Liebe Freunde der Tiroler Schafzucht!

Das Jahr 2020 wird uns wohl alle noch lang in Erinnerung bleiben. Die Corona Krise hat uns in vielen Dingen wachgerüttelt und uns zum Umdenken angeregt. Der regionale Gedanken ist wieder stärker in den Vordergrund gerückt und bietet sicherlich eine Absatzchance für unsere Produkte. Um nicht im Preisgetriebe zermalmt zu werden, müssen wir ganz besonders auf die Vorzüge unserer regionalen Produkte hinweisen.

Schützenhilfe erhielten wir dazu in Österreich kürzlich von der Koch-Campus Initiative, einer Vereinigung führender Köche, Winzer, Gastronomen und landwirtschaftliche Produzenten, die gemeinsam mit dem Magazin „A la Carte“ eine Lammfleischverkostung durchgeführt haben.

Zur Überraschung aller haben die Landschafe hervorragend abgeschnitten und das Tiroler Bergschaf überlegen gewonnen.

Da der Großteil unserer Lämmer als Reinzuchttiere vermarktet wird, können unsere Kunden von diesem Ergebnis nur profitieren. Somit können wir nicht nur auf Fruchtbarkeit und Widerstandsfähigkeit, sondern auch auf den exzellenten Geschmack verweisen.

Diese positiven Eigenschaften unserer Tiroler Rassen sollten sich erfolgreiche Vermarkter zu Hilfe nehmen, um ihre Wirtschaftlichkeit des Betriebes zu verbessern - die Konsumenten werden es danken!

Bei unseren Messeauftritten und Zuchtveranstaltungen stellen wir die Qualität unserer Tiere immer wieder zur Schau und ernten auch großen Zuspruch.

Werde auch du Mitglied unseres Erfolgsteams!

Tirol hat bereits mehrmals bewiesen, dass mit und über unsere Schafe tolle Veranstaltungen und Projekte entstanden sind. Die 7. Bergschafinteralpin im Jänner in Innsbruck war wieder ein tolles Beispiel dafür. Neben den Zuchttieren wurden zahlreiche innovative Produkte aus Schafwolle- und Fleisch präsentiert. Das Ergebnis unserer Eliteversteigerung quer über alle Rassen sorgte für großes Staunen.

Wenn der Zuchttierverkauf auch boomt, haben die Tiroler Züchter nicht vergessen, sich an die wechselnden Bedingungen des Marktes anzupassen. Zucht bedeutet auch Veränderung und Anpassung an die Ansprüche des Marktes. So setzen derzeit viele Züchter auf die Verbesserung der Fleischfülle ihrer Schafe. Es soll das Potential der Rasse genützt und an die Umwelteinflüsse angepasst werden. Wir wollen keine Fleischschafe züchten, jedoch soll die Wirtschaftlichkeit klar in den Vordergrund gestellt werden. Klasse statt Masse lautet unsere Devise.

Euer
Michael Bacher
Obmann des Tiroler Schafzuchtverbandes

Lammfleisch vom Tiroler Bergschaf - A la Carte-Verkostungsgewinner!

Im bekannten Magazin für Ess – und Trinkkultur „A la carte“ Ausgabe 02/2020 wird über eine Verkostung der Koch-Campus-Initiative berichtet, welcher herauszufinden versuchte, welches Lammfleisch am besten schmeckt.

Haubenkoch Andreas Döllerer und der Söldner Schafzüchter Michael Wilhelm versuchten, der Frage auf den Grund zu gehen, ob Wohlgeschmack und Köstlichkeit eventuell etwas mit der Rasse zu tun haben könnten. Michael Wilhelm stellte eine kleine Herde von zehn Lämmern verschiedener Schafrassen zusammen. Neben dem Alpinen Steinschaf, Deutschen Merino, Kärntner Brillenschaf, Juraschaf, Il de France, Suffolk-, Texel-, Zackel– und Walliser Schwarznasenschafen wurde auch das Tiroler Bergschaf auserwählt. Die Tiere wurden unter gleichen Bedingungen gehalten und am selben Tag geschlachtet. Die Schafe wurden bewusst überjährig geschlachtet, um das spezielle Aroma besonders deutlich werden zu lassen. Die Blindverkostung durch eine Jury aus Küchenchefs, Schafzüchtern und Journalisten fand eine Woche später statt. Sowohl roh als Tatar als auch extrem kurz und scharf angebraten (beide Male ungewürzt) wurde das Fleisch der unterschiedlichen Rassen verkostet.

Das Ergebnis war eindeutig: Die Rasse „Tiroler Bergschaf“ ging als eindeutiger Siefer der Verkostung hervor.

Diese Pressemeldung hat uns völlig überrascht und veranlasst, mit den Köchen Verbindung aufzunehmen und eine Zusammenarbeit anzubieten.

Im Herbst wird es eine gemeinsame Veranstaltung mit dem Koch-Campus und den Schafzüchtern geben, auf der das Thema „Lammfleischqualität“ in Theorie und Praxis beleuchtet und diskutiert wird. Wir machen daraus eine Bundesveranstaltung, damit ein möglichst breiter Kreis daran teilnehmen und eine optimale Breitenwirkung erzielt werden kann.

Den gesamten Bericht inklusive Bilder finden Sie unter:

https://www.alacarte.at/essen/das-schmecken-der-laemmer-20202/

Tiroler Lammfleisch auch in der Gastronomie gefragt!

Der Tiroler Schafzuchtverband arbeitet gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer an Konzepten, um heimisches Lammfleisch auch regional zu bestmöglichen Bedingungen vermarkten zu können. Da es uns natürlich nicht immer möglich ist, alle Aktivitäten werbemäßig zu betreuen, haben wir uns mit dem Tiroler Rinderzuchtverband zu einer gemeinsamen Vermarktung zusammengeschlossen. Zukünftig wird die Qualitätsschiene „Tiroler Berglamm“ vom Rinderzuchtverband Tirol mitbetreut. So ist sichergestellt, dass unser Berglamm gemeinsam mit den Rinder – und Schweineprogrammen über das Agrarmarketing Tirol gleichberechtigt mitbeworben wird. Dieses Programm wird nach der EUROP-Klassifizierung und Alter der Lämmer abgerechnet.

Der Großteil unserer Lämmer wird jedoch in Reinzucht produziert und relativ extensiv auf Weiden und Almen gehalten. Erfreulicherweise zählen im privaten Bereich bzw. auch in Teilen der Spitzengastronomie Geschmack und Herkunft mehr als die reine Bemuskelung und das Alter. Hier werden wir versuchen, mit verstärkter Öffentlichkeitsarbeit auf die hohe Qualität unseres regionalen Tiroler Lammes hinzuweisen. Initiativen wie jene des Kochcampusses kommen uns hier natürlich sehr gelegen.

Die Familie Hackl vom „Goldenen Adler“ in Innsbruck unterstützt uns schon seit Jahrzehnten. In ihren Gaststätten wird seit eh und je auf regionale Küche gesetzt.

www.goldeneradler.com

Tiroler Bergschafzuchtbetrieb
Thomas Wegscheider, Oberperfuss

„Man muss vom Weg abkommen, um nicht auf der Strecke zu bleiben“ (Hans Zaugg, Designer)

Beim Betrieb der Familie Thomas Wegscheider aus Oberperfuss handelt es sich nicht nur um einen der größeren Schaf-Zuchtbetriebe im Land. Thomas Wegscheider kann auch als "Hermann Mair" der Schafzucht angesehen werden - oder als einfallsreicher "Daniel Düsentrieb", doch dazu später. Der Schaf- und Ziegenzuchtbetrieb im Nebenerwerb umfasst rund 110 Tiroler Bergschafe, darunter rund 50 Mutterschafe, sowie einige Bündner Strahlenziegen. Zudem müssen an die 9 Hektar Grünland bewirtschaftet werden. Wie erfolgreich Thomas Wegscheider dabei ist, zeigen die zahlreichen Auszeichnungen und Spitzenplatzierungen bei lokalen Ausstellungen, aber auch bei Bewerben auf Landes- sowie Bundesebene. Er gilt nicht umsonst als einer der Besten auf diesem Gebiet und ist zu Recht stolz darauf.

„Der Erfolg meines Betriebes hängt natürlich vom vollen Einsatz durch die gesamte Familie ab“, ist Thomas Wegscheider überzeugt

Durch die sehr strenge Selektion der Zuchttiere fallen aber immer Schlachtschafe an, für die der Betrieb in der Vergangenheit immer geringere Erlöse erzielte. Doch Thomas erkannte als erfolgreicher Jungunternehmer in der Baubranche den Ernst der Lage schnell und wusste sich zu helfen. 2012 wurde der Stall neu errichtet, 2019 der Waschplatz für die Zuchtschafe in einen Hofladen umgewandelt. Dort kann man fertiges Lammgulasch und Lammragout, Würste und Fleischteile erstehen. Ein Angebot, welches sehr gut angenommen wird: Die Nachfrage ist ausgezeichnet und die Kunden schätzen Wegscheiders Angebot in punkto Frische sowie Qualität. Die Größe der Schlachttiere und die Ausprägung der Edelteile scheinen keine Auswirkung auf den Verkaufserfolg in seinem Hofladen zu haben. Der Betrieb ist somit ein eher untypisches Beispiel für die Direktvermarktung. Doch in diesem Fall liegt das Geheimnis des Erfolgs wohl in Wegscheiders Leitsatz „Die Qualität macht’s aus!“.

Es genügt nicht nur von der Qualität der Produkte selbst überzeugt zu sein, der Kunde entscheidet schließlich über Erfolg oder Misserfolg

Wohin es in Zukunft gehen soll? Wegscheiders Ziel ist es, den Anschluss sowohl bei der Zucht als auch in der Vermarktung der Schlachttiere nicht zu verlieren - Zuchttiere werden übrigens jederzeit abgegeben. Als "Daniel Düsentrieb" werden ihm diesbezüglich die richtigen Lösungen einfallen.

Tiroler Schafzuchtverband

Schafzuchtbetrieb Braunes Bergschaf
„Max'n-Hof" Innsbruck/Arzl

„Ich brauche kein Marketing, ich stehe jeden Tag im Geschäft" (Zino Davidoff, Zigarrenzar)

Maximilian Stern hoch über Innsbruck mit seinen Braunen Bergschafen

Hoch über Innsbruck liegt der Hof der Familie Stern Max: Im Stadtteil Arzl bewirtschaften sie den „Maxnhof". Wobei die Größe beeindruckend ist: Neben rund 250 Schafen - darunter 180 Mutter-Tieren - fühlen sich dort auch Schweine, Ziegen sowie Hühner wohl. Die land- sowie forstwirtschaftliche Nutzfläche wiederum liegt bei 30 Hektar. Die große Liebe gilt allerdings der Zucht des Braunen sowie Schwarzen Tiroler Bergschafes. Wobei Liebe mit Leidenschaft gleichzusetzen ist: Max Stern sen. ist Gründungsobmann des Vereins "Braunes Bergschaf" und hat wesentlich an der Erhaltung dieser Rasse mitgearbeitet. 2018 ist ihm Max jun. als Obmann nachgefolgt, er ist auch im Vorstand des Tiroler Schafzuchtverbandes vertreten. Als Bewerter und Preisrichter ist er über die Grenzen von Tirol hinaus bekannt. Seit über 25 Jahren liegt somit die Führung dieses Zuchtvereines in den Händen der Familie Stern. Wobei von Anfang an klar war, dass die Fleischfülle dieser bodenständigen Tiroler Rasse nicht den hohen Anforderungen des Marktes entspricht. Diese Bodenständigkeit hätte fast auch das Aus für die alte Rasse bedeutet: Doch durch fleißige Zuchtarbeit konnte das Braune Bergschaf gerettet und in seiner ursprünglichen Form erhalten werden.

Das Braune Bergschaf wird in den Farbschlägen Braun, Schwarz und Gescheckt gezüchtet. Einheitliche Schlachtkörper mit ausreichender Bemuskelung sind die Grundlagen der erfolgreichen Vermarktung. Nicht das Alter, sondern der Geschmack - bedingt durch Rasse und Fütterung - macht in diesem Betrieb den Verkaufserfolg aus. Den feinen Geschmack der Rasse haben jedoch viele Tiroler bereits erkannt und schätzen gelernt. Und so erstreckt sich der Kundenkreis des „Maxnhofes" - wo mehrere Generationen zusammenarbeiten - vom privaten Haushalt bis hin zur Spitzengastronomie.

Mittlerweile betreibt die Familie Stern im Innsbrucker Einkaufszentrum Sillpark auf dem Bauernmarkt einen eigenen Verkaufsstand. Sohn Richard wiederum ist für den Hofschank verantwortlich und das betriebseigene Cateringunternehmen. Auch Metzgereien und muslimische Abnehmer zählen zu den Kunden des Betriebes. Im Sommer geht es übrigens mit den Schafen auf die Alm: Am Glungezer in Tulfes fühlen sich dann die Sternschen Bergschafe pudelwohl.

Seine Abnehmer schätzen die gleichmäßige Qualität der Schlachtkörper. Hier entscheidet nicht EUROP, sondern Geschmack und Herkunft über den Preis

Steinschafzuchtbetrieb

Josef/Cornelia Schnegg, Imsterberg

"Qualität bedeutet: Der Kunde kommt zurück, nicht die Ware“ **(Hermann Tietz, Gründer von Hertie)**

Beinahe wäre das Tiroler Steinschaf ausgestorben. Heute jedoch ist es jedoch wieder über ganz Tirol verbreitet. Der alten, gefährdeten Rasse hat die Familie Schnegg aus Imsterberg einen Großteil ihres Lebens gewidmet - und das nicht nur die Eltern Cornelia und Josef, sondern auch die drei Söhne. Die Familie aus Imsterberg ist ein gutes Beispiel für einen typischen Tiroler Schafzuchtbetrieb im Nebenerwerb. Als weichender Sohn eines landwirtschaftlichen Milchviehbetriebes blieb Josef nur die Möglichkeit, einen Betrieb zu pachten, um sich so seine eigene Existenz aufzubauen. Heute werden rund 4,5 Hektar Grünland bewirtschaftet und zählen rund 70 rein gezüchtete Tiroler Steinschafe zum Eigentum der Familie. Neben der Zucht und dem Verkauf von Zuchttieren wird großes Augenmerk auf die Direktvermarktung von Lammfleisch gelegt. Ein Glück, dass Josef gelernter Metzger ist, was ihm bei der Vermarktung seiner Lämmer zu Gute kommt.

Familie Schnegg hat sich der Steinschafzucht verschrieben.

Bestehen kann der Betrieb jedoch nur durch die Mithilfe der ganzen Familie. Denn steile Flächen und die abgelegene Hofstelle am Imsterberg fordern vollen Einsatz. Wie bei so vielen anderen Schafzüchtern trifft auch auf die Familie Schnegg zu, dass die Beschäftigung mit dem Tier nicht nur einen Beruf darstellt, sondern Berufung ist.

Viel Erfahrung ist auch erforderlich, was die schwierige Zucht von Steinschafen betrifft. Aufgrund der geringen Population von ca. 2600 Zuchttieren in Tirol gibt es nämlich lediglich einen sehr kleinen Züchterkreis. Nur wer es versteht, im Exterieur korrekte Tiere zu züchten, kann auf diesem höchst emotionalen Markt bestehen.

Das Tiroler Steinschaf ist besonders für seine hohe Fruchtbarkeit und Mutterliebe bekannt. Der Fleischansatz spielt, wie bei anderen gefährdeten Schafrassen, eine untergeordnete Rolle.

Kein Thema mehr ist auch der Verkauf ganzer Lämmer. Grund dafür sind die gesellschaftlichen Veränderungen: kleinere Familien und der Außer-Haus-Verzehr während der Wochentage zwingen die Vermarkter von Schaffleisch, verstärkt in die Teilevermarktung einzusteigen. Perfekte Verarbeitung und Präsentation ist also erforderlich, um die Kunden für sich gewinnen zu können. Die Söhne der Familie Schnegg scheinen die Liebe zum Tier und zur Landwirtschaft jedenfalls mit der Muttermilch aufgesogen zu haben.

Josef Schnegg bereitet das Lammfleisch professionell und küchenfertig für seine Kunden zu.

Bergschafinteralpin 2020

Die Bergschafinteralpin ist die größte Fachveranstaltung für Schafe im deutschsprachigen Raum. Im Abstand von drei bis fünf Jahren treffen sich Züchter und Schafhalter aus der Schweiz, Österreich, Deutschland, Italien und Slowenien zum züchterischen Wettkampf und Informationsausstausch in Innsbruck.

Alle Infos über die heurige Veranstaltung gibt es im Internet unter www.bergschafinteralpin2020.at

Tirolwool - Ein Begriff auf dem Wollmarkt

Die Marke „Tirolwool“, welche im Zuge der Zusammenarbeit mit der Tiroler Bergrettung entstand ist, hat sich mittlerweile zum Qualitätsgarant für Naturwollprodukte etabliert. Hier sind wir besonders stolz, dass es uns gelungen ist, über die Fa. Imbotex bzw. Fa. Salewa Zugang in die heimische Textilindustrie zu finden. Durch den Einsatz in der Outdoor-Produkt-Linie von Salewa ist ein weltweiter Verkauf dieser hochwertigen Produkte ermöglicht worden. Dadurch ist es uns gelungen, zahlreiche Folgegeschäfte, die nicht unbedingt mit der Outdoorszene zusammenhängen, zu erlangen. Die Tiroler Wollverwertungsgenossenschaft sammelt rund 60 Tonnen Rohwolle in den verschiedensten Kategorien Farben und Qualitäten.

Lammfleisch-APP

Regionalität gewinnt!

Die Tiroler Schaf- züchter sind seit Jahrzehnten erfolgreich in der Vermarktung des regionalen Lammfleisches. Die derzeitige Situation in Bezug auf Covid-19 zeigt uns wieder ganz deutlich, wie wichtig es uns eigentlich sein müsste, dass heimische Lebensmittel ständig verfügbar sind. Aus diesem Grund wurde bereits im Jahr 2017 eine eigene APP zum Thema „Lammfleisch“ ins Leben gerufen.

Bis zum Herbst wird diese APP als Österreichversion ausgebaut und soll dabei behilflich sein, den Kontakt zwischen Konsument und Produzent zu optimieren.

v.l.n.r. Verbandsobmann Michael Bacher, Kammerpräsident Josef Hechenberger, ehem. Vorstandsmitglied Stefan Brugger und Geschäftsführer Johannes Fitsch präsentieren die Lammfleisch APP.

Schafversteigerungen in Tirol -
Ein Erlebnis für alle Schafliebhaber!

Unsere Versteigerungstermine

Samstag, 26.09.2020	Schafversteigerung alle Rassen Lienz
Samstag, 3.10.2020	Bergschafversteigerung Imst
Samstag, 12.10.2020	Schafversteigerung alle Rassen Rotholz
Samstag, 14.11.2020	Bergschafversteigerung Imst
Samstag, 16.01.2021	Eliteversteigerung Imst
Samstag, 13.03.2021	Schafversteigerung alle Rassen Lienz
Samstag, 20.03.2021	Bergschafversteigerung Imst
Samstag, 10. 04.2021	Schaf- und Ziegenversteigerung alle Rassen Rotholz

Besuchen Sie uns auf der
Eurotier 2021 in Hannover

Im Herbst 2020 hätte im Zweijahresrythmus wieder Europas größte Agrarmesse, die EUROTIER HANNOVER vom 17. bis 20. November stattfinden sollen. Auf Grund der Corona-Krise wurde diese nun aber auf 9. bis 12. Februar 2021 verschoben. Es würde uns ganz besonders freuen, wenn wir zahlreiche Freunde der Tiroler Schaf– und Ziegenrassen auf unserem Stand begrüßen dürfen.

Wir können derzeit die Standnummer noch nicht bekanntgeben, da es auf Grund der Verschiebung noch keinen Hallenplan gibt. Sicher ist jedoch, dass wir wieder einen Österreichischen Gemeinschaftsstand über den Österreichischen Bundesverband für Schafe und Ziegen ausrichten werden.

Impressum:

Herausgeber und für den Inhalt verantwortlich: Tiroler Schafzuchtverband, Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck,

Tel. 0592921861, Fax: DW 1869, Ing. Johannes Fitsch, Herstellung: Tiroler Schafzuchtverband, Druck: Druckerei Pircher, Ötztal-Bahnhof