



PRESSEMITTEILUNG

14. März 2024

Kaminwurze neues Südtiroler Qualitätsprodukt

Die Kaminwurze mit Qualitätszeichen Südtirol ist Teil des Projekts „Südtiroler Qualitätsfleisch“

Seit heute ist es offiziell: Die Südtiroler Kaminwurze ist das neueste der Südtiroler Qualitätsprodukte. Sie kann damit wie etwa Milch, Bier und Apfelsaft das Gütesiegel „Qualität Südtirol“ tragen. Im Batzenhäusl in Bozen trafen sich Mitglieder der Metzger im Handels- und Dienstleistungsverband sowie im Wirtschaftsverband für Handwerker und Dienstleister in Südtirol und IDM Südtirol, um das gemeinsame Projekt vorzustellen.

Die Südtiroler Kaminwurze ist eine traditionell hergestellte Rohwurst. Sie besteht aus rohem Fleisch (Rind-, Schweine-, Schaf-, Ziegen- oder Wildfleisch) und Gewürzen. Damit Kaminwürsten haltbar bleiben, werden sie geräuchert und getrocknet. Für Kaminwürsten mit Qualitätszeichen Südtirol muss das Fleisch ausschließlich von Schweinen, Rindern, Schafen und Ziegen stammen, die in Südtirol geboren, gemästet und geschlachtet wurden. Wird auch Wildfleisch verwendet, muss es von in freier Wildbahn lebendem Wild (Rot-, Reh-, Gams- und Steinwild) aus Südtirol stammen. Mindestens 40 Prozent der klassischen Rezeptur „Schwein/Rind“ bestehen aus Rindfleisch. Bei der Variante „Schwein/Wild“ sind es 40 Prozent Wildfleisch. Farbstoffe sowie natürliche, naturidentische und künstliche Aromastoffe sind nicht erlaubt. Die Südtiroler Kaminwürsten werden in Naturdärme gefüllt.

Als typische traditionelle Spezialität erweitert die Südtiroler Kaminwurze das Projekt „Südtiroler Qualitätsfleisch. Metzgermeister Alexander Holzner zum Projekt: „Mit dieser Initiative fördern wir die regionale Kreislaufwirtschaft und schaffen eine weitere Einkommensquelle in der Berglandwirtschaft. Wir sind sehr froh, dass wir mit der Südtiroler Kaminwurze eine zusätzliche Vermarktungsschiene im Fleischsektor mit ganzheitlicher Verwertung vom Tier anbieten können.“ Derzeit bieten 18 Südtiroler Metzgereien „Südtiroler Qualitätsfleisch“ an. Davon 13 auch die Südtiroler Kaminwurze, die jetzt das Qualitätszeichen Südtirol tragen darf: Metzgerei Kaufmann, Girlan, Metzgerei Stampfl, Bozen, Dorfmetzgerei Holzner, Lana, Metzgerei Zelger, Auer, Metzgerei Steiner, Rasen, Meatery, Olang, Metzgerei Rabensteiner, Seis am Schlern, Metzgerei Ploner, Lajen, Metzgerei Gruber, Prad, Metzgerei Mair, Terlan, Metzgerei Huber, St. Magdalena-Gsies, Koflers Delikatessen, U.L. Frau im Walde und Lanz Fleisch, Toblach.

Das Qualitätszeichen Südtirol ist eine Gemeinschaftsmarke der Provinz Bozen für hochwertige Lebensmittel aus Südtirol mit garantiertem Ursprung und geprüfter Qualität. Es dürfen nur land- und ernährungswirtschaftliche Erzeugnisse aus Südtirol tragen, deren Qualität deutlich über dem gesetzlichen Standard liegt. Die Südtiroler

IDM Südtirol / Alto Adige
Pfarrplatz 11
Piazza della Parrocchia, 11
I-39100 Bozen / Bolzano
T 0471 094 000
www.idm-suedtirol.com



Qualitätsprodukte bieten ein einzigartiges Geschmacks- und Genusserlebnis und vereinen Tradition und Moderne.

Für die Bewerbung der Produkte mit Qualitätszeichen Südtirol ist IDM verantwortlich. „Die Aufnahme einer traditionellen Spezialität wie die Südtiroler Kaminwurze bereichert die Produkte mit Südtiroler Qualitätszeichen“, sagt Thomas Fill, Direktor Agrar bei IDM bei. „Eine unserer Kernaufgaben ist die Förderung und Bewerbung der Südtiroler Qualitätsprodukte durch eine breite Palette an Marketingmaßnahmen für landwirtschaftliche Qualitätsprodukte aus Südtirol. Garantierter Ursprung und geprüfte Qualität schaffen Vertrauen bei den Verbrauchern und Wertschöpfung vom Züchter bis zum Metzger und Handel.“

Was aber müssen die Produzenten beachten, damit ihre Kaminwurzen das Qualitätszeichen Südtirol tragen können? Das Herstellungsverfahren sowie Herkunft, Haltung und Fütterung der Tiere sind im sogenannten Pflichtenheft verankert, das auch online auf der Website qualitaetsuedtirol.com einsehbar ist. Metzgereien, die Südtiroler Kaminwurzen nach diesen Kriterien herstellen möchten, unterliegen einer Eingangskontrolle durch die unabhängige akkreditierte Kontrollstelle SQK. Wenn deren Gutachten positiv ausfällt, schließt die Metzgerei mit der zuständigen Stelle in der Landesverwaltung einen Nutzungsvertrag zur Verwendung der Marke „Qualität Südtirol“ ab. Ab diesem Zeitpunkt prüfen regelmäßige Kontrollen Fleischherkunft und artgerechte Tierhaltung.

Pressekontakt

Paul Zandanel

T +39 0471 094 104

paul.zandanel@idm-suedtirol.com

www.qualitaetsuedtirol.com