NewsRoom.pr

# MPREIS-Metzger*innen lernen vom preisgekrönten Kochprofi

Das Tiroler Familienunternehmen MPREIS setzt seit jeher auf Regionalität, Qualität und echtes Lebensmittelhandwerk. Um dieses Wissen laufend zu vertiefen, nahmen kürzlich 17 hauseigene Metzger*innen aus den Filialen an einem besonderen Kulinarik-Workshop im Genusswerk der Agrarmarketing Tirol teil. Gemeinsam mit dem mehrfach ausgezeichneten Innsbrucker Koch Thomas Penz standen regionale Spezialitäten wie der „Qualität Tirol“ Jahrling im Mittelpunkt.

*29.05.2026* *Völs bei Innsbruck* *Gastronomie, Genuss, Lebensmittel, Wirtschaft* *MPREIS Warenvertriebs GmbH*

*17 MPREIS-Metzger*innen nahmen kürzlich an einem Workshop mit dem Innsbrucker Koch Thomas Penz im Genusswerk der Agrarmarketing Tirol teil.*

Inspiration vom Profi gab es am Donnerstag, den 21. Mai, im Genusswerk, dem Treffpunkt für kulinarische Innovation in Innsbruck. 17 Metzger*innen aus den Filialen des Tiroler Familienunternehmens trafen auf Thomas Penz, Innsbrucker Aushängeschild für junge und kreative Küche mit mehrjähriger Erfahrung in sternegekrönten Restaurants, um ihre Expertise über den „Qualität Tirol“ Jahrling noch weiter auszubauen und neue Facetten der Zubereitung zu erkunden. Die Teilnehmer*innen hatten sich ihre Plätze zuvor im Rahmen eines Verkaufswettbewerbs zum 20-jährigen Jubiläum des

„Qualität Tirol“ Jahrling-Projekts gesichert.

Die Mission für den Abend lautete: Ein köstliches Menü mit Tatar, Carpaccio, geschmortem Schulterscherzl und rosa gebratenem Edelstück abgerundet mit stimmigen regionalen Beilagen von Schüttelbrot bis Rosmarin-Schupfnudeln – und vor allem genießen.

**Daniel Bosin,** Ressortleiter Vertrieb bei MPREIS, hob hervor: „Mit diesem Workshop danken wir unseren engagierten Metzger*innen, die den Kundinnen und Kunden bei MPREIS tagtäglich beste Beratung zu Fleisch-Spezialitäten wie dem 'Qualität Tirol' Jahrling garantieren.“

Spitzenkoch **Thomas Penz** zeigte sich von der Qualität überzeugt: „Der 'Qualität Tirol' Jahrling vereint zarte Struktur, feine Marmorierung und Tiroler Herkunft. Genau diese Kombination macht das Produkt so vielseitig und besonders.“

**Clemens Mair**, Prokurist der Agrarmarketing Tirol, über das gemeinsame Erfolgsmodell: „Die enge Zusammenarbeit mit MPREIS ist maßgeblich für das Qualitätsfleischprogramm Jahrling. Gemeinsam schaffen wir es, regionale Qualität von den Bauernhöfen bis in die Filialen zu bringen und für Konsument*innen erlebbar zu machen: Der 'Qualität Tirol' Jahrling ist dafür ein besonderes Vorzeigemodell und das Ergebnis einer regionalen Kooperation, die vor rund 20 Jahren von Agrarmarketing Tirol, MPREIS, Rinderzucht Tirol und Tiroler Bäuerinnen und Bauern ins Leben gerufen wurde."

**Heimischer Fleischgenuss seit 20 Jahren**
**Dominic Öfner**, Bereichsleiter CM & Einkauf Frische bei MPREIS erklärt: „Die Agrarmarketing Tirol leistet einen wichtigen Beitrag, um regionale Landwirtschaft sichtbar zu machen und heimische Qualitätsprodukte nachhaltig zu stärken Im Mittelpunkt steht Fleisch von Jungrindern, die in mittlerweile knapp 300 Tiroler Familienbetrieben unter strengen Richtlinien aufwachsen – von der artgerechten Haltung in Mutterkuhhaltung bis zur Verarbeitung in unserer Lebensmittelherstellung und Veredelung durch unsere Metzger*innen. Unsere Kundinnen und Kunden erhalten dadurch beste Fleischqualität aus Tirol mit nachvollziehbarer Herkunft und kurzen Transportwegen.“

## Artikel-Statistiken

Aa Zeichen: 2630
Zeichen ohne Leerzeichen: 2297
Wörter: 345
Lesezeit: 2 Minuten

# Anhang

## Fotos, 300 dpi

17 MPREIS-Metzger*innen nahmen kürzlich an einem Workshop mit dem Innsbrucker Koch Thomas Penz im Genusswerk der Agrarmarketing Tirol teil.

© fotokrapf.at

## Medienkontakt


**Martina Wierer, BA**
Brunecker Straße 1
6020 Innsbruck
t: +43 512 214004 23
**www.pro.media**
**martina.wierer@pro.media**

## Rückfrage-Hinweis


**Jennifer Plattner**
MPREIS Warenvertriebs GmbH
Landesstraße 16
6176 Völs
m: +43 5 0321 4469
**www.mpreis.at**
**jennifer.plattner@mpreis.at**