Da bin ich mir sicher.

Produktinformation

Regionale Wertschöpfung: HOFER Kalbsschnitzel zu 100 % aus Tirol

Qualität, Regionalität, Tierwohl und Fairness: HOFER erweitert das dauerhafte Fleischsortiment seiner Tiroler Filialen um zu 100 % aus Tirol stammende Kalbsschnitzel. Dadurch schafft HOFER im stark von der Milchwirtschaft geprägten Bundesland eine wertvolle Absatzmöglichkeit für Kälber und schließt durch die Aufzucht, Schlachtung sowie Verarbeitung der Tiere in Tirol den regionalen Wertschöpfungskreis. Damit ist der Diskonter auch ein wichtiger Partner für heimische Landwirte, wie zum Beispiel für die Familie Rauth vom „Appeler"-Hof in Telfs.

(Sattledt, 12. Jänner 2021; HOFER) Für HOFER ist als langjähriger Förderer kleinbäuerlicher Strukturen der Regionalitätsgedanke allgegenwärtig und tief in seinen Grundpfeilern verankert. Im Laufe der vergangenen 50 Jahre hat der Diskonter ein umfangreiches Produzentennetzwerk in den verschiedenen Regionen aufgebaut, Transportwege minimiert und sich mit Fairness und „Handschlagqualität" einen Namen als zuverlässigen Partner gemacht. Diese auf Dauer angelegten Beziehungen sieht HOFER nicht nur als Garanten für Qualität und Versorgungssicherheit, sondern auch als maßgebliche Voraussetzung für den Erhalt und Ausbau der heimischen Landwirtschaft.

Seinen regionalen Bezug forciert der Diskonter mit den zur Gänze aus Tirol stammenden Kalbsschnitzeln einmal mehr: Diese sind ab sofort in allen HOFER Filialen Tirols um 29,99 Euro per kg erhältlich und bieten den Kundinnen und Kunden zu 100 % regionalen Fleischgenuss. Durch die Aufzucht, Schlachtung und Verarbeitung der Kälber in Tirol bleibt die gesamte Wertschöpfung nicht nur vollständig in der Region, mit den Kalbsschnitzeln bietet HOFER auch eine wichtige Absatzmöglichkeit für die Kälber aus der Milchwirtschaft, die in Tirol besonders stark ausgeprägt ist. Denn damit eine Kuh laufend Milch geben kann, muss sie in regelmäßigen Zyklen ein Kalb tragen - Dementsprechend hoch ist der Bedarf an Verwertungsmöglichkeiten für die Kälber, den Österreich nicht immer decken kann. Für die Tiere stressige und belastende Exporte in Länder mit niedrigeren Tierschutzbestimmungen sind oftmals die Folge. Mit den Tiroler Kalbsschnitzeln bietet HOFER hinsichtlich dieser Problematik eine ganzheitliche Lösung, die sowohl den Tieren als auch der heimischen Landwirtschaft zugutekommt. HOFER Kundinnen und Kunden können so Regionalität auf ganzer Linie genießen und durch faire Preise Bauern aus der Umgebung unterstützen.
Und auch beim weiteren Fleisch- und Wurstsortiment können Kundinnen und Kunden bei HOFER auf heimische Qualität vertrauten: Seit 2021 bezieht der Diskonter das gesamte dauerhaft und saisonal erhältliche Fleisch- und Wurstsortiment von Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch zu 100 % aus Österreich. Diese 100 % Österreich-Garantie gilt ebenfalls für marinierte und verarbeitete Fleischartikel. Ausgenommen davon sind internationale Spezialitäten, wie z.B. spanischer Serrano Schinken, und Artikel, bei denen die heimische Verfügbarkeit, wie bei Putenfleisch, nicht ausreichend gegeben ist, sowie kurzfristig verfügbare Preis-Aktionen.

Ein Blick hinter die Kulissen in einem Telfser Bauernhof

Eine der rund 2.400 Tiroler Landwirtschaften, welche für die HOFER Kalbsschnitzel zuliefern, ist jene der Familie Rauth aus Telfs. Seit 1908 werden am Familienbetrieb „Appeler"-Hof Kühe gehalten, mittlerweile haben sich zu den aktuell sieben Kühen und zwei Kälbern auch Pferde, Hühner, Ziegen und Schafe gesellt. Wie gut sich dort ein Tierleben verbringen lässt, zeigt sich am Beispiel der Kühe und Kälber: So genießen die Tiere im Stall hochwertiges Futter und viel Platz dank großzügiger Boxen mit frischer Stroheinstreu. Den Sommer verbringen sie auf der Alm und Weide inmitten frischer Gräser und Kräuter. Eine fürsorgliche Betreuung und eine gute Mensch-Tier-Beziehung ist der Familie Rauth besonders wichtig.

Obwohl die kleinstrukturierte Landwirtschaft viel Engagement erfordert und die Erzeugung von hochwertigen Lebensmitteln arbeitsintensiv ist, war es für Elisabeth und Markus Rauth immer klar, den Hof zu übernehmen - aus Liebe zu den Tieren, zur Landwirtschaft und zum Hof. Gemeinsam führen sie seit 2008 den AMA-Gütesiegel zertifizierten Betrieb, ihre drei Kinder unterstützen bei der Bewirtschaftung und möchten den Hof später gerne weiterführen. Auch Enkel Maximilian hat eine große Freude mit den Tieren und hilft gerne mit. Elisabeth und Markus Rauth sind über die wertvolle Unterstützung sehr dankbar: *„Der starke Zusammenhalt innerhalb der Familie ist für uns etwas Besonderes, wir wissen das sehr zu schätzen. Jeder von uns hat eine Vorliebe, um welche Tiere man sich besonders gerne kümmert. Wir sind am liebsten bei den Kühen und Kälbern im Stall, aus der täglichen Arbeit mit den Tieren schöpfen wir viel Kraft und Ruhe.“* Die Familie hilft bei der täglichen Stallarbeit zusammen, da alle noch eine zusätzliche Anstellung neben der Hofarbeit haben. Der Tag im Stall beginnt schon um 05:00 Uhr mit dem Füttern und Melken der Kühe, um damit die Kälber zu tränken. Neben den Kälbern wollen dann auch die Schafe, Ziege, Pferde und Hühner versorgt werden, bis um 07:00 Uhr fürs Erste die Stallarbeit erledigt ist. Dann beginnt für die Familienmitglieder die weitere Arbeit außer Haus. Zu Mittag sieht Markus Rauth nach den Tieren und um etwa 17:00 Uhr geht es dann wieder in den Stall zum Melken und Füttern. Er erklärt: *„Für einen Betrieb wie dem unseren ist die Kälberhaltung mit einem zusätzlichen Beruf gut kombinierbar. Damit solche Betriebe weiter wirtschaften und bestehen bleiben können, ist eine zukunftsfähige regionale Kalbfleischproduktion wichtig. Das Angebot von regional erzeugten Tiroler Lebensmitteln im Handel bietet für heimische Betriebe gute Möglichkeiten in der Vermarktung.“* Seine Frau ergänzt: *„Wir wünschen uns, dass die regionale Landwirtschaft durch eine partnerschaftliche und wertschätzende Zusammenarbeit wie mit HOFER gestärkt wird. Wichtig dafür sind faire Preise für die Produkte und nachhaltige Rahmenbedingungen für unsere Arbeit. Durch Kooperationen wie diese ist es für Konsumentinnen und Konsumenten so einfach wie noch nie, regional erzeugte Lebensmittel einzukaufen. Diese Chance sollte genutzt werden.“*

Produktinformationen im Überblick

Tiroler Kalbsschnitzel

- zu 100 % aus Tirol (geboren, aufgezogen, geschlachtet, verarbeitet), um 29,99 Euro per kg

Über HOFER

Die HOFER KG zählt mit mehr als 530 Filialen und über 12.000 motivierten Mitarbeitern zu den erfolgreichsten österreichischen Lebensmitteleinzelhändlern. Das Unternehmen mit Sitz in Sattledt garantiert unter dem Motto „Da bin ich mir sicher.“ höchste Qualität zum günstigen HOFER Preis. Das Standardsortiment umfasst rund 1.500 Produkte des täglichen Bedarfs, ergänzt durch wöchentlich wechselnde Aktionsartikel. HOFER setzt sich aktiv für Klimaschutz ein, arbeitet seit Jänner 2016 zu 100 % CO_2-neutral und wurde dafür mit dem Energy Globe World Award ausgezeichnet. 2018 feierte der Lebensmittelhändler bereits sein 50-jähriges Bestehen. Zu HOFER S/E zählen neben HOFER Österreich die Schweiz, Slowenien, Ungarn und Italien.

Rückfragehinweis

Cathleen Völkel – ROSAM.GRÜNBERGER | Change Communications
Tel.: 01/90 42 142-214
E-Mail: cathleen.voelkel@rosam-gruenberger.at

Bildbeschriftung

Bild 1: Ab sofort sind bei HOFER Kalbsschnitzel zu 100 % aus Tirol erhältlich.

Bild 2: Familie Rauth aus Telfs schätzt die partnerschaftliche Zusammenarbeit mit HOFER.
Bild 3: Enkel Maximilian Rauth hat viel Freude mit den Tieren und dem Leben am „Appeler“-Hof.

Fotocredit

Bild 1: © HOFER; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.
Bild 2: © Reisigl; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.
Bild 3: © Reisigl; Bildmaterial steht für redaktionelle Zwecke frei zur Verfügung.