

## AUSZEICHNUNG

*Hofer punktet bei Green Brands*

SATTLEDT. Green Brands, die internationale, unabhängige und selbständige Markenbewertungs-Organisation für acht Länder, hat einmal mehr den Diskonter Hofer ausgezeichnet: Im diesjährigen Re-Validierungsprozess wurde sowohl das Unternehmen als auch seine Bio-Eigenmarke „Zurück zum Ursprung“ von der Jury honoriert. Hofer und „Zurück zum Ursprung“ hatten das Gütesiegel bereits für 2020 und 2021 erhalten.

**Hohe Energieeffizienz**

Hervorstechend ist bei Hofer etwa die konsequente Arbeit an der Steigerung der Energieeffizienz sowie an der Senkung der eigenen Treibhausgas-Emissionen – alle Gebäude werden mit 100% Grünstrom aus heimischer Produktion versorgt. Zudem werden seit 2021 alle neuen Filialen emissionsfrei betrieben.

Bestens eingeführt ist weiters die Hofer Bio- und Nachhaltigkeits-Eigenmarke „Zurück zum Ursprung“. Die doppelte Auszeichnung mit dem Green Brands Gütesiegel unterstreiche einmal mehr die Bemühungen des Diskonters rund um ökologisch nachhaltiges Wirtschaften. (red)



© Greenbrands/APA-Fotodienst

**Green Brands Austria 2022**

55 heimische Unternehmen und Produkte erhielten heuer die prestigeträchtige Auszeichnung.

# Paradebeispiel für gelebte Regionalität

Premium-Fleischspezialitäten aus Tirol boomen. Bei Spar liefern 257 Betriebe das regionale „Tiroler Almrind“.



© Spar

**Partnerbetriebe** 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 Erfolgsgeschichte des Tiroler Almrindes.

WÖRGL. Fleisch aus der Region genießt bei Spar Priorität, denn mit den heimischen Erzeugnissen gehen Frische, Tierwohl, kurze Transportwege und geprüfte Qualität einher. Und: die Wertschöpfung bleibt im eigenen Land. Das „Tiroler Almrind“ gilt im Kontext als Paradebeispiel für gelebte Regionalität.

**Geboren in Tirol**

„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 Konsumentinnen und Konsumenten gerade bei Fleisch zu Spitzenqualität aus Tirol greifen“, freut sich Spar-Geschäftsführerin Patricia Sepetavc mit dem Rückhalt von 257 bäuerli-

chen Betriebe in Tirol, die aktuell den Tann-Frischfleischbetrieb in Wörgl mit dem „Tiroler Almrind“ beliefern.

Artgerechte Haltung, heimisches Futter und viel Bewegung auf Alm und Weide sorgen für die Fleischqualität. Das Programm „Tiroler Almrind“ dient zusätzlich der Bewirtschaftung

der Almen – das bringt einen Mehrerlös für die bäuerlichen Betriebe, aber 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.

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 die Hoftafeln an die langjährigen Partnerbetriebe. Für Andreas Lengauer und Martin Niederkofler (Tann-Wörgl) ist das gemeinsam mit Michael Wurzbauer und Matthias Mair (Rinderzucht Tirol) eine wahre „Erfolgsstory“. (red)

**Tiroler Almrind****Ausgezeichnete Betriebe**

- 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 Werberg