

Neuer Obmann der Tiroler Hochlandrinder-Züchter: Regionalität im Fokus

Die Tiroler Hochlandrinderzüchter präsentierten bei der Versammlung in Imst einen neuen Obmann und hochwertige Zuchtleistungen. Regionalität trifft auf Tradition – ein Schritt für nachhaltige Landwirtschaft!

Bei der Tiroler Hochlandrinderzucht gab es kürzlich einen wichtigen Wechsel an der Spitze. Während einer Zusammenkunft im Agrarzentrum West in Imst wurde Manuel Haaser als neuer Obmann gewählt. Er opvolgt Wolfgang Wahrstätter, der aus persönlichen Gründen zurücktrat. Haaser, der in Brandenburg mit seiner Frau einen Zuchtbetrieb betreibt, bringt frische Ideen und die Stimme Tirols in die Bundesgremien ein. Unterstützt wird er dabei von Robert Frischmann, dem ehemaligen Obmann-Stellvertreter.

Der scheidende Obmann, Wolfgang Wahrstätter, wurde in einer herzlichen Ansprache gewürdigt. Nach mehr als 25 Jahren als engagierter Funktionär hinterlässt er eine bedeutende Spur in der Tiroler Landwirtschaft. Er war maßgeblich an der Fusion der Rinderzuchtverbände beteiligt und förderte aktiv die Entwicklung von Qualitätsfleischprogrammen, die Regionalität und Nachhaltigkeit betonen. Auch bei der Gründung der Bioalpin war er eine treibende Kraft – eine Initiative, die inzwischen über 150 Produkte aus der Tiroler Bio-Berglandwirtschaft vermarktet.

Der Aufstieg des Hochlandrinds in Österreich

Die Rasse der Hochlandrinder erfreut sich in den letzten zwei Jahrzehnten einer bemerkenswerten Popularität, nicht nur in Tirol, sondern in ganz Österreich. Diese robusten Tiere sind für ihr langsames Wachstum bekannt, was dem Fleisch eine besondere Qualität verleiht. Die Schottischen Hochlandrinderherden in Tirol gehören zu den angesehensten Zuchten des Landes.

Hochlandrinder sind für ihre Widerstandsfähigkeit und Gesundheit bekannt. Statt intensiv gezüchtet zu werden, wachsen sie in einem extensiven System, das auf natürliche Weidehaltung setzt. Das bedeutet, dass sie sich in einer naturnahen Umgebung frei bewegen und hauptsächlich von Gras, Heu und Stroh ernähren, während chemische Pflanzenschutzmittel und Mastfutter tabu sind.

Die Zuchtziele beinhalten den Erhalt dieser langsamen Wachstumsrate, wodurch die Tiere in einem stressfreien Umfeld gehalten werden und erst mit etwa 36 Monaten in einem EU-zugelassenen Schlachthof verarbeitet werden. Dieses Vorgehen sorgt für ein hochwertiges, feinfaseriges Rindfleisch mit geringem Fettgehalt und fast ohne Cholesterin.

Die Geschichte des Hochlandrinds

Die Herkunft der Hochlandrinder reicht bis in die rauen Landschaften Schottlands zurück, wo sie seit Jahrhunderten gezüchtet werden. Diese Rasse hat sich gut an die schwierigen Bedingungen angepasst und bewahrt dabei viele ihrer charakteristischen Merkmale. Historisch gesehen existierten verschiedene Zuchtrichtungen, die schließlich zu einer einzigen Rasse verschmolzen.

Ein zentraler Aspekt der Hochlandrinderzucht liegt in der natürlichen Selektion, da die ursprünglichen Vorfahren dieser Rasse sich an ihre Umgebung anpassen mussten. Diese besondere Zuchtmethodik hat es dem Hochlandrind ermöglicht, seine Robustheit zu bewahren, und es hat sich zu einem Symbol für nachhaltige und traditionelle Tierhaltung entwickelt. Es sind keine intensiven Zuchtmethoden erforderlich, um hochwertiges

Fleisch zu erzeugen, was der Rasse sowohl in der Regionalität als auch im internationalen Vergleich einen hohen Stellenwert verleiht.

Die Tiroler Hochlandrinderzüchter sehen sich nun der Herausforderung gegenüber, weiterhin auf die Qualitäten ihrer Tiere zu setzen und das Bewusstsein für hochwertiges Rindfleisch aus der Region zu fördern, besonders in der Gastronomie. Die Zukunft dieser Rasse in Tirol bleibt spannend, da nachhaltige Praktiken und Regionalität im Mittelpunkt stehen.

Diese Entwicklungen und die kontinuierliche Unterstützung der Tiroler Hochlandrinderzüchter zeigen, dass Tradition und Innovation Hand in Hand gehen können. Für mehr Informationen zu den Details der neuesten Entwicklungen in der Hochlandrinderzucht können Interessierte www.meinbezirk.at besuchen.

Details

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at