

Jahrling stand im Fokus

Tiroler Jahrlingsfest am Ensmannhof in Oberndorf; Jahrling ist Tiroler Fleischspezialität.

OBERNDORF (niko). Am Sonntag lud die Familie Landmann auf ihren Ensmannhof zum heurigen Tiroler Jahrlingsfest. Es gab Hofführungen, Unterhaltung, Kinderprogramm und natürlich Spezialitäten vom Jahrling. Auch die Hofkäserei Schörgerer und die Gemeinschaftsbrennerei Wiesenschwang öffneten die Türen. Hansjörg und Claudia Landmann waren Pioniere bei der Umstellung auf Mutterkuhhaltung in Tirol. Derzeit leben 26 Mutterkühe und 18 Jahrlinge am Hof. „Das Fleisch ist ganz besonders, es vereint alle positiven Eigenschaften von Kalb- und klassischem Rindfleisch“,



Den Jahrling und die Landwirtschaft sprichwörtlich „begreifbar“ machen – beim Jahrlingsfest.

Fotos: Kogler

so Landmann. „Unsere Kunden wissen die Qualität dieses Fleisches und die artgerechte Tierhaltung am Hof und auf den Almen zu schätzen. Wir vermarkten jährlich rund 1.200 Jahrlinge unter 'Qualität Tirol'; es ist das erfolgreichste Quali-

tätsfleischprojekt in Tirol“, so Alexander Jeschow, Einkaufsleiter bei MPreis (der Jahrling ist seit 2005 bei MPreis exklusiv im Sortiment, Anm.).

„Der Jahrling hat sich in elf Jahren als Spitzenprodukt etabliert; wir als Tiroler Vieh



M. WurZRainer, W. Juen, A. Jeschow, H. Landmann, Jahrlinge.

Marketing beraten und bündeln das Angebot“, so Michael WurZRainer (GF Vieh Marketing Tirol). „Das Jahrlingsfest ist der Auftakt für die Vermarktungssaison im Herbst. Das wertvolle Jahrlingsfleisch erhält man bei MPreis und natürlich direkt ab Hof“, ergänzt Agrarmarketing-Tirol-GF Wendelin Juen. meinbezirk.at/1873455