



© AM Tirol (2)

Mehr Wert?

Fleisch aus der Massentierhaltung kommt beim Kunden nicht gut an. Hörtnagl setzt mit dem Projekt „Almfleisch“ auf nachhaltige Produktion und artgerechte Tierhaltung,

„Bei uns fühlen sie sich sauwohl“

Im Projekt „Almschwein“ weiden die Tiere eine Saison lang auf Tiroler Almen – das Fleisch vertreibt Hörtnagl.

INNSBRUCK. Bei Fleischprodukten ist der Konsument besonders kritisch. Zu viele Skandale gab es schon, was Tierhaltung, Fütterungsmethoden oder Qualität betrifft. Vor dem Kauf wird die Verpackung erst mal nach Qualitätssiegeln untersucht oder nach Informationen über Herkunft und Haltung. „Die Wertschätzung der Konsumenten für hochwertiges, regionales Fleisch hat sich positiv entwickelt. Immer mehr Verbraucher wollen kein Fleisch aus Massentierhaltung, sondern greifen aus Überzeugung zu qualitativ hochwertigem Fleisch“, betont auch Wendelin Juen, Geschäftsführer der Agrarmarketing Tirol.

Genuss statt Überfluss

Zusätzlich zum wachsenden Qualitätsbewusstsein steigt auch die Nachfrage nach Fleisch aus nachhaltiger Produktion. Dass es gutes Fleisch nicht im Überfluss geben kann, da eine

artgerechte Haltung mit viel Auslauf für die Tiere eben Zeit benötigt, ist auch Hans Plattner, dem geschäftsführender Gesellschaft von Hörtnagl, und Johann Walch, verantwortlich für die Almschweine auf der Kasplatzl-Alm, bewusst. Gemeinsam haben sie das Projekt „Almschwein“ ins Leben gerufen.

„Bei uns fühlen sich die Almschweine sauwohl“, bestätigt Hans Walch, Inhaber der Kasplatzl-Alm. Und Hans Plattner ergänzt: „Jedes Jahr aufs Neue freue ich mich ganz besonders auf die Almschweine. Das Fleisch vom Tiroler Almschwein mit dem Gütesiegel ‚Qualität Tirol‘ ist schmackhaft und gesund. Schon im August wollen Hörtnagl-Kunden wissen, wann das Frischfleisch vom Almschwein in die Theke kommt. Die Fleischqualität ist einfach hervorragend.“ Im Projekt „Almschwein“ war neben dem Schwein die Zeit eine Hauptkomponente: Von

Mitte Juni bis Mitte September konnten sich 320 Ferkel auf einer Tiroler Sennalm an „saftigen Almwiesen“ satt essen, „frische Bergluft“ genießen, „bestes Quellwasser und hochwertige Molke“ trinken, also die „idealen Bedingungen für die Almschweine“. Die begrenzte Menge macht das Fleisch zu einer saisonalen

Spezialität, die jetzt unter dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ in den Hörtnagl-Filialen vertrieben wird.

Auch die Bauern profitieren

Aber: Weniger, dafür aber besseres Fleisch zu essen, ist Juen überzeugt, „erfreue Gaumen und Geldtasche“. Und die Bauern. „Das Fleisch vom Almschwein ist eine echte Besonderheit. Dafür zahlen wir den Bauern auch einen deutlichen Mehrpreis“, so Hörtnagl-Geschäftsführer Plattner. Damit macht sich Hörtnagl zu einem lukrativen Partner für den Sennalm-Inhaber Walch. Neben der üblichen Käseherstellung könne er nun über die Firma Hörtnagl als „verlässlichen und fairen Vermarktungspartner“ ein weiteres Zusatzeinkommen generieren. (red)



Wendelin Juen, Doris Daum-Hörtnagl, Hans Plattner und Johann Walch (v.l.).