7. Bergschaf Interalpin 2020

Messegelände
Innsbruck (Halle B)
18. und 19. Jänner 2020
DAS EVENT mit vielen Themen rund um die Schaf– und Ziegenhaltung

7. Bergschaf-Interalpin

18. bis 19. Jänner 2020

Die Bergschaf Interalpin 2020

Die Drehscheibe der alpinen Schafwirtschaft

Innsbruck vom 18. bis 19. Jänner 2020

Die siebte Bergschaf Interalpin als Gemeinschafsprojekt der Verbände aus Österreich, Bayern und Südtirol wird auch dieses Mal wieder neue Maßstäbe im Veranstaltungsmanagement liefern. Nicht nur die Tatsache, dass die Inhalte neu überarbeitet wurden, sondern dass aus einer Veranstaltung eine Veranstaltungsreihe wird, könnte so manchen Besucher überraschen.

Der erste Teil in Innsbruck dreht sich vor allem um Zucht und Produktion.

Der Bayrische Teil im Frühjahr 2021 beinhaltet die Schulung und fachliche Weiterbildung unserer Zuchtfunktionäre und Preisrichter.

Südtirol wird den kulinarischen Teil übernehmen und anlässlich der Agrialp Bozen im November 2021 eine Lammwurstprämierung durchführen.

Die **Bergschaf Interalpin** erreicht alle Entscheidungsträger der Schafzucht im ganzen Alpenraum. Sie ist der Treffpunkt für Fachleute mit dem Ziel, sich über Neuheiten und Trends zu informieren, um sich eine umfassende Markt– und Angebotsübersicht zu verschaffen. Es können hier Geschäftsverbindungen mit Händlern und Züchtern der verschiedensten Sparten angebahnt werden. Das Wichtigste für die Züchter ist jedoch, sich gegenseitig auszutauschen und mit neuer Motivation in die nächste Saison zu starten.

Alle Infos zur Veranstaltung für Aussteller und Besucher finden sie auf unserer Onepage
www.bergschafinteralpin2020.at

Was wird geboten:

Züchterisch:

Tierschau unter dem Motto „Bundesschau für Dauerleistungsschafe und Widder der Bergschafrassen, werden ca. 600 Tiere von rund 300 Ausstellern aufgetrieben und gereiht.

Eliteversteigerung: Als ein Highlight der Interalpin kann mit Sicherheit die Eliteversteigerung am Samstagabend betrachtet werden, bei der hochwertige, zuvor ausgewählte Zuchttiere zum Verkauf angeboten werden.

Fachlich:

Milchverarbeitung: Die Bundesanstalt Rotholz präsentiert in einer Schaukäserei die Verarbeitung von Schafmilch.

Fleischverarbeitung: Die Bundesanstalt Gumpenstein ist für die Fleischverarbeitung verantwortlich. Neben der Schlachtkörperzerlegung wird die Herstellung von Wurst und Leberkäse vorgeführt.

Kulinarik: Pilipp Stohner, Koch der Köche 2016 und Österreichischer Jugendnationalteamtrainer und Wifi-Trainer entsendet Köche aus der Jugendnationalteam. Diese werden in einem Foodtrak trendige Streetfoodprodukte aus unseren heimischen Rohstoffen herstellen.

Alle Fleisch- und Milchprodukte können verkostet und auf dem Bauernmarkt vor Ort gekauft werden.

Wollverarbeitung:
Von der Rohwolle zum Fertigprodukt: filzen, spinnen, stricken, weben – zahlreichen Handwerkerinnen stellen ihre Fertigkeiten zur Schau.

Produktpräsentation:
Die namhaften Hersteller von Schafbedarfsartikeln, Futtermitteln und -zusätzen werden ihre neuesten Produkte vorstellen.

Gesellschaftliches:

Modeschau: Die Models des österreichischen Jungbauernkalenders 2020 werden trendige Trachtenbekleidung am Samstag vor der Eliteversteigerung präsentieren.

Jungzüchter: Die alpenländischen Jungzüchter sind aufgerufen, sich in Innsbruck zu sammeln und eine Europäische Jungzüchtervereinigung aus der Taufe zu heben. Youngfarmersparty, Aftershowparty und ähnliches stehen auf der Tagesordnung.

Milchverarbeitung:

Die Bundesanstalt Rotholz präsentiert in einer **Schaukäserei** die Verarbeitung von Schafmilch.

Von der Rohwolle bis zum Wollprodukt

Beim Wolle-Workshop wird den Besuchern der Weg der Wolle von der Schur bis zum Wollprodukt veranschaulicht.

Fleischverarbeitung:

Die Bundesanstalt Gumpenstein ist für die Fleischverarbeitung verantwortlich.

Neben der Schlachtkörperzerlegung wird die Herstellung von Wurst und Leberkäse vorgeführt.

Pilipp Stohner, Koch der Köche 2016 und Österreichischer Jugendnationalteamtrainer und Wifi-Trainer entsendet Köche aus der Jugendnationalteam. Diese werden in einem Foodtrak trendige Streetfoodprodukte aus unseren heimischen Rohstoffen zubereiten.