

Der Tiroler Grauvieh Almochs punktet mit Marmorierung und Geschmacksintensität

QUALITÄTSPROGRAMM – Seit dem Jahr 1993 gibt es das Qualitätsprogramm Tiroler Grauvieh Almochs. Es ist eines der erfolgreichsten Markenprogramme der österreichischen Landwirtschaft, weshalb die Bauern am Tiroler Grauvieh festhalten.

Zahlreiche Feinschmecker kommen ab November ganz gezielt in die Hörtnagl-Passage in Innsbruck, wo nun, nach der „Sommerfrische“, das beliebte Fleisch vom Tiroler Grauvieh Almochs wieder erhältlich ist.

Bedient und beraten wird man dort unter anderem von Markus Schuchter. Als gelernter Koch arbeitete er zwölf Jahre in einem Vier-Sterne-Hotel in der Schweiz, ein Jahr in Colorado und vierzehn Monate auf einem Luxuskreuzfahrtschiff. Anschließend kehrte er nach Innsbruck zurück, wo er einige Jahre als Küchenchef tätig war, bevor er 1997 in den Handel einstieg und als Fleischfachverkäufer bei verschiedenen Handelsketten durchstartete.

Seit mehr als vier Jahren ist er bei Hörtnagl beschäftigt, inzwischen als Abteilungsleiter in der Hörtnagl-Passage, wo er voller Überzeugung den Grauvieh Almochs vermarktet.

Optimal für die Alm

Das Tiroler Grauvieh ist eine der ältesten Rassen des Alpenraumes und zählt zu den

seltenen Rinderrassen Österreichs. Die Tiere sind robust, widerstandsfähig und eignen sich aufgrund ihrer guten Beweglichkeit optimal für die Bewirtschaftung der Tiroler Almen. Dort finden sie bestes Futter und pflegen außerdem die Tiroler Almen, die unsere Kulturlandschaft wesentlich prägen.

Die grauen Rinder überzeugen durch herausragende Fleischqualität, die sich auf jeden Fall mit dem Angusrind messen kann. Das hervorragend marmorierte Fleisch ist sehr saftig, zart und äußerst geschmacksintensiv. „Man kann wirklich die Natur schmecken, in welcher der Grauvieh Almochs aufwächst“, schwärmt Markus Schuchter. Neben der artgerechten Haltungsform und dem hochwertigen Futter der Almen spielen auch erblich bedingte Eigenschaften der Tiere eine Rolle für Bemuskelung und Fleischansatz.

Vielseitig verwendbar und stark nachgefragt

Zu verwenden ist der graue Ochs wie gewöhnliches Rindfleisch, wobei sich die Garzeit



„Eigentlich lassen sich alle Teile vom Grauvieh Almochs verwerten“, weiß Markus Schuchter aus eigener Erfahrung.

FOTO: HAMMER

wegen der Marmorierung wesentlich verkürzt. „Eigentlich lassen sich alle Teile verwerten“, erklärt Schuchter und gibt gleich einige Tipps zur Verwendung von unedlen Teilen. Aus Beinfleisch lässt sich ein deftiges Gröstl oder eine herzhafter Rindssuppe zaubern. Das Schulterblatt und Schulterfilet ergeben einen leckeren Schmorbraten. Für ein schmackhaftes Gulasch eignen sich die dicke Schulter und der Wadshinken. Teilstücke, die nicht anderweitig verwendbar sind, verarbeitet man zu Faschiertem. Daraus kann man Hamburger machen, die nicht wegen einem hohen Fettgehalt, sondern wegen der Marmorierung unvergleichlich saftig sind.

Beliebt ist der Almochs in der heutigen schnelllebigen Zeit auch wegen der kurzen Garzeiten. Konsumenten sind bereit, einen entsprechenden

Preis für die gebotene Qualität zu zahlen. Das wirkt sich positiv für den Bauern aus, der von einem angepassten Einkaufspreis profitiert und so für seine Leistungen gebührend bezahlt wird.

Saisonale Vermarktung

Die Vermarktung des Grauvieh-Almochs erfolgt saisonal. In den Sommermonaten befindet sich der Ochs auf der Alm, wo er saftiges Gras und duftende Bergkräuter genießt. Im Alter zwischen 24 und 29 Monaten, mit einem Mastendgewicht zwischen 350 und 580 Kilogramm werden die Ochsen geschlachtet. Um eine perfekte Zartheit zu erreichen, wird das Fleisch 14 Tage gereift, bevor es ab November in den Verkauf kommt, der ausschließlich bei Hörtnagl erfolgt.

Etwa 300 Grauvieh Almochsen werden jedes Jahr ver-

marktet, wobei die Nachfrage nach dem saftigen, kirschroten Fleisch deutlich höher ist. Immer mehr Kunden kommen und holen sich ein saftiges Stück vom Ochs, da sich die Qualität rasch herumspricht. „Seit vier Jahren verkaufe ich den Grauvieh Almochs und habe bisher nur positives Kun-

denecho erhalten“, berichtet Schuchter. Er selber ist ebenso begeistert: „Das Rindfleisch vom Grauvieh Almochs ist einfach Wahnsinn!“ Ausschlaggebend dafür ist die Marmorierung, die für saftiges, butterweiches Fleisch garantiert.

E.H.



„Fleisch vom Grauvieh Almochs ist Wahnsinn“, so Schuchter. FOTO: SBZ

KRISENBESTÄNDIG UND SICHER

Das Qualitätsprogramm Tiroler Grauvieh Almochs gibt es schon seit dem Jahre 1993. Es ist damit nicht nur eines der ältesten, sondern auch eines der erfolgreichsten Markenprogramme der österreichischen Landwirtschaft. Rückblickend kann gesagt werden, dass das Programm sich als ungemein krisensicher bewiesen hat. Themen wie BSE und andere Hysterien konnten dem Programm nichts anhaben, vielmehr konnten diese Herausforderungen gemeistert und das Programm gestärkt werden. Jährlich werden rund 300 Ochsen vermarktet, die Anzahl ist

leicht steigend. Im Gegensatz zu den Zuchtviehpreisen kann man hier von stabilen Preisentwicklungen und von kalkulierbaren Erträgen ausgehen. Diese Punkte sind auch ausschlaggebend dafür, dass selbst in Zeiten von hervorragenden Zuchtviehpreisen die Bauern am Tiroler Grauvieh Almochsen festgehalten haben. Der durchschnittliche Grauvieh Almochs ist finanziell der Kalbin bei Zuchtviehpreisen bis 1.500 Euro bis 1.600 Euro überlegen, für sehr gute Ochsen bedarf es Kalbinpreisen von rund 1.800 Euro.



Starke Bemuskelung und guter Fleischansatz dank guter Erbanlagen und entsprechender Haltung.

ERFOLGREICHE ZUSAMMENARBEIT

Vor kurzem überreichte Erich Scheiber, Obmann des Tiroler Grauviehzuchtverbandes, an Hans Plattner, geschäftsführender Gesellschafter der Firma Hörtnagl, eine Ehrenurkunde mit dem Motiv der kuisa 09 als Zeichen der besonderen Wertschätzung. Scheiber: „Die Firma Hörtnagl ist Garant für die erfolgreiche Entwicklung des Programms. Ich persönlich kann mir keinen besseren Partner vorstellen. Es verbinden uns nicht nur Vermarktungszahlen

und Preise, sondern es gibt einige Punkte, bei denen wir deckungsgleich denken und handeln. Es geht dabei um das ständige Bestreben, sich zu verbessern, Verbindlichkeit, Vertrauen und eine gewisse Großzügigkeit. Dies zeigt sich auch darin, dass seit Bestehen des Programms keine schriftlichen Verträge abgeschlossen wurden, das Wort hat Gültigkeit, ein Umstand, den es in der heutigen Zeit leider nur mehr selten gibt.“

