

Wagyu aus Südtirol: Junglandwirt setzt auf Crowdfunding

Der Südtiroler Junglandwirt vereint Tradition und Moderne und hat vor kurzem den elterlichen Hof übernommen. Er ist der erste und einzige Südtiroler, der Wagyu-Rinder züchtet. Nun möchte Stefan einen weiteren Schritt gehen und einen hofeigenen EU-zertifizierten Verarbeitungsraum einrichten. Um einen Teil dieser Investitionskosten zu decken, hat Stefan eine Crowdfunding Kampagne auf der Plattform Crowdfunding Südtirol gestartet und bietet allen Unterstützern einzigartige Wagyu-Genuss-Pakete.



Noch bis vor ca. 150 Jahren waren Wagyu-Rinder Arbeitstiere und wurden nur selten mit westlichen Rinderrassen gekreuzt. Deshalb verfügen sie auch heute noch über die ursprünglichen Eigenschaften ihrer Rasse. Heute ist das Wagyu-Rind vor allem durch seine starke Fleischmarmorierung bekannt. Die Wagyu Rinder unterscheiden gerade deshalb von anderen Rindern, da sie in der Lage sind, viel mehr feine Fettadern zwischen den Muskelfasern einzulagern. Dadurch wird das Fleisch besonders zart und sehr geschmackvoll. Zudem verfügt das Fleisch über einen hohen Anteil der ungesättigten Fettsäuren Omega 3 und 6. Diese Stoffe sind für den menschlichen Organismus wertvoll, da sie nicht vom Körper selbst produziert werden können. Die Wagyu-Rinder sind deshalb was ganz Besonderes. Sie genießen täglich die frischen Bergkräuter, die saubere Bergluft, die viele Bewegung und das stressfreie Leben auf der Weide. Diese Frische schmeckt man im Fleisch.

Am Oberweidacherhof möchte Stefan Rottensteiner nun einen EU-zertifizierten hofeigenen Verarbeitungsraum einrichten. Der ist für ihn grundlegend, um die Vermarktung des Fleisches im In- und Ausland zu starten. Außerdem will er einen Online-Shop eröffnen: Durch diesen können Kunden in Zukunft das Wagyu Fleisch einfach und unkompliziert reservieren und zu sich nach Hause bestellen. Um einen Teil der Investitionen zu decken, hat Stefan eine Crowdfunding Kampagne auf Crowdfunding Südtirol gestartet. „Wagyu Fleisch ist von der Menge her sehr limitiert. Wer mich finanziell unterstützt, kann sich verschiedene Wagyu-Gourmet-Pakete im entsprechenden Gegenwert, Kochkurse am Ritten, eine

Genussreise zum Hof oder einen Wagyu–Abend für Firmen und Restaurants sichern“. Ziel ist es, insgesamt 25.000€ zu sammeln. 21.700€ sind schon erreicht. Alle Genießer können Stefans Projekt auf www.crowdfunding-suedtirol.it finden und bis zum 6. Juni unterstützen.

Bild: ©Stefan Rottensteiner