



„DIE GESUNDHEITSFÖRDERNDE WIRKUNG VON OMEGA-3-FETTSÄUREN WURDE IN MEHREREN WISSENSCHAFTLICHEN UNTERSUCHUNGEN FESTGESTELLT.“

UNIV.-PROF. DR
WILHELM WINDISCH

„FÜR DIE QUALITÄT DES FLEISCHES DER TIROLER GRAUVIEH ALMOCHSEN SIND AUCH DAS HOCHWERTIGE FUTTER UND DIE ALPUNG VON ZENTRALER BEDEUTUNG.“

ING. OTTO HAUSEGGER



TIROLER GRAUVIEH ALMOCHS

Das Fleisch des Tiroler Grauvieh Almochsen wurde und wird wegen seiner besonderen Qualität geschätzt. Die sensorische Qualität wurde in mehreren unabhängigen Untersuchungen beurteilt: sowohl durch die Bundesanstalt für Fleischforschung in Kulmbach in Deutschland als auch von der Universität für Bodenkultur in Wien. Beide Institutionen bescheinigen dem Fleisch eine besonders feinfasrige und hervorragende Marmorierung. In verschiedenen Blindverkostungen wurde auch der Geschmack besonders hervorgehoben, wobei die Auszeichnungen bis zum Titel „Österreichs bestes

Rindfleisch“ reichen. Für die Qualität des Fleisches ist auch das hochwertige Futter der Tiere von besonderer Bedeutung. Die Grauvieh Almochsen ernähren sich hauptsächlich von Kräutern und Gräsern in Form von Wiesenheu sowie vom saftigen Gras auf den Almweiden und leben in einer gesunden Umwelt. Deshalb gehen wir davon aus, dass sich das auch in der Qualität des Fleisches widerspiegelt; dafür sprechen die ernährungsphysiologischen Werte. Wir haben die Experten der Universität für Bodenkultur deshalb um eine Studie zur neuerlichen Bewertung der Qualität gebeten. ●

ING. OTTO HAUSEGGER, GESCHÄFTSFÜHRER
DES TIROLER GRAUVIEHZUCHTVERBANDES