

Wettbewerb: "TOURISMUS TRIFFT LANDWIRTSCHAFT" 2016

Projektträger: Tiroler Schafzuchtverband und Neurauter* frisch GmbH

PROJEKT VORRATSSCHLACHTUNG FÜR SAISONALE LÄMMERVERMARKTUNG

Lammfleisch aus Tirol findet seit Herbst 2014 dank einer Kooperation zwischen Handel und Bauern neue Absatzmöglichkeiten in der heimischen Gastronomie. Ermöglicht wurde dies durch eine Vertriebspartnerschaft, die das Angebot der Lämmerzüchter bündelt und es bedarfsgerecht der Gastronomie zur Verfügung stellt.



Ausgangssituation

Die zentrale Herausforderung der Lämmervermarktung an Tirols Gastronomie bestand seit jeher in der Kluft zwischen Angebot und Nachfrage: In tourismusintensiven Monaten war früher nicht ausreichend Menge der heimischen Produkte verfügbar. Und in jenen Monaten, in denen ausreichend Lämmer zur Welt kommen – also im Frühjahr und im Herbst – ist der saisonale Absatz nicht ausreichend gegeben.



Lösungsansatz

Im Herbst 2014 wurde eine Vertriebspartnerschaft mit Neurauter Frisch, einem der größten Tiroler Gastronomie-Großhändler mit Sitz in Ötztal Bahnhof und dem Tiroler Schafzuchtverband etabliert. Ein von Ötztaler Schafzüchtern praktiziertes Modell der Abnahme und Verteilung an die Gastronomie diente als erfolgreiches Vorbild, auf dessen Basis ein tirolweites Vertriebsmodell adaptiert wurde.



Vorratsschlachtung

Im Kern funktioniert der Prozess folgendermaßen: Der Schafzuchtverband sammelt regelmäßig in Imst, Rotholz und Völs Lämmer. Drei lokale Metzger aus Sölden, Längenfeld und Mieming schlachten und teilen diese. Neurauter frisch bezieht das Lammfleisch vertriebsfertig portioniert.



100%-Vermarktung der Tiere

Die Metzger verarbeiten das ganze Tier im Rahmen der so genannten Vorratsschlachtung. Ragout, Schlößl, Karree und Schulter sind begehrte Produkte. Alle Teile werden vom Gastrospezialisten Neurauter frisch in dessen modernem Tiefkühlager in Ötztal-Bahnhof eingelagert und anschließend ganzjährig angeboten. Weitere Tiere vermarktete zudem die Firma „À la carte“ in Haiming.



Bedarfsgenaue Bestellmöglichkeit dank Tiefkühllogistik

Die Tiefkühllogistik des Großhändlers Neurauter frisch ermöglicht es, die Lämmer dann abzunehmen, wenn sie schlachtreif sind. Und somit verschiedene Teile übers Jahr verteilt an Hotels und Restaurants zu liefern. Kunden in der Gastronomie können dann auch zu späteren Zeitpunkten entsprechende Stücke in erstklassiger Qualität beziehen.



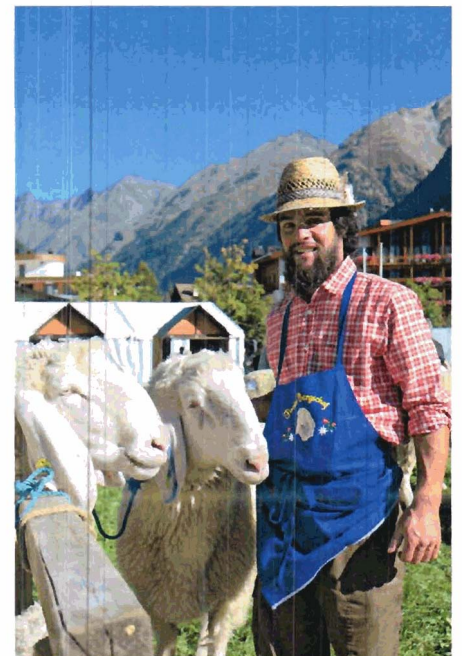
Stimmiges Preisgefüge

Pro Winter werden rund 800 Tiroler Berglämmer an die heimische Gastronomie verkauft. Neben Top-Hotels im ganzen Land machen Großbetriebe wie die Bergbahnen Sölden, die Zürser Bergbahn oder der Stubai Gletscher von diesem Angebot Gebrauch. Im Programm verkauft wird ausschließlich erstklassiges Lammfleisch von Tieren mit einem Lebendgewicht von 42 bis 45 Kilogramm und einem Alter von vier bis sechs Monaten. Der Auszahlungspreis pro Tier liegt über den marktüblichen Preisen für Lammfleisch.



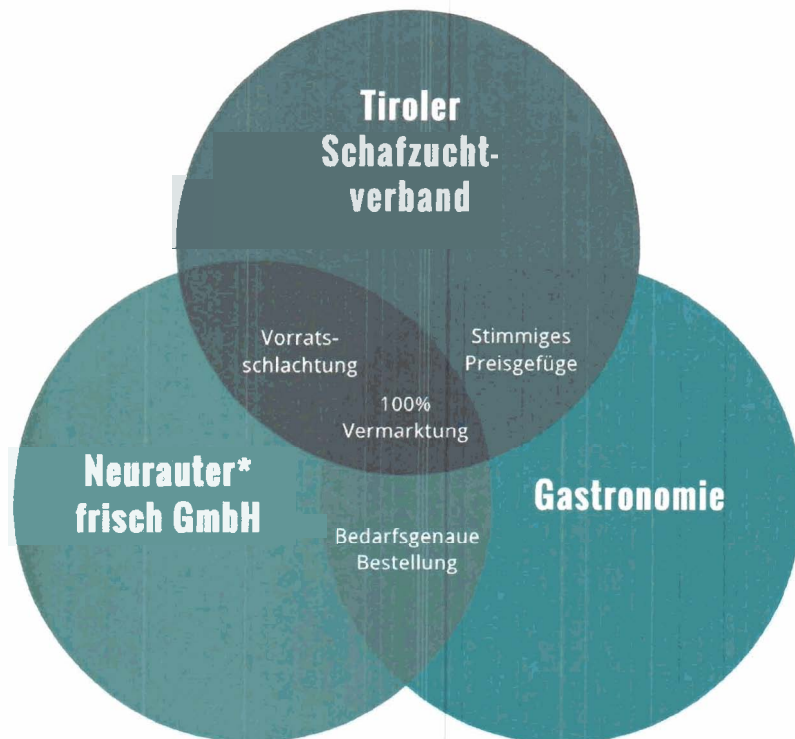
Nachhaltigkeit gewährleistet

Artgerechte Haltung und nachhaltige Produktionsmethoden sind garantiert. Die Transportwege für die Tiere sind kurz, stressfrei und ressourcenschonend. Das Kooperationsmodell stärkt den regionalen Handel und regionale Wirtschaftskreisläufe



TIROLER BERGLAMM: EINE MARKE FÜR ALLE TIROLER LÄMMER

Mit dem Begriff Tiroler Berglamm lassen sich Lämmer in ganz Tirol absetzen. Egal, ob sie nun im Ötztal, Pitztal oder Paznaun aufgewachsen sind – wichtig ist, dass sie aus Tirol stammen und erstklassige Qualität bieten. Die durch das Vertriebs- und Vermarktungsmodell gesicherte Nachfrage bietet den gut 1.800 Mitgliedern des Tiroler Schafzuchtverbandes eine zusätzliche Absatzmöglichkeit zu etablierten örtlichen Vermarktungsnetzwerken. Gleichzeitig bietet die gemeinsame Vorratsschlachtung der Gastronomie jene Liefergarantie, die große Abnehmer in puncto Qualität, Menge und Verfügbarkeit fordern.



Seit 2014 arbeiten der Tiroler Schafzuchtverband, der Gastronomie-Großhändler Neurauter frisch und die Gastronomie Hand in Hand. Hier im Bild von links: Stefan Brugger, Obmann Obmann-Stv. Tiroler Schafzuchtverband, Peter Neurauter (Geschäftsführer Neurauter frisch GmbH) und stellvertretend für die Gastronomie Philipp Haid (Posthotel Kassl, Oetz)

Kontakt:

Tiroler Schafzuchtverband
Brixner Straße 1
A-6020 Innsbruck
E-Mail: schaf.tirol@lk-tirol.at
Tel.: +43 (0) 592 92 1861
<https://www.bergschaf.tirol>