



Südtiroler Rinder-Business

Ein unkonventioneller Südtiroler Junglandwirt setzt mit "Wagyu Südtirol" auf japanische Rinder und auf Crowdfunding.



Das eigene Ding machen und Tradition und Moderne vereinen: Das war der Traum von Stefan Rottensteiner, Junglandwirt aus Südtirol. Dieser Traum wurde mittlerweile Realität. Eine zentrale Rolle spielen dabei seine Wagyu-Rinder ...

„Ich bin 25 Jahre alt und auf dem Oberweidacherhof am Ritten oberhalb von Bozen aufgewachsen. Bereits als Bub hat mich die Arbeit am Hof fasziniert: die Rinder, der Traktor, die Landschaft. So war mein Berufswunsch bald klar: ich will den elterlichen Hof übernehmen“, berichtet Stefan Rottensteiner und ergänzt: „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 – eine besondere und äußerst seltene japanische Rinderrasse.“

Ausgabe 02/2017

- [Heftvorschau](#)
- [Link-Sammlung](#)
- [Abo / Service](#)
- [Alle Ausgaben](#)
- [Archiv](#)
- [ePaper](#)
- [Abo sichern](#)

NEWSLETTER

Erhalten Sie kostenlos den StartingUp-Newsletter mit exklusiven Inhalten für Gründer und Entrepreneure.

E-Mail-Adresse [eintragen](#)

AKTUELLE GRÜNDERTERMINE

- 12.07.2017**
START-UPS MEET EUROPE, Berlin
- 14.07.2017**
Machine Intelligence Summit, Berlin
- 19.07.2017**
Wirtschaftsforum der L-Bank, Konstanz
- 20.07.2017**
PowerPoint Karaoke, München

[» alle Termine im Überblick](#)

PARTNER



Stefan ist der erste und einzige Südtiroler, der Wagyu-Rinder züchtet. Eine seltene Japanische Rinderrasse. Sie unterscheidet sich von anderen Rindern vor allem dadurch, dass sie in der Lage ist, viel mehr feine Fettadern zwischen den Muskelfasern einzulagern als herkömmliche Rinder. 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.

Wagyu Rinder sind außerhalb Japans sehr selten. Die kleine Rinderherde am Ritten ist deshalb 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.



Nun hat der Junglandwirt einen weiteren Schritt gewagt und eine Crowdfunding Kampagne für sein „Wagyu Südtirol“ gestartet. 25.000 Euro sind sein Ziel, 21.600 Euro sind schon erreicht. „Mit diesem Crowdfunding Projekt möchte ich einen Teil der Investitionskosten für einen EU-zertifizierten hofeigenen Verarbeitungsraum decken. Im diesem Raum wird es verschiedene Bereiche geben: unter anderem eine Reifekammer

für das Fleisch, Stationen für das Zerlegen und Portionieren und einen Bereich für das Verpacken“, erklärt Stefan.

„Die Zertifizierung ist für mich als landwirtschaftlicher Betrieb grundlegend, um das Wagyu Fleisch im In- und Ausland zu vermarkten. Der hofeigene Verarbeitungsraum erlaubt es mir zudem einen Online-Shop zu eröffnen. Hier können meine Kunden das Wagyu Fleisch in Zukunft einfach und unkompliziert reservieren und zu sich nach Hause zu bestellen“, so Stefan.

Unterstützer der Kampagne haben die Gelegenheit, Wagyu-Genusspakete vorzubestellen und an besonderen Veranstaltungen teilzunehmen wie Hofführung, Grill- und Kochkurse. „Wagyu-Fleisch aus Südtirol ist von der Menge her sehr limitiert, es ist deshalb eine tolle Gelegenheit, sich heute schon Wagyu-Fleisch für die kommenden Jahre zu reservieren und mich dadurch bei meinem Vorhaben zu unterstützen.“

Die **Kampagne** kann noch bis zum 06. Juni auf www.crowdfunding-suedtirol.it unterstützt werden.