



*bewusst genießen
gusto consapevole*

Laugen
Rind



Laugen Rind

*natürlich aufwachsen
crescere naturalmente*

LaugenRind eine starke Marke

LaugenRinder sind besonders gepflegte **Südtiroler Milchkälber und Rinder**, vorwiegend der Grauviehrasse, welche aus der Kleinregion Ulten - Deutschnonsberg - Vinschgau stammen und im Rahmen eines EU-LEADER-Projektes besonderen Qualitätskriterien gerecht werden.

Seinen Namen erhält das Projekt vom Berg Laugen (2.434 m), der im Meraner Raum ein bekanntes Wahrzeichen für die Natur dieser Region darstellt.

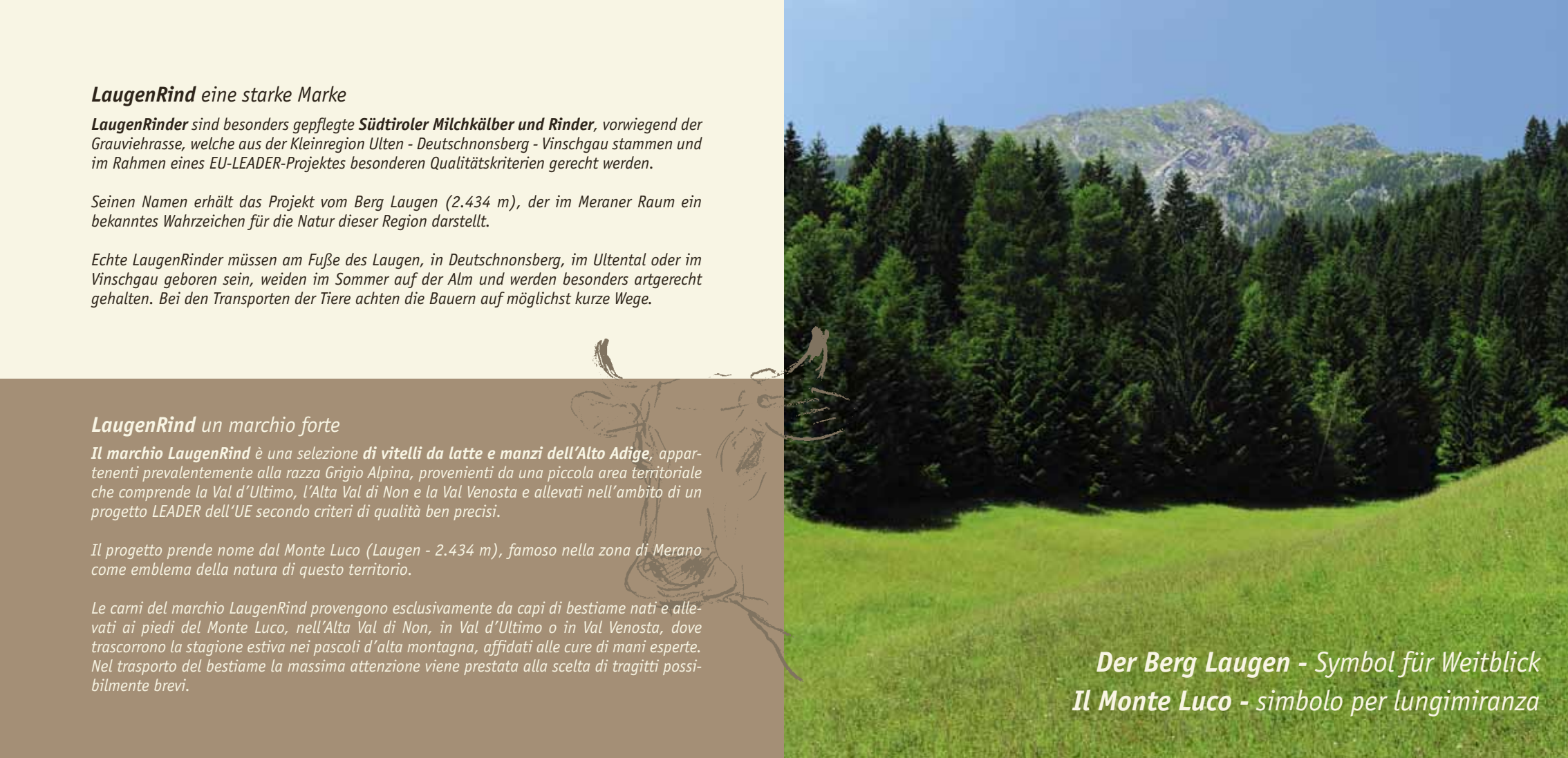
Echte LaugenRinder müssen am Fuße des Laugen, in Deutschnonsberg, im Ultental oder im Vinschgau geboren sein, weiden im Sommer auf der Alm und werden besonders artgerecht gehalten. Bei den Transporten der Tiere achten die Bauern auf möglichst kurze Wege.

LaugenRind un marchio forte

Il marchio **LaugenRind** è una selezione di vitelli da latte e manzi dell'Alto Adige, appartenenti prevalentemente alla razza Grigio Alpina, provenienti da una piccola area territoriale che comprende la Val d'Ultimo, l'Alta Val di Non e la Val Venosta e allevati nell'ambito di un progetto LEADER dell'UE secondo criteri di qualità ben precisi.

Il progetto prende nome dal Monte Luco (Laugen - 2.434 m), famoso nella zona di Merano come emblema della natura di questo territorio.

Le carni del marchio **LaugenRind** provengono esclusivamente da capi di bestiame nati e allevati ai piedi del Monte Luco, nell'Alta Val di Non, in Val d'Ultimo o in Val Venosta, dove trascorrono la stagione estiva nei pascoli d'alta montagna, affidati alle cure di mani esperte. Nel trasporto del bestiame la massima attenzione viene prestata alla scelta di tragitti possibilmente brevi.



Der Berg Laugen - Symbol für Weitblick
Il Monte Luco - simbolo per lungimiranza

Ein LEADER-Projekt

für die nachhaltige Unterstützung der Berglandwirtschaft

Dem LEADER-Projekt LaugenRind haben sich bereits über 50 **Bergbauern** angeschlossen. Die Mitglieder der Trägergenossenschaft DELEG (Deutschnonsberger & Ultentaler Landwirtschaftliche Erzeugergenossenschaft) haben sich klare Ziele gesetzt: die Tiere in kleinen landwirtschaftlichen Betrieben zu züchten, artgerecht aufzuziehen, weitgehend in der freien Natur aufwachsen zu lassen, die LaugenRinder und -Kälber in Südtiroler EU-zertifizierten Betrieben zu schlachten und vor Ort zu Qualitätsfrischfleisch und Gourmet-Produkten zu veredeln.

Dadurch bleibt die Wertschöpfung der landwirtschaftlichen Produktion im Lande, weite Transportwege werden überflüssig und die Transparenz der Qualitätskontrolle ist gewährleistet. Den Bergbauern können so **faire Auszahlungspreise** garantiert und den Konsumenten **ethisch vertretbare, regionale Qualitätsprodukte** angeboten werden.

Un progetto LEADER

per lo sviluppo sostenibile dell'agricoltura montana

Più di 50 **agricoltori di montagna** hanno già aderito al progetto LEADER „LaugenRind“. I soci della Cooperativa Produttori Agricoli Alta Val di Non e Val d'Ultimo (DELEG) si sono posti degli obiettivi ben precisi: allevare il bestiame in aziende agricole di piccole dimensioni, trattare gli animali in modo corretto, lasciandoli liberi di crescere nella natura, affidando la macellazione dei capi a marchio LaugenRind ad aziende altoatesine certificate a norma UE, per procedere quindi alla lavorazione in loco di carne fresca e prodotti gourmet.

Questo fa sì che la ricchezza generata dalla produzione agricola rimanga sul territorio, rendendo superflui lunghi chilometri di trasporto e garantendo la massima trasparenza dei controlli di qualità. A trarne vantaggio sia gli agricoltori di montagna, ai quali viene riconosciuto il **giusto prezzo** per la loro produzione, che i consumatori, i quali possono acquistare **prodotti regionali di qualità** che rispondono ai criteri del consumo etico.



Bergbauernhöfe - Heimat der LaugenRinder
masi di montagna - la terra del LaugenRind



Laugen Rind

*Profil zeigen
origine garantita*

LaugenRind-Bauer aus Überzeugung und Liebe

Die Bauern des LaugenRind-Projektes kennen ihre Tiere beim Namen, sie halten ihr Vieh auf kleinen Bergbauernhöfen nach **transparenten Qualitätsrichtlinien**. Jedes Tier hat einen LaugenRind-Stammbaum, jeder Bauer die moralische Verpflichtung zu artgerechter Tierhaltung. Die Kälber werden ausschließlich mit Muttermilch aufgezogen. Aromatische Wiesenkräuter und Berggräser sind Teil der täglichen Fütterung. Gentechnik ist für alle LaugenRind-Betriebe strengstes Tabu.

Saubere Luft, frisches Wasser, Sonnenlicht und freier Auslauf auf den Weiden und Almen ihrer Heimat machen die Tiere des LaugenRind-Projektes zu besonders kostbaren Südtiroler Milchkälbern, Rindern und Ochsen aus dem Gebiet **Ulten-Deutschnonsberg-Vinschgau**.

Contadini "LaugenRind" per convinzione e per amore

I contadini che aderiscono al progetto LaugenRind conoscono i loro animali per nome e li allevano in piccoli masi di montagna secondo criteri di **trasparenza e qualità**. Ogni animale a marchio LaugenRind ha un suo albero genealogico, ogni allevatore si assume l'impegno morale all'**allevamento corretto degli animali**. I vitelli vengono nutriti esclusivamente con latte materno. Erbe aromatiche dei pascoli e dei prati di montagna sono parte integrante dell'alimentazione quotidiana. L'uso di OGM è rigorosamente bandito in tutte le aziende LaugenRind.

L'aria pulita, l'acqua fresca, il sole e la vita all'aperto sui pascoli e sugli alpeggi delle loro montagne sono gli ingredienti che trasformano gli animali del progetto LaugenRind in pregiati vitelli da latte, manzi e buoi della **Val d'Ultimo - Alta Val di Non - Val Venosta**.



**Im Einklang leben
vivre in sintonia**



Laugen Rind

*Frischfleisch
carne fresca*

LaugenRind - Frischfleisch

Südtiroler Qualitätsfrischfleisch direkt vom Bergbauern, **ohne Massentierhaltung, ohne lange Transportwege** und unwürdige Schlachtungsbedingungen.

Die Milchkälber werden bis zu 5 Monaten, die Jungrinder werden bis zu zwei Jahren am Bergbauernhof aufgezogen. EU-zertifizierte Südtiroler Betriebe im nächsten Umkreis bereiten das wertvolle Frischfleisch auf, das in den Partner-Metzgereien angeboten und vermehrt auch von Restaurants nachgefragt wird.

Durch das Projekt LaugenRind wird das Vertrauen der Konsumenten in den authentischen **regionalen Genuss** gestärkt und **hochwertiges Fleisch** aus nächster Nähe zur Auswahl angeboten. Hier geboren, hier aufgezogen, hier geschlachtet und hier veredelt!

LaugenRind – carne fresca

Carne di qualità dell'Alto Adige direttamente dai masi dell'alta montagna. **Un'alternativa all'allevamento su larga scala, a trasporti su lunghe tratte** e a condizioni di macellazione indegne.

I vitelli da latte sono allevati nei masi di montagna fino a 5 mesi, i vitelloni fino a due anni. Le carni pregiate così prodotte vengono lavorate in loco da aziende altoatesine con certificazione UE e commercializzata tramite macellerie partner del progetto. In costante crescita anche la richiesta da parte dei ristoranti.

Il progetto LaugenRind aiuta a rafforzare la fiducia dei consumatori nei prodotti che richiamano il **gusto autentico** della regione, proponendo una selezione di **carni di alta qualità** allevate, macellate e lavorate sul territorio!





Laugen
Rind

*bewusst genießen
gusto consapevole*



Karl
Telfser



Hubert
Ungerer



Chris
Oberhammer



Christian
Gruber

LaugenRind - Gourmetprodukte

Seit 2010 gibt es die Qualität des LaugenRind-Fleisches auch für den schnellen aber genussvollen Verzehr. Zwei Pioniere mit Innovationsgeist, Metzgermeister **Karl Telfser** (Gruber&Telfser - selected food) und **Hubert Ungerer** (Projektleiter von LaugenRind), haben die Idee vorangetrieben. Ergebnis ist eine Linie exklusiver Gourmetprodukte vom LaugenRind: mit Liebe zubereitet, nach „**Mutters Rezept**“, ohne Zusatz von chemischen Stoffen und unter weitgehender Verwendung von besten regionalen Rohstoffen.

Auf handwerkliche Weise werden unter Mitwirkung von Gourmetkoch Chris Oberhammer kleine Portionen von Frischfleisch zu **Ragù, Gulasch, Bratensaft, Kaminwurzen und Meraner Würstchen** veredelt. Der Geschmack: ganz wie hausgemacht. Die Qualität: konsequent hochwertig. Der Genuss: absolut vom Feinsten!

LaugenRind - aus Überzeugung gut!

LaugenRind - prodotti gourmet

Dal 2010 la qualità delle carni a marchio LaugenRind è disponibile anche in una linea di prodotti pronti al consumo, veloci da preparare e saporiti. A due pionieri con spirito d'innovazione, il macellaio **Karl Telfser** di Merano (Gruber&Telfser - selected food) e **Hubert Ungerer** (responsabile del progetto LaugenRind) si deve la nascita di questa idea. Il risultato è una linea esclusiva di prodotti gourmet a marchio LaugenRind: preparati con amore secondo le ricette "**della mamma**", senza l'aggiunta di sostanze chimiche e con l'utilizzo dei migliori ingredienti del territorio.

Piccole porzioni di carni pregiate vengono lavorate in maniera artigianale sotto la collaborazione attenta dello **chef Chris Oberhammer**, per diventare ottimi **ragù, gulasch, salse, kaminwurzen e vari tipi di wurstel**. Buoni come quelli fatti in casa. La qualità è sempre superlativa, il piacere assolutamente imbattibile!

LaugenRind - Buoni per convinzione!



Laugen
Rind



LaugenRind Gulasch

ein herzhafter Genuss - un piacere autentico

LaugenRind Ragù

eine kulinarische Verführung - un classico per buongustai

LaugenRind Saucen - Salse

die Krönung für Steaks - il tocco giusto per le vostre bistecche

Kaminwürzen, Meraner Würstchen, Frankfurter Art, Savelade, Rindssalami – Wurstspezialitäten aus 70% LaugenRind

Kaminwürzen, würstel Meranesi, Frankfurter, Savelade, Salame di manzo – würstel e salamini con 70% di carne LaugenRind

Verlangen auch Sie danach, bei Ihrem Feinkostladen, beim Metzger, im Restaurant und auf der Almhütte!

Chiedete i prodotti a marchio LaugenRind al vostro negoziante di fiducia, in macelleria, al ristorante e nei rifugi alpini!

LaugenRind-Verkaufspunkte in Südtirol seit der ersten Stunde: I nostri primi punti vendita LaugenRind in Alto Adige:

- **Telfser Karl - selected food**
Kirchsteig 5 - 39012 Meran / Salita Alla Chiesa 5 - 39012 Merano
- **Metzgerei Christian Gruber Macelleria** -
Hauptstraße 55 - 39026 Prad am Stj. / Via Principale 55 - 39026 Prato Allo Stelvio
- **Feinkost Christian Gruber - Specialità Gastronomiche**
Stadt Platz 1 - 39020 Glurns / Piazza della Città - 39020 Glorenza
- **Sennerei Burgeis - Latteria Burgusio**
Burgeis 77 - 39024 Mals / Frazione Burgusio 77 - 39024 Malles Venosta
- **MEG Erzeugergenossenschaft Martell - Cooperativa Produttori Val Martello**
Ennewasser 249 - 39020 Martell / Località Transacqua 249 - 39020 Martello
- **Vinschger Bauernladen Juval - Bottega dei contadini Juval**
Hauptstraße 78 - 39025 Naturns / Strada Principale 78 - 39025 Naturno
- **Pur Südtirol**
Freiheitsstraße 35 - 39012 Meran / Corso della Libertà 35 - 39012 Merano
- **Weingut Peter Sölva & Söhne - Tenuta Peter Sölva & Figli**
Goldgasse 33 - 39052 Kaltern / Via dell'Oro 33 - 39052 Caldaro
- **Enovit Vinoteque**
Dr. Streiter-Gasse 30 - 39100 Bozen / - Via Dottor Streiter 30 - 39100 Bolzano
- **Lanz - Prodotti tipici dell' Alto Adige**
Schabs 43a - 39040 Natz-Schabs / - Sciaves 43° - 39040 Naz-Sciaves/Bressanone
- **Metzgerei Staffler - Staffler Simon & Co - Macelleria**
Hauptstraße 191 - 39016 St. Walburg / Frazione S. Valburga 191 - 39016 Santa Valburga
- **Dorfmetzgerei Holzner - Holzner Macelleria**
Andreas Hofer Straße 15 - 39011 Lana / Via Andreas Hofer 15 - 39011 Lana

Unsere ersten LaugenRind-Verkaufspunkte in Deutschland:

I nostri primi punti vendita LaugenRind in Germania:

- **Feinkostmetzgerei Bungert Shopping-Center**
Friedrichstrasse 59 - D 54516 Wittlich
- **apero - Feines für Genießer**
Saargemünder Straße 63 - D-66119 Saarbrücken / St. Arnual
- **Poidl. Feine Kost am Dorfbach**
Frabertshamer Strasse 1 - D-83123 Amerang



Laugen
Rind

www.laugenrind.com



Laugen
Rind

Südtiroler Qualitätsprodukt - Qualità dell'Alto Adige

*bewusst genießen
gusto consapevole*

Prod. von/da: **Gruber & Telfser** OHG/SNC
I-39026 Prad a. Stj./Prato allo Stelvio
Kreuzweg 15 Via Croce per/für coop. **Deleg** Gen.
info@deleg.it - T +39 0463 532102

Vertrieb - distribuzione: **selected food**
Karl Telfser - I-39012 Meran - Merano
Kirchsteig 5 - Salita Alla Chiesa 5
info@selectedfood.com - T +39 0473 234565

www.laugenrind.com

Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete - L'Europa investe nelle zone rurali



EG - Verordnung-Regolamento
(CE) n. Nr. 1698/2005



www.laugenrind.com

Laugen
Rind