



100% Südtirol

Trocken gereiftes Rindfleisch von der Weide auf den Gaumen

WETTBEWERB "TOURISMUS TRIFFT LANDWIRTSCHAFT" 2014 | EUREGIO

Eingereicht von: Otto Mattivi | Suites & Restaurant Hidalgo | Burgstall

5. September 2014

Ansprechpartnerin: Lissy Pernthaler | pr@restaurant-hidalgo.it | T 333 8713 673

KURZFASSUNG

Ansatz

100% Südtirol | Trocken gereiftes Rindfleisch von der Weide auf den Gaumen ist ein Projekt zur Veredelung von Südtiroler Rindfleisch. Das Rind wächst in Südtiroler Betrieben und ihren Weiden auf, das Fleisch wird in einer Salzreifekammer mehrere Wochen trocken abgehängt und wird schlussendlich durch ein einzigartiges Grillverfahren zur Vollendung zum Kunden auf den Teller und somit auf den Gaumen gebracht.

Zielsetzung

Die Initiative wuchs aus dem Bedürfnis heraus, dass wir wieder zur Lokalität zurück kommen möchten und Produkte, vor allem im Fleischsektor, wirklich zu 100% aus unserem Land stammen sollen, wenn wir sie schon als solche bewerben. Mit dem Projekt **100% Südtirol | Trocken gereiftes Rindfleisch von der Weide auf den Gaumen** wertschöpfen wir aus der Kette der alten Traditionen und bleiben dabei immer in Südtirol verhaftet.

Unser Ziel ist es trocken gereiftes Rindfleisch, das sogenannte und im wahrsten Sinne zurzeit in aller Munde bekannte „Dry Aged Beef“ komplett in Südtirol herzustellen und es als **Premium Fleisch** mit Südtiroler Markenzeichen zu vermarkten. Die *Marke Südtirol* soll den Tourismus mit authentischen Produkten wie unserem verwöhnen.

ÜBERSICHT

Die Idee

Bei unserem Projekt handelt es sich um ein Pilotprojekt. Dies sind die ersten Schritte um ein neues Produkt auf dem Weltmarkt zu lancieren, wo mit Sicherheit bestätigt werden kann, „Wo Südtirol draufsteht, ist auch ganz und gar Südtirol drin.“ In den letzten Monaten ist aus der Idee ein konkretes Projekt erwachsen, welches wir hier nun vorstellen:

Otto Mattivi, Besitzer des Suites & Restaurant Hidalgo in Burgstall arbeitet seit über 35 Jahren mit Fleischspezialitäten aus Argentinien, Amerika und Neuseeland. Durch viele Reisen und Vergleiche, stellte der Gastronom fest, dass Fleisch, welches naturbelassen ist, wenn es zubereitet wird, erst seinen wahren Geschmack entfalten kann. Bei vielen Fleischverkostungen im Restaurant Hidalgo haben wir festgestellt, dass durch unser neues Grillverfahren bei 800° Celsius, bei dem wir weder Fett noch Öl verwenden, die verschiedenen Geschmäcker des Fleisches erst richtig zur Geltung kamen. Als wir begannen mit einheimischen Fleisch zu experimentieren, lobten unsere Gäste gerade die Vielfalt der Geschmäcker. In Gesprächen mit unserem Metzgereipartner Mair aus Terlan, welcher seit einiger Zeit das Verfahren des Dry-Aging (Trockenreifung) durchführt, wuchs in uns die Idee einheimisches Rindfleisch mit diesem ganz eignen Verfahren zu veredeln und somit ein neues Bewusstsein von Premium-Produkten aus Südtirol zu schaffen. Durch das Verfahren des Dry-Aging-der Trockenreifung mit Salz, welches auch erst seit kurzem patentiert wurde und somit völlig neu ist, wird das Fleisch auf einzigartige Weise veredelt. Durch eine Himalaya-Salzwand in der Reifekammer wird dem Fleisch 25% Flüssigkeit entzogen und somit gleichzeitig das Bakterienwachstum gehemmt. Das so über bis zu sechs Wochen hinweg gereifte Fleisch, erhält durch diesen Reifeprozess einen nussigen Geschmack und eine außergewöhnliche Zartheit.

Vor fünf Monaten haben wir von Südtiroler Schlachthöfen Südtiroler Fleisch gekauft, welches einem guten Qualitätsstandard entspricht und damit in der Reifekammer und dem Grill experimentiert. Nach diversen Verkostungen im Vergleich mit amerikanischem Topqualitätsfleisch und Fiorentina vom Chianina Rind I.G.P. erzielte zu 99% immer das Südtiroler Fleisch Bestnoten.

Nun ist vor zwei Monaten unser Pilotprojekt gestartet, welches auf das Premium Segment abzielt. Ganz besondere Mastbetriebe aus Südtirol, in denen es Mutterkuhhaltung gibt, das heißt, die Kälber wachsen mit der Milch der Muttertiere auf und werden zudem mit saftigen Gräsern der hofeigenen Almwiesen gefüttert, sind die Partnerbetriebe für unser Projekt. Exemplarisch haben wir den Betrieb *Lüch da Ciampidel* in St. Kassian von Vito Agreiter besucht und zusammen mit den Vertretern des Südtiroler Bauernbundes, dem Obmann Leo Tiefenthaler, dem Direktor Siegfried Rinner und dem Gründer des Labels der *Rote Hahn*, Hans Kienzl, unsere Idee vorgestellt und erste konkrete Schritte eingeleitet. So hängt zurzeit das erste Stück Südtiroler Rindfleisch aus St. Kassian in der Himalaya Salzreifekammer der *Metzgerei Mair* in Terlan und wird demnächst mit dem Spezial Grill im Restaurant Hidalgo geschmacklich vollendet. Und das ohne weitere Zutaten. Von Anfang an nur **100% Südtirol, von der Weide bis auf den Gaumen.**

Unsere drei Säulen

Unser Projekt ist auf folgenden drei Säulen aufgebaut:

1. **Bauer + Weide:** Die Südtiroler Bauern, in unserem Pilotprojekt Vito Agreiter vom Hof Lüch da Ciampidel aus St. Kassian, welcher Rinder artgerecht auf seinen saftigen Weiden und seinen Stallungen hält,
2. **Metzger + Salzreifekammer:** Die Südtiroler Metzger, in unserem Pilotprojekt Metzgerei Mair aus Terlan, welche das Fleisch in seiner speziellen Salzreifekammer durch abhängen veredelt, und
3. **Gastronom + Spezial Grill:** Die Restaurants, stellvertretend wir als Suites & Restaurant Hidalgo, welches mit seinem speziellen 800°C Grill, das Fleisch ohne Fett und Öl zubereitet, den naturbelassenen Geschmack beibehält und für den Gaumen vollendet.

Realisation & Ausblick

Dies bedeutet eine Wertschöpfung mal drei. Es ist eine klare win-win Situation für alle Beteiligten und vor allem kann der Tourismus mit diesem Premium-Fleisch konkret angesprochen werden. Es entsteht also ein Mehrwert für das Land Südtirol. Dieser Produktionsprozess, der mehrere Stationen umfasst und komplett aus Südtiroler Hand vollendet werden kann, soll unser Projekt als innovative Idee für die Südtiroler Landwirtschaft und den Tourismus erfolgreich machen.

O-Ton Otto Mattivi | Initiator der Initiative 100% Südtirol

„Nach 35 Jahren Erfahrung in meinem Fleischrestaurant, hatte ich bei der Resonanz der Gäste noch nie einen so großen Erfolg wie mit diesem Premium-Produkt. Dies zeigt mir, dass wir auf dem besten Weg sind und gibt mir die Sicherheit, dass wir in Südtirol etwas ganz großes im Fleischsektor schaffen können. Dies soll als Pilotprojekt verstanden werden, welches auf weitere Betriebe, die die Voraussetzungen erfüllen, ausgeweitet werden kann. Das heißt im Konkreten auf Mutterkuhaltungs-Viehwirtschaften, die Metzgereien als Veredler und Restaurants als Brücke zum Endkunden und zum Tourismus. Dieses Projekt könnte der Grundstein zu einer tollen neuen Südtirol-Marke werden.“