophie. Umso mehr freut es mich, dass wir mit der Grauen Madame ein weiteres Tiroler Qualitätsfleischprogramm in unseren Filialen anbieten können“, so Kolozs.

„Das Qualitätsfleischprogramm Graue Madame hebt sich durch mehrere einzigartige Merkmale hervor. Die Tiere erhalten beispielsweise eine gezielte und hochwertige Fütterung, die für die feine Fettmarmorierung verantwortlich ist. Sie genießen mindestens 3 Sommer auf den Tiroler Almen. Dies gewährleistet eine unvergleichliche Fleischqualität. Mit einer Lebensdauer von mehr als 4 Jahren und der Möglichkeit, mehrmals zu kalben, unterscheidet sich dieses Fleischprogramm erheblich von der herkömmlichen Fleischproduktion in Europa, wo Rinder üblicherweise nach 24 Monaten geschlachtet werden“, erklärt Hans Pittl, Obmann Rasseausschuss Tiroler Grauvieh.

„Die Graue Madame wurde mit dem Gütesiegel `Qualität Tirol` ausgezeichnet. Dahinter stehen strenge Qualitätskontrollen und ein 100%iges Herkunftsversprechen. Wir sind gemeinsam mit der Fa. Hörtnagl stolz, mit der Grauen Madame eine weitere Delikatesse vom Tiroler Grauvieh anbieten zu können und setzen damit neben dem Produkt Grauvieh Almochs erneut ein Zeichen für höchste Qualität und Genuss im Qualitätsfleischbereich“, freut sich der Geschäftsführer der Agrarmarketing Tirol, Matthias Pöschl und gibt noch einen Tipp: „Die Graue Madame ist vor allem für Grillliebhaber ein heißer Tipp. Als ideale Zubereitung empfiehlt sich eine spanische Methode, bei der das Fleisch vor dem Grillen stark gesalzen und dann auf beiden Seiten scharf angegrillt wird. Die Kerntemperatur von 54 Grad garantiert einen intensiven Rindfleischgeschmack, der durch das langsame Garen perfekt zur Geltung kommt. Verfügbar ist das Fleisch der Grauen Madame ab sofort in der Burggrabenfiliale in Innsbruck.“

Bildmaterial (honorarfrei, © AMTirol/Die Fotografen)

**Kontakt:** Sabrina Astner, Agrarmarketing Tirol GmbH,  
*Ein Unternehmen der Lebensraum Tirol Gruppe, Tel. 0676/88158351*