

Wagyu Südtirol: Genuss auf höchstem Niveau

Der Rittner Junglandwirt Stefan Rottensteiner möchte seinen Traum verwirklichen und einen hofeigenen EU-zertifizierten Verarbeitungsraum einrichten. Um sein Ziel zu erreichen, hat er eine Crowdfunding Kampagne auf der Plattform Crowdfunding Südtirol gestartet und bietet seinen Unterstützern Wagyu-Genuss-Pakete.



Stefan Rottensteiner – 25 Jahre alt und auf dem Oberweidacherhof am Ritten aufgewachsen – ist der erste Südtiroler Junglandwirt, der Wagyu Rinder züchtet, eine seltene japanische Rinderrasse. „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. Die kleine Rinderherde am Ritten ist etwas ganz Besonderes und hat auch einen besonderen Wohnort. Täglich genießen sie die frischen Bergkräuter, die saubere Bergluft, die viele Bewegung und das stressfreie Leben auf der Weide.

Ein Teil Stefans Traumes wurde mittlerweile Wirklichkeit: Er hat den elterlichen Hof

übernommen, wo 28 Wagyu-Rinder zu Hause sind. 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 Crowdfunding Plattform des lvh 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 Hof oder einen Wagyu-Abend für Firmen und Restaurants sichern“.

Alle Genussmenschen können Stefans Projekt auf www.crowdfunding-suedtirol.it finden und bis zum 6. Juni 2017 unterstützen.

Text: Michela Patuzzo – Team Crowdfunding Südtirol

Bilder: Benjamin Pfitscher



Wagyu Alto Adige: qualità e gusto ad alta quota

Il giovane allevatore di Renon Stefan Rottensteiner vuole realizzare il suo sogno: allestire uno spazio certificato UE per la lavorazione della carne. Per raggiungere il suo obiettivo ha lanciato una campagna sulla piattaforma Crowdfunding Alto Adige e offre a tutti i sostenitori dei pacchetti gourmet di carne Wagyu.



Stefan Rottensteiner – 25 anni e cresciuto presso il maso Oberweidacherhof di Renon – è il primo altoatesino ad allevare i manzi Wagyu, una razza bovina giapponese e molto rara. “Da quando ero piccolo, sono sempre stato affascinato dal lavoro qui nel maso. Il mio sogno professionale è stato chiaro sin dall’inizio: volevo portare avanti l’attività presso l’agriturismo dei miei genitori. Ho sempre cercato un modo per conciliare tradizione e modernità. Per questo, già da molto giovane ho deciso di intraprendere una strada non convenzionale: ero da poco diventato maggiorenne quando ho iniziato ad allevare i manzi Wagyu, e sono stato il primo allevatore altoatesino ad intraprendere questa attività”, ha dichiarato Stefan.

La principale differenza tra la razza Wagyu e tutte le altre razze di manzi è che è in grado di immagazzinare molto più grasso tra le fibre muscolari. La carne risulta quindi essere particolarmente tenera e gustosa. Il piccolo allevamento qui a Renon rappresenta qualcosa di speciale. I manzi possono godersi ogni giorno l’erba di montagna, l’aria fresca, del sano movimento ed uno stile di vita tranquillo al pascolo.

Parte del sogno di Stefan è diventata realtà: ha preso in mano le redini del maso dei miei genitori e ha iniziato ad allevare 28 manzi Wagyu. Ora vorrebbe fare il grande passo successivo ed allestire uno spazio per la lavorazione della carne Wagyu che sia certificato a livello europeo. Trattandosi di un’azienda agricola, la certificazione risulta essere fondamentale per Stefan per poter commerciare la carne Wagyu in

Italia e all'estero. Inoltre, Rottensteiner vorrebbe aprire uno shop online: grazie a tale negozio online, in futuro i clienti potranno ordinare in modo molto semplice la carne Wagyu e riceverla direttamente a casa propria. I costi di investimento sono però elevati. Per coprire parte dell'investimento, ha deciso di avviare una campagna crowdfunding sulla piattaforma di Confartigianato Bolzano. Il crowdfunding, letteralmente un "finanziamento dalla folla", è un metodo alternativo per ottenere finanziamenti, perlopiù da parte di privati. Al termine della campagna, l'insieme delle piccole somme di denaro versate dai sostenitori permettono la realizzazione del progetto.

"La carne Wagyu è molto rara e quantitativamente molto limitata. Chi mi sosterrà economicamente, potrà assicurarsi diverse ricompense, come dei pacchetti gourmet di carne Wagyu, corsi di cucina sul Renon, un soggiorno culinario in agriturismo o una serata Wagyu per aziende e ristoranti".

Tutti i buongustai possono trovare il progetto di Stefan su www.crowdfunding-suedtirol.it. La campagna si potrà sostenere fino al 6 giugno 2017.

Testo: Michela Patuzzo – Team Crowdfunding Alto Adige

Foto: Benjamin Pfitscher

