

☰ Top Menu

f (<https://www.facebook.com/passionsuedtirol/>) t (<https://twitter.com/lisi2610>) y (<https://www.youtube.com/channel/UCj2IBAsVHVtmA5rNrOOLMaw>) 
(<http://www.passion-suedtirol.com/feed>)  (<http://www.passion-suedtirol.com/>)
Der Blog über Wein, Delikatessen und Inspirationen
mit Elisabeth Pförtl

Tolle Idee: Jeder von euch kann hier mitmachen und einen engagierten Südtiroler Jungbauer unterstützen.

📅 15. Mai 2017 (<http://www.passion-suedtirol.com/tolle-idee-jeder-von-euch-kann-hier-mitmachen-und-einen-angaschierten-suedtiroler-jungbauer-unterstuezen/>) 👤 Elisabeth Pförtl (<http://www.passion-suedtirol.com/author/lisi/>) ↻ Leave a comment (<http://www.passion-suedtirol.com/tolle-idee-jeder-von-euch-kann-hier-mitmachen-und-einen-angaschierten-suedtiroler-jungbauer-unterstuezen/#respond>)



Wagyu Südtirol: Genuss auf höchstem Niveau

Südtirol ist bekannt für die 300 Sonnentage im Jahr, für den ausgezeichneten Wein und die kulinarische Vielfalt im ganzen Land. Heute richten wir unsere Aufmerksamkeit auf den Ritten, oberhalb von Bozen, wo eine besondere Delikatesse zu finden ist: die einzigen Wagyu-Rinder Südtirols. Der Junglandwirt Stefan Rottensteiner züchtet

diese Japanische Rinderrasse und hat damit vor mehreren Jahren einen unkonventionellen Weg eingeschlagen, um die Zukunft seines Hofes zu sichern. Nun geht er einen Schritt weiter und wagt ein weiteres Projekt: Crowdfunding für Wagyu Südtirol. Noch für kurze Zeit haben Genusssmenschen auf [www.crowdfunding-suedtirol.it](https://www.openinnovation-suedtirol.it/crowdfunding/projects/5dbca1b9-12f8-4941-8a38-a8d794f594ed?lang=de) (<https://www.openinnovation-suedtirol.it/crowdfunding/projects/5dbca1b9-12f8-4941-8a38-a8d794f594ed?lang=de>) die Möglichkeit, sich besondere Wagyu-Gourmetpakete zu sichern und Stefan so in seinem Vorhaben zu unterstützen. Aber nun nochmals von vorne:

Stefan Rottensteiner ist 25 Jahre alt und auf dem Oberweidacherhof am Ritten aufgewachsen. „Bereits als Bub hat mich die Arbeit am Hof fasziniert. So war mein Berufswunsch bald klar: Ich will den elterlichen Hof übernehmen. Ich suchte nach einer Möglichkeit, Tradition und Moderne in der Landwirtschaft zu vereinen. Deshalb habe ich bereits in jungen Jahren einen unkonventionellen Weg eingeschlagen. Kaum Volljährig habe ich als erster Südtiroler Landwirt mit der Zucht von Wagyu Rindern begonnen“, so Stefan.

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. Täglich genießen die Rinder die frischen Bergkräuter, die saubere Bergluft, die viele Bewegung und das stressfreie Leben auf der Weide.

Ein Teil von Stefans Traum wurde mittlerweile Wirklichkeit: Er hat den elterlichen Hof übernommen. Jetzt möchte er den nächsten großen Schritt machen und einen EU-zertifizierten Verarbeitungsraum für das Wagyu Fleisch einrichten. Der Verarbeitungsraum ist für ihn grundlegend, um die Vermarktung des Fleisches im In- und Ausland zu starten. 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. Die Investitionskosten sind aber hoch. Um einen Teil der Investitionen zu decken, hat Rottensteiner eine Crowdfunding Kampagne auf der Plattform Crowdfunding Südtirol gestartet. Crowdfunding – auch Schwarmfinanzierung genannt – ist eine alternative Finanzierungsmöglichkeit, wo meist Privatpersonen Geldgeber sind. Am Ende ergeben viele kleine Geldbeträge vonseiten vieler Unterstützer jene Summe, die die Umsetzung eines Projektes ermöglicht. „Wagyu Fleisch ist von der Menge her sehr limitiert. Wer mich finanziell unterstützt, kann sich verschiedene Dankeschöns wie Wagyu-Gourmet-Pakete im entsprechenden Gegenwert, Kochkurse am Ritten, eine Genussreise zum

Diese Seite verwendet Cookies und benutzt Dienste von Drittanbietern, die ebenfalls Cookies einsetzen. Durch die Nutzung dieser Webseite stimmen Sie der Verwendung von Cookies zu.

OK Infos (<http://www.passion-suedtirol.com/kontakt/privacy/>)

Hof oder einen Wagyu-Abend für Firmen und Restaurants sichern“. Ziel ist es, insgesamt 25.000€ zu sammeln. 21.600€ sind schon erreicht. Alle Genießer können Stefans Projekt auf www.crowdfunding-suedtir (<https://www.openinnovation-suedtirol.it/crowdfunding/projects/5dbca1b9-12f8-4941-8a38-a8d794f594ed?lang=de>) (<http://www.crowdfunding-suedtirol/>.it>) finden und bis zum 6. Juni unterstützen.

Mein Mann und ich haben auch ein Paket gekauft und freuen uns schon auf das Fleisch. Ich würde mich von ganzem Herzen freuen wenn auch ihr diesen fleißigen jungen Mann unterstützt.

Bald werde ich Stefan besuchen und euch davon berichten.

Eure Elisabeth Pföstl

Foto bereitgestellt von:

lvh.apa

Wirtschaftsverband Handwerk und Dienstleister

 My Page (<http://www.facebook.com/passionsuedtirol>) Gefällt mir 38 Teilen

Ähnliche Beiträge

Südtiroler Apfel: hier findet jeder seine Apfelsorte die ihm schmeckt... (<http://www.passion-suedtirol.com/coole-gemacht-hier-findet-jeder-seine-apfelsorte-die-ihm-schmeckt/>)
12. September 2015
In "Essen"

Speck und Käse, Südtirols traditionellste Marende (Jause)... (<http://www.passion-suedtirol.com/speck-und-kaese-suedtirols-traditionellste-marende-jause/>)
20. Juli 2016
In "Essen"

Mein Buchtipp: Die Neue Südtiroler Küche (<http://www.passion-suedtirol.com/mein-buchtipp-die-neue-suedtiroler-kueche/>)
17. Dezember 2015
In "Rezepte"


POSTED UNDER ALLGEMEIN ([HTTP://WWW.PASSION-SUEDTIROL.COM/CATEGORY/ALLGEMEIN/](http://www.passion-suedtirol.com/category/allgemein/))



About Elisabeth Pföstl

Hallo, mein Name ist Elisabeth Pföstl und meine Leidenschaften sind meine Familie- Kochen- Wein- Käse- Blumen- Mode und mein wunderbares Zuhause: Südtirol. Weiterbildung und lernen sind mir sehr wichtig. Durch meine Neugier, vielen Betriebsbesichtigungen und Verkostungen habe ich tolle Bekanntschaften gemacht. Sie helfen mir bei meiner neuen "Passion" dem Bloggen und teilen ihr Wissen mit mir und euch. Die ersten Jahre meiner Ausbildung verbrachte ich in der Berufsschule für Koch und Kellner: Savoy in Meran und machte dann meinen Abschluss in der Hotelfachschule Kaiserhof in Meran. In der Theorie war ich nie richtig gut doch in der Praxis holte ich alles wieder auf. Bereits als Kind, habe ich nichts lieber gemacht als meiner Familie mit einen leckeren Kuchen oder Gericht Freude zu bereiten. Eigentlich wollte ich in die Mode oder Einrichtungswelt und gelandet bin ich dann schließlich in Schenna, in der Metzgerei (wo die Liebe so hinfällt). In der Zwischenzeit habe ich eine Ausbildung als Dekorateur in Innsbruck, den Weinsommelier sowie den Käsesommelier absolviert. Ich liebe mein Leben und freue mich auf jeden neuen Tag. Eure Elisabeth Pföstl

 (<https://www.facebook.com/passionsuedtirol>)

 (https://www.google.it/search?q=passion+sdtirol&ie=utf-8&oe=utf-8&gws_rd=cr&ei=jO_fVYeuJMn1Uvr4kaAJ)

View all posts by Elisabeth Pföstl → (<http://www.passion-suedtirol.com/author/lisi/>)

← **Bildergalerie und Rezept fürs Sonntagsfrühstück: Hefezopf**
(<http://www.passion-suedtirol.com/bildergalerie-und-rezept-fuers-sonntagsfruehstueck-hefezopf/>)

Wissenswertes: Holunder... (<http://www.passion-suedtirol.com/wissenswertes-holunder/>) →

YOU MAY LIKE THESE POSTS



(<http://www.passion-suedtirol.com/tolle-idee-jeder-von-euch-kann-hier-mitmachen-und-einen-angaschierten-suedtiroler-jungbauer-unterstuezen/>)

Diese Seite verwendet Cookies und benutzt Dienste von Drittanbietern, die ebenfalls Cookies einsetzen. Durch die Nutzung dieser Webseite stimmen Sie der Verwendung von Cookies zu. unterstuezen/

Infos (<http://www.passion-suedtirol.com/kontakt/privacy/>)