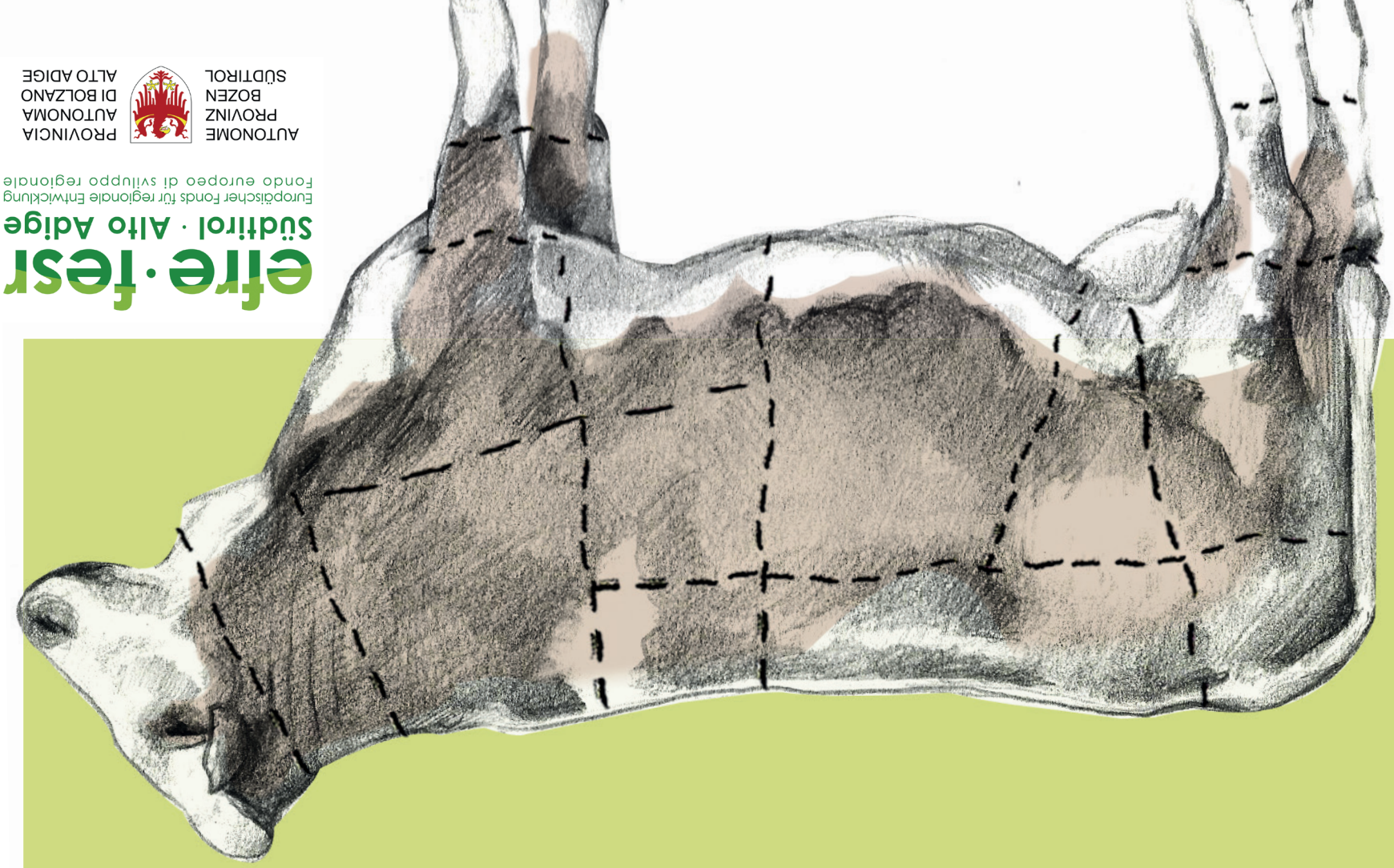


Das Projekt „FH_TechNet"

Im Akronym FH_TechNet steht „FH" für die Branchen Food & Health, „Tech" bedeutet, dass es um die Vermittlung von technologischem Wissen geht und „Net" steht für den Aufbau von Netzwerken zwischen Unternehmen und Technologiepartnern.

Das Projekt ist eine Initiative, die im Rahmen des operationellen Programms für regionale Entwicklung 2014-2020 (EFRE) finanziert wurde. In einem Arbeitspaket dieses Projektes wurde das Handbuch „Brühe, Gulasch & Sous-vide" erarbeitet. Ziel ist es Metzgereien und Produzenten aufzuzeigen, wie regionales Rindfleisch zu hochwertigen Convenience- Produkten verarbeitet werden kann.
Dabei ging es besonders um Teilstücke des regionalen Rindes, die sich an der Theke nicht so gut verkaufen lassen.
Um zu erreichen, dass Möglichkeiten zur Produktentwicklung aufgezeigt werden, die einerseits marktrelevant und andererseits technologisch vergleichsweise einfach umsetzbar sind, wurden alle Akteure entlang der Wertschöpfungskette eingebunden: Landwirte, Metzger und Händler waren zu Beginn zu Workshops eingeladen, um gemeinsam zu erheben und zu beurteilen:

- *wie hoch Produktion und Bedarf an regionalem Rindfleisch sind*
- *wie regionales Rindfleisch aktuell verarbeitet und verkauft wird*
- *welche technologische Ausstattung in Südtiroler Metzgereien Standard ist*
- *welche Convenience-Produkte mit bestehender Ausstattung oder geringem Investitionsaufwand in Südtiroler Metzgereien hergestellt werden könnten*
- *für welche dieser Produkte Marktpotenzial besteht*

IDM Südtirol
Pfarrplatz 11
I-39100 Bozen
T +39 0471 094 000
info@idm-suedtirol.com
www.idm-suedtirol.com

Grafische Gestaltung & Satz: Mariella Weiss
Illustration: Mirjam Schenk

Brühe, Gulasch & Sous-vide

Info-Blatt zum Projekt „FH_TechNet"

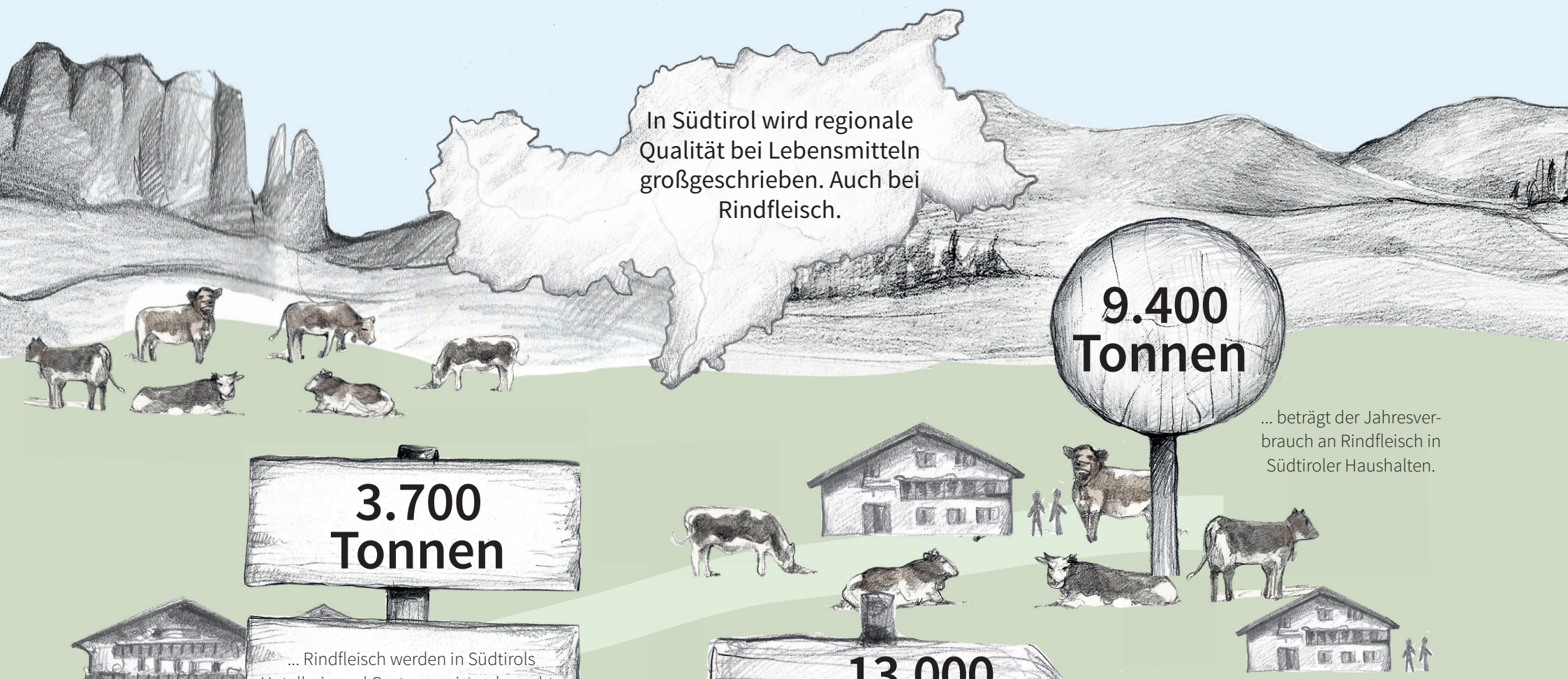
IDM Südtirol
Alto Adige

efre.fesr
Südtirol · Alto Adige
Europäischer Fonds für regionale Entwicklung
Fondo europeo di sviluppo regionale

EUROPEAN UNION

Autonome Provinz Bozen Südtirol
Provincia Autonoma di Bolzano Alto Adige

RINDFLEISCHNACHFRAGE IN SÜDTIROL



In Südtirol wird regionale Qualität bei Lebensmitteln großgeschrieben. Auch bei Rindfleisch.

9.400 Tonnen

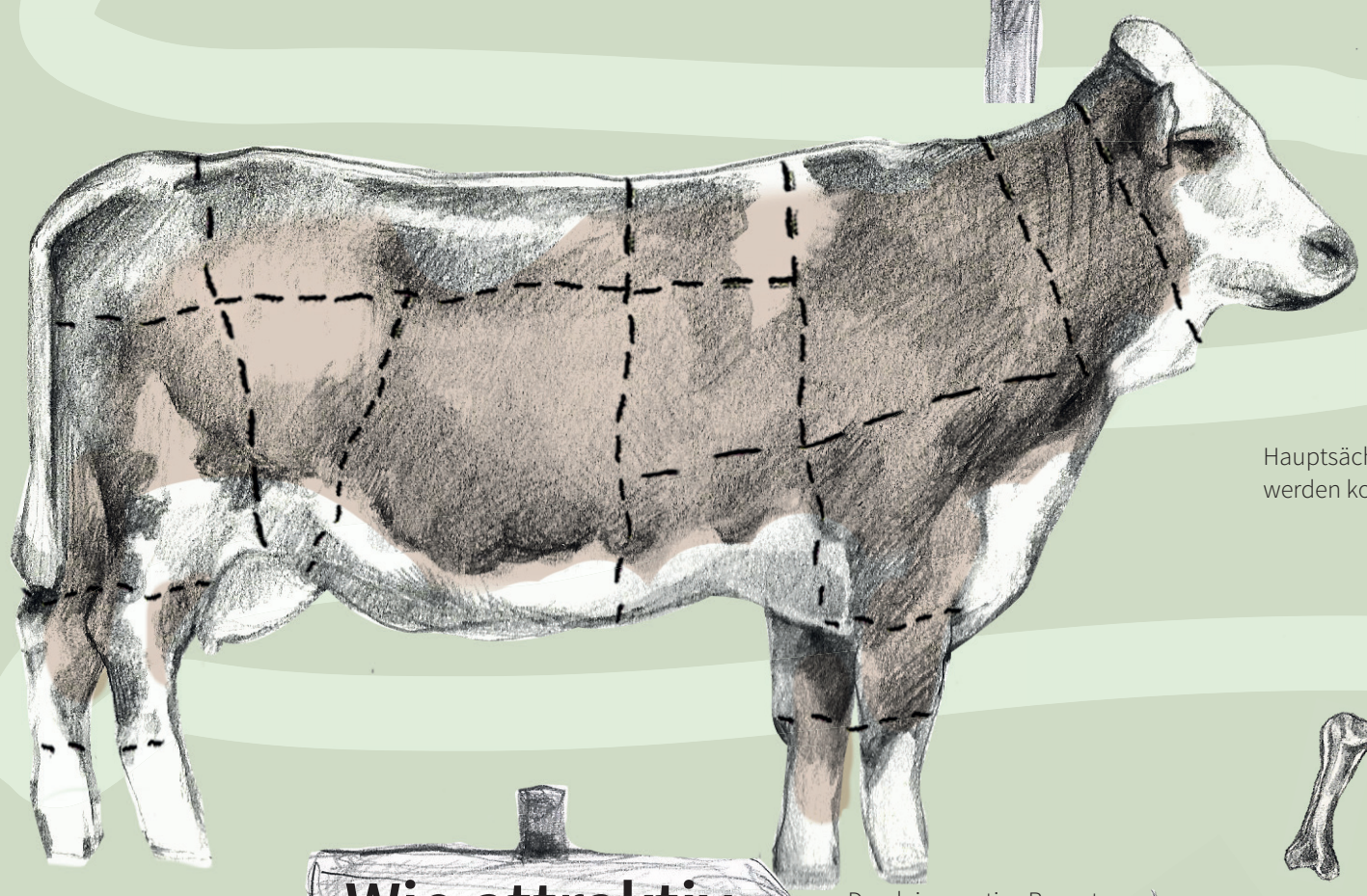
... beträgt der Jahresverbrauch an Rindfleisch in Südtiroler Haushalten.

3.700 Tonnen

... Rindfleisch werden in Südtirols Hotellerie und Gastronomie verbraucht.

Gesamt **13.000 Tonnen**

Nur **20 Prozent** stammen aus lokaler Produktion.

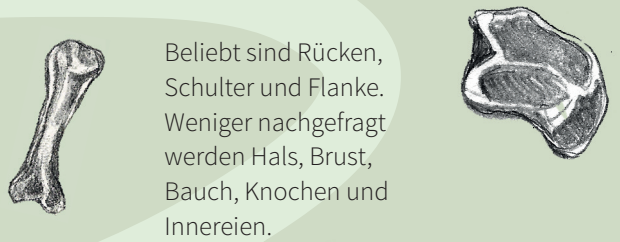


Hauptproblem

Verarbeitung der nicht edlen Teile

Hauptsächlich Edelteile werden konsumiert.

Der Rest des Tieres wird als minderwertig angesehen.



Beliebt sind Rücken, Schulter und Flanke. Weniger nachgefragt werden Hals, Brust, Bauch, Knochen und Innereien.

Wie attraktiv machen?

Durch innovative Rezepte, bei denen die nicht edlen Teile des Rindes verarbeitet werden.

Projektziel

Die Arbeitsgruppe Regiorind informiert Metzger, Köche und Konsumenten über Verarbeitungstechniken für die nicht edlen Teile des Rindes.

Das Handbuch „Brühe, Gulasch & Sous-vide“ bietet solche Rezepte.

Nähere Informationen:
https://idm-suedtirol.com/de/fh-technet