

Mit dem Tiroler Grauvieh wird auf natürliche und tierfreundliche Art produziert

## Besondere Fleischqualität der Ochsen durch Alping

Ivo Wegmann ist Direktor der VIANCO AG. Die VIANCO hat sich bei den Tiroler Züchtern durch den Export einer großen Anzahl von Grauviehrindern in die Schweiz einen Namen gemacht. Auf die Frage, warum gerade Grauvieh für die Schweiz so interessant ist, meint er: „Die Fleischproduktion auf Graslandbasis gewinnt stark an Bedeutung. Dafür sind hauptsächlich die fünf folgenden Argumente verantwortlich.“

Mit Grauvieh wird im Grünland auf natürliche und tierfreundliche Art Fleisch produziert, ohne die Lebensmittelproduktion direkt zu konkurrenzieren.

Die zahlreichen Graslandregionen werden damit standortgerecht und natürlich genutzt.

Das Rindfleisch ist mit seinem Nährstoffgehalt und seinen lebenswichtigen Inhaltsstoffen ein hochwertiges Nahrungsmittel.

Die Fütterung der Tiere mit Gras, Heu und Grassilage erhöht den Gehalt an gesundheit-



Am 2. Sonntag im August hat der 10. Schmirer Almtag stattgefunden. Dabei wurden die Partnerbetriebe der Genussregion Nordtiroler Grauvieh Almochs vorgestellt. Zahlreiche Kommentatoren folgten der Einladung der Bauern und der Firma HÖRTNAGL. Sie konnten sich direkt am Ort des Geschehens über den Grauvieh Almochs informieren.

lich wertvollen Omega-3-Fettsäuren, die vor Herzkreislaufstörungen schützen, die Gerinnungsneigung des Blutes

verringern, entzündungshemmend wirken und möglicherweise sogar schlaue, fröhlich und friedlich machen.

Die Diskussionen um die CO<sub>2</sub>-Belastung der Umwelt durch lange Transportwege von Fleisch aus Südamerika und die intensive Mast durch stickstoffintensive Futtermittel stehen erst am Anfang. Sie werden stärker werden und somit wird die Nachfrage nach heimischem Fleisch, produziert aus Gras und Heu ohne importierte Eiweißfuttermittel, an Bedeutung gewinnen.

Diese Überlegungen und der weltweit erkennbare Trend in der Rindfleischproduktion lassen weitere positive Prognosen zu.

Das Tiroler Grauvieh bietet mit seinen Eigenschaften in vielen Bereichen die optimale Voraussetzung für die Realisierung dieser Überlegungen.“

Ivo Wegmann



Vor wenigen Tagen erfolgte der Almabtrieb. Nach einer traditionellen „Reifefütterung“ kann man das Fleisch der Ochsen in wenigen Wochen wieder bei HÖRTNAGL in Innsbruck am Burggraben, in der Markthalle und am Claudiaplatz kaufen. Eine ehrliche Sache mit Herkunftsnachweis unter: [www.tiroler-grauvieh.at](http://www.tiroler-grauvieh.at)

[kuisa09.at](http://kuisa09.at) der Rinderrasse Tiroler Grauvieh – Am 2. und 3. Mai 2009 in Imst

## Gesamtösterreichische Schau der „Tiroler Grauvieh“-Züchter

Die gesamtösterreichische Schau der Züchter der Rinderrasse Tiroler Grauvieh findet am 2. und 3. Mai 2009 im Agrarzentrum West in Imst statt. Als Bezeichnung für die Grauvieh-Spitzen-schau wurde der Begriff „kuisa09.at“ gewählt.

• „kuisa“ ist das Wort, welches in einigen Grauviehregionen als Lockruf für die Tiere verwendet wird. Je nach Region gibt es – etwas abweichend – ähnliche Bezeichnungen. Wir wollen zu dieser Schau jedoch nicht nur die Tiere locken, sondern auch jede Menge Zuschauer.

• „09“ ist die Zahl für das Jahr 2009, nachfolgende Schauen bekommen die entsprechende Jahreszahl.

• „at“ ist die Bezeichnung für Internetseiten aus Österreich. Da wir Besucher/-innen und Züchter/-innen aus ganz Österreich erwarten, haben wir

diese Bezeichnung gewählt. Wir beabsichtigen auch eine entsprechende Internetseite einzurichten, sie wird lauten: [www.kuisa09.at](http://www.kuisa09.at)

Dadurch kommt es auch zum Brückenschlag von der Moderne zur Tradition, welche durch das Edelweiß als Hornbrand dargestellt wird.

### Nachgefragt

## Omega-3-Fettsäuren: Ein Marketinggag?

Herr Geschäftsführer des Tiroler Grauviehzuchtverbandes, Otto Hausegger, ist das Thema Omega-3-Fettsäuren und „functional food“ nur ein Marketinggag?



Zuchtverbands-Geschäftsführer Otto Hausegger.

Otto Hausegger: Wenn man das Thema gesunde Ernährung über einen längeren Zeitraum verfolgt, kann man feststellen, dass es einige wichtige Trends gibt. Ein Thema des Zeitgeistes ist das sogenannte „functional food“. In Europa zählen dazu Lebensmittel, die eine oder mehrere Körperfunktionen so beeinflussen, dass positive Auswirkungen auf den Gesundheitszustand und das Wohlbefinden resultieren und/oder eine Verringerung des Risikos, zu erkranken, erreicht wird. Es müssen „echte“ Lebensmittel sein und ihre Wirkungen müssen bei normalem, täglichem Verzehr entfaltet werden.

Gilt dies auch für die Milch?

Hausegger: In der Milch vom Tiroler Grauvieh wurde bereits ein höherer Anteil an Omega-3-Fettsäuren nachgewiesen. Ich bin mir sicher, dass dies auch beim Fleisch von Grauvieh Almochsen der Fall sein wird. Den wissenschaftlichen Beweis erwarten wir anhand einer Diplomarbeit der Universität für Bodenkultur in Wien.

### Die Gewinner des Almquiz

Die Gewinner des Almquiz erhalten in den nächsten Tagen per Post ein Erinnerungsgeschenk. Diese sind:

- Bianca Achenrainer, Tözens
- Birgit Triendl, Rinn
- Christl Neuner, Innsbruck
- Erwin Farnik, Hall
- Florian Moser, Navis
- Manfred Lindner, Steinach
- Marlene Bucher, Axams
- Michaela Wörz, Pfons
- Nicole Hupfaut, Mutters
- Peter Lorenz, Weer

**Tirol**

**QUALITÄT TIROL**

**Grauvieh Almochs**  
gewachsen und veredelt in Tirol.  
[www.AMTirol.at](http://www.AMTirol.at)

**kuisa09.at**

Grauviehschau Züchterfest 2.&3. Mai 2009 Imst