

Jungbauern verteilten heimische Milch

Ein guter Tag beginnt mit der besseren Milch. Das hat sich die Tiroler Jungbauernschaft/Landjugend gedacht und verteilte in einer „Nacht-und-Nebel-Aktion“ von Freitag auf Samstag an 15.000 Haushalte Halbliterpackungen Tirol Milch. Im Bezirk Schwaz beteiligten sich 21 Ortsgruppen an der Aktion. Diese Aktion ist der Auftakt für die Jahreskampagne ‚Tirol isst besser – Lebensmittel aus meiner Region‘ der Tiroler Jungbauernschaft/Landjugend. „Wir wollen damit Werbung für heimische Produkte machen und den Menschen den Mehrwert der Lebensmittel aus der Region bewusst machen“, erklären Bezirksleiterin Emma-Maria Kupfner und Bezirksjungbauernobmann Bernhard Steinlechner.

Frisches Gemüse an die Haustür geliefert

Frisches heimisches Saisongemüse liefert die „Tiroler Gemüsebox“ der Familien Lebesmühlbacher und Puelacher ab Ende April auch wöchentlich ins Zillertal und Achenal. 500 Kunden zählt die „Gemüsebox“ schon, jetzt wurde aufgrund der Nachfrage das Gebiet erweitert. Die Zustellung erfolgt durch Abo ohne Zwischenhandel auf kürzestem Weg direkt an die Haustür. Die normale Kiste kostet 8,49 Euro, die



DIE TIROLER GEMÜSEBOX wird auch ins Zillertal und Achenal geliefert.

Foto: Fankhäuser

Familienkiste 10,90 Euro inkl. Rezeptvorschläge. Näheres erfahren Sie im Internet unter www.lebes.info oder unter Tel.-Nr. 05337/64563.

Zillertaler Weißbier

Die älteste Brauerei Tirols, „Zillertal Bier“ präsentiert heute abend auf der Zillertal-Messe im Europahaus Mayrhofen ihr erstes eigenes Weißbier. „Es ist bernsteinfarben und naturtrüb, vollmundig, frisch und fruchtig im Geschmack und mit mildem quellfrischem Bergwasser gebraut“, beschreibt Martin Lechner die neue Spezialität von „Zillertal-Bier“

DLG-Auszeichnung für Vinzenz Leitner



FLEISCHERMEISTER VINZENZ LEITNER mit Sohn Christopher. Foto: Malin

Der Fleischwarenspezialist Vinzenz Leitner aus Jenbach stellt Fleischprodukte her, die hohen Genuss versprechen. Zu diesem Ergebnis kamen Experten der DLG (Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft) beim diesjährigen internationalen Qualitätswettbewerb für Schinken und Wurst in Kassel. Der Betrieb erzielte bei dieser freiwilligen Qualitätskontrolle drei Gold- und fünf Silber-Medaillen. Dank seiner Fach- und Methodenkompetenz zählt der einmal jährlich vom DLG-Testzentrum durchgeführte Qualitätswettbewerb zu den strengsten und objektivsten der Fleischbranche. Die in Kassel untersuchten 4624 Produkte stammten von 471 Unternehmen.