

Wagyu Südtirol: Rittner Junglandwirt sucht nach Crowdfunding-Unterstützern

Do, 05/11/2017 - 18:08 - Gutes aus Südtirol

**Heute stellen wir euch ein interessantes Projekt eines jungen Südtiroler vor.
Daumen nach oben für seine Idee!**

Stefan Rottensteiner möchte seinen Traum verwirklichen und einen hofeigenen EU-zertifizierten Verarbeitungsraum einrichten.

Der Junglandwirt hat eine Crowdfunding Kampagne auf der Plattform Crowdfunding Südtirol gestartet und bietet jedem Unterstützer Wagyu-Genuss-Pakete. 25.000€ ist das Finanzierungsziel, 22.200€ sind schon erreicht. Nun gilt es, die letzten fehlenden Euro zu sammeln.

Stefan Rottensteiner ist der erste Südtiroler Junglandwirt, der Wagyu Rinder züchtet, eine seltene japanische Rinderrasse. Um die Vermarktung des Fleisches im In- und Ausland zu starten, benötigt er einen hofeigenen EU-zertifizierten Verarbeitungsraum. Um einen Teil der Investitionen zu decken, hat Rottensteiner eine Crowdfunding Kampagne auf der Crowdfunding Plattform des lvh gestartet.



Crowdfunding, auch Schwarmfinanzierung genannt, ist eine neue alternative Finanzierungsmöglichkeit, wo meist Privatpersonen Geldgeber sind. Am Ende ergeben viele kleine Geldbeträge vonseiten vieler Unterstützer jene Summe, die die Umsetzung eines Projektes ermöglicht. Das Finanzierungsziel dieser Kampagne wurde auf 25.000€ festgelegt. „Wagyu Fleisch ist von der Menge her sehr limitiert. Wer mich finanziell unterstützt, kann sich verschiedene Dankeschöns wie Wagyu-Gourmet-Pakete im entsprechenden Gegenwert, eine Genussreise zum Hof oder einen Wagyu-Abend für Firmen und Restaurants sichern“, so Rottensteiner.

Die Arbeit am Hof hat Rottensteiner schon als Bub fasziniert. So war sein Berufswunsch bald klar: er will den elterlichen Hof übernehmen.



Kaum Volljährig hat er als erster Südtiroler Landwirt mit der Zucht von Wagyu Rindern begonnen.

Die Wagyu Rinder unterscheiden sich von anderen Rindern dadurch, dass sie in der Lage sind, viel mehr feine Fettadern zwischen den Muskelfasern einzulagern. Dadurch wird das Fleisch besonders zart und sehr geschmackvoll. Nun möchte der Junglandwirt einen Schritt weiter gehen und einen hofeigenen EU-zertifizierten Verarbeitungsraum einrichten. Ein EU-zertifizierter Verarbeitungsraum muss hohe Standards erfüllen. Strenge Bau- und Hygienebestimmungen garantieren dem Endkunden die hohe Qualität des Fleisches. Die Zertifizierung ist für den landwirtschaftlichen Betrieb grundlegend, um das Wagyu Fleisch im In- und Ausland vermarkten zu können. Außerdem will Rottensteiner einen Online-Shop eröffnen: Durch diesen können Kunden in Zukunft das Wagyu Fleisch einfach und unkompliziert reservieren und zu sich nach Hause bestellen.

Alle Interessierten können das Projekt auf www.crowdfunding-suedtirol.it finden und bis zum 6. Juni unterstützen.