

Die Schweine auf der Sennalm

Von Mitte Juni bis Mitte September sind rund 280 Ferkel auf einer der Tiroler Sennalmen.

HALL. Das Fleisch vom Tiroler Almschwein ist eine besondere Rarität. Die saisonale Spezialität mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ ist ab Anfang September und solange der Vorrat reicht exklusiv in allen Hörtnagel-Geschäften erhältlich und kann bereits jetzt vorbestellt werden.

Die Vermarktung der Tiroler Almschweine durch die Firma Hörtnagl bringt ein wichtiges Zusatzeinkommen für diese Almen und sichert den Konsumenten ein Produkt der Extraklasse. Der Trend zur Regionalität und Nachhaltigkeit ist bei

den Konsumenten angekommen und hat die Wertschätzung für hochwertiges, regionales Fleisch noch weiter vorangetrieben. Die Kunden greifen aus Überzeugung zu qualitativ hochwertigem Fleisch, wie dem vom Almschwein – gehalten auf Tiroler Sennalmen und gefüttert mit frischer Molke.

„Sauwohl“

„Bei uns auf der Kasplatzl-alm in Kirchberg fühlen sich die Almschweine sauwohl“, so Hans Walch jun., Inhaber der Alm. „Viel Auslauf im Freien,



© Alm Tirol

Gutes Leben

Über den Sommer verbringen die Schweine die Zeit auf zwölf ausgewählten Sennalmen.

das Quellwasser, die Bewegung und Ruhe auf der Alm fördern die Gesundheit der Tiere und sorgen für die hervorragende Fleischqualität. Mit Hörtnagl als verlässlichem und fairem Vermarktungspartner ist es für uns neben der Käseherstellung möglich, ein Zusatzeinkommen zu generieren.“

„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 Anfang August wollen Hörtnagl-Kunden wissen, wann das Frischfleisch vom Almschwein in die Theke kommt. Die Fleischqualität ist einfach hervorragend“, sagt dazu Hans Plattner, geschäftsführender Gesellschafter der Firma Hörtnagl. (gs)

Mein **BERGER** Schinken

Da schmeckt mehr dahinter.

NEU Verpackung recyclingfähig

Sonnen Energie
45% weniger CO₂
kocht diesen Schinken

Familien Unternehmen
seit 5 Generationen
ohne Nitrit

Handwerk
vielfach ausgezeichnet
ohne Nitrit

Leicht
nur 2% Fett
ohne Nitrit

Geschmack
der überzeugt
ohne Nitrit

Römer Schinken
Backofen Schinken
Traditions Beinschinken
Wellness Schinken
Kren Schinken

Schinkengenuss seit über 130 Jahren.

Fleisch zu 100% aus Österreich