

Rinder der anderen Art

Christine Bartl züchtet erfolgreich Schottische Hochlandrinder

Warum grasen auf einer Bergwiese mitten im Lechtal schottische Hochlandrinder? Was haben diese zotteligen Langhaarkühe, was die heimischen Artgenossen nicht haben? „Eher mehr Vorteile, als Nachteile“, weiß Christine Bartl, Bäuerin im Elbigentaler Ortsteil Grünau und Halterin der „britischen Rasse“, zu berichten. Und warum entschied sich die Lechtalerin als eine der Ersten im Bezirk für diese Rindergattung? „Meine Gesundheit spielte die Hauptrolle. Ich habe eine Rinderhaarallergie und konnte damals, als ich unseren Hof übernahm, nur mit Schutzmaske und Handschuhen mein damaliges Braunvieh melken.“ Diese Strapaze wollte sie jedoch nicht länger aushalten: „Mein Arzt sagte: ‚Du bist erst gesund, wenn deine Kühe in der Tiefkühltruhe sind‘“. Die Entscheidung stand fest.

Vor 15 Jahren schafften die „Bartls“ zwölf „Highlander“, so die moderne Bezeichnung, aus einem deutschen Betrieb an. Für Spott und Hohn brauchte Christine Bartl damals allerdings nicht zu sorgen. „Das war ganz schlimm. Vor allem zu BSE-Zeiten geriet ich immer wieder ins Fadenkreuz.“ Das brachte die gelernte Verkäuferin jedoch nicht



Christine Bartl mit ihrer „Notlösung“, den „Highlandern“.

aus dem Konzept. „Ich zieh das jetzt durch, dann wird es schon irgendwie funktionieren.“

Bewährte Rasse

Der Erfolg gab ihr recht. Mittlerweile eifern mehrere heimische Landwirte der Lechtalerin nach. Rinder dieser Art von der britischen Insel finden sich vermehrt auf Außerferner Weiden. Heute hat Christine Bartl eine Herde von 50 Tieren. Ein eigenes Marketing für ihre Produkte sichert den Absatz. Auf Bauernmärkten und mit ihrem

Cateringservice vertreibt sie die Waren. „Vom Fleisch unserer Rinder lasse ich bei heimischen Metzgereien Würst erzeugen. An die 20 verschiedene Sorten. Das Fleisch ist feinfasriger, was man im Endprodukt schmeckt.“ Produkte von Ziegen, die übrigens auch auf dem Hof der „Bartls“ gehalten werden, werden dort ebenso angeboten. Brot, Butter, Käse, Eier, Honig und Schnäpse werden in Kooperation mit anderen Landwirten von Christine Bartl vertrieben. ❖

Steffan Feneberg

Umfassendes Angebot

Christine Bartl aus Elbigentalp hat ihren bäuerlichen Betrieb in den vergangenen Jahre zum echten „Feinkostladen“ mit heimischen Spezialitäten gemacht. So bietet die Lechtalerin neben dem Fleisch der Highlander auch Würstwaren und Schinkenspezialitäten an. Dazu kommt ein eigenes Cateringservice und wahlweise ein Bauernbuffet, das Frau Bartl ganz nach den Vorstellungen ihrer Kunden zusammenstellt. Ihre Produkte kann man direkt ab Hof erwerben, bzw. jeden Donnerstag am Isserplatz in Reutte beim Markt.



Wo Natur schmeckt

Mit bester Qualität aus besonderer Herkunft!

Christine Bartl
Obergrünau 2, 6652 Elbigentalp
Tel. 05634-6132
Mobil: 0664-561 32 41

Foto: Feneberg



Regionale Produkte und ein besonderer Kundenservice sind das Erfolgsgeheimnis von SPAR-Kaufmann Thomas Winkler.

Köstlichkeiten aus dem Naturpark Tiroler Lechtal

Im SPAR-Markt von Thomas Winkler in Elbigentalp finden sich regionale Erzeugnisse in fast allen Regalen. „Wir haben ein umfangreiches Sortiment an Käseprodukten der Lechtaler Käseerei Sojer im Angebot und unsere Würstwaren bekommen wir täglich von der Metzgerei Sonnweber aus Stanzach geliefert“, so SPAR-Kaufmann Winkler, der vor drei Jahren das Geschäft inmitten des Dorfes übernahm. Frisches Brot und Gebäck gibt es genauso aus heimischen Bäckereien.

Ein besonderer Kundenmagnet ist aber die Fleischabteilung, und Thomas Winkler erklärt: „Wir führen bestes regionales Frischfleisch in Bedienung, und das schätzen die Kunden sehr.“ Beliebt ist ebenfalls der Party- oder Festservice. Heimische, kulinarische Köstlichkeiten vom SPAR-Markt in Elbigentalp sind für jeden Gaumen das Richtige.

Kundennähe

Gemeinsam mit 14 MitarbeiterInnen leitet Thomas Winkler das Geschäft mit 600 m² Verkaufsfläche. Neben frischen regionalen

Produkten wird im Verkauf der Kundenservice großgeschrieben. „Wir ermöglichen den besonderen Service, den es nur beim heimischen Kaufmann gibt“, freut sich Thomas Winkler. Ein Teil der Kundennähe ist dabei die Hauszustellung, wofür ein eigenes Fahrzeug für den Lieferdienst bereitsteht.

Ort der Kommunikation

Der Kaufmann um die Ecke ist aber auch Treffpunkt und Kommunikationszentrum. Es findet sich immer Zeit für einen kleinen Plausch, und Neuigkeiten werden ausgetauscht. Viel los ist zudem einmal im Monat, wenn ein Bauernmarkt mit Lechtaler Direktvermarktern abgehalten wird. ❖



Edle Käse-Spezialitäten aus dem Lechtal gibt es in der SPAR-Feinkost-Abteilung.

Foto: Geiger