

Fleischpakt zwischen AMA und Rewe

Ab sofort trägt das gesamte Schweinefleisch- und ab März auch das komplette Rindfleisch-Programm in 1.000 Billa-Filialen und 132 Merkur-Märkten das AMA Gütesiegel.



Merkur verkaufte schon bisher Frischfleisch nicht nur über das SB-Regal sondern auch über die Bedienungstheke, Billa, bislang auf SB-Fleisch fokussiert, will in ausgewählten Filialen den Bedienungsverkauf von Fleisch einführen. Für die AMA-Gütesiegelprogramme und ihre Präsenz im Lebensmittel-

Einzelhandel ist der Beitritt von Billa und Merkur in den beiden großen Warengruppen Schweinefleisch und Rindfleisch ein Expansionsschritt von elementarer Bedeutung. Für die heimische Fleischwirtschaft aber eine organisatorische Herausforderung ersten Ranges. „Seit Jahren laufen in der Landwirtschaft, in den Schlachthöfen, in den Zerlegebetrieben und in den Geschäften die Vorbereitungen für den Rewe-Beitritt zum Gütesiegel“, berichtet Johann Schlederer, der als Geschäftsführer der oberösterreichischen VLV-Schweinebörse in diesen Prozess in vielerlei Hinsicht involviert war. Der Kriterienkatalog für „Gütesiegel-taugliche“ Schweinehaltung ist umfangreich, erfordert Investitionen auf dem Bauernhof, bei der Mast, bei der tierärztlichen Kontrolle, bei den Tiertransporten, bei der Schlachtung, Zerlegung und Verpackung: In Summe muss an vielen Rädern gedreht werden, damit am Ende das Siegel seine Funktion erfüllen kann, nämlich den Verbraucher glaubwürdig die Herkunft und die Qualität des Schnitzels oder des Beirieds zu bezeugen.

Eine Schlüsselrolle kam bei diesem Prozess dem Billa-Fleischchef Michael Riegler zu, der in Zusammenarbeit mit der AMA und den landwirtschaftlichen Verbänden in den einzelnen Bundesländern hunderte Schweinebauern davon überzeugen musste, dass die Kosten, die ihnen aus dem Beitritt zum Gütesiegel erwachsen, von den Mehrerlösen übertroffen werden, die ihnen winken, wenn sie ihre AMA-kontrollierten Schweine zur Schlachtbank führen. Zahlreiche Bauern, die bereits beim AMA-Programm mitmachen, haben ihre Kapazitäten erweitert.

Beim Rindfleisch gestaltet sich die Umstellung wegen der kleineren – im alpinen Raum angesiedelten – Betriebe und der langsameren Aufzucht komplizierter. Als ehemaliger Landwirt habe Riegler bei den Verhandlungen mit den Bauern den richtigen Ton getroffen, sagt Schlederer, aber „damit die Umstellung zustande kommt, müssen Qualität, Quantität und Preis für alle Beteiligten passen“. Gab es in früherer Zeit auf Ebene der Schlachthöfe noch die beiden Lager der AMA-Befürworter und der AMA-Gegner, so erfüllen mittlerweile

praktisch alle Großbetriebe wie Steirerfleisch, Großfurtner oder Marcher die geforderten AMA-GS-Standards.

„Gegenwind“ kam, wie nicht anders zu erwarten, von Seiten der Spar-Tochter Tann, die bislang im Lebensmittelhandel als Anbieter von AMA-Gütesiegelfleisch ein Beinahe-Monopol innehatte. Eine zu erwartende Knappheit des Angebots und die Gefahr von Qualitätseinbußen – so lauteten nach Aussagen von Brancheninsidern die Bedenken, die in Salzburg gegen den Vorstoß aus Wiener Neudorf geäußert wurden.

Eine Herausforderung der besonderen Art aber bringt das Hofstädter-Fleisch mit AMA-Siegel natürlich für das Fleischerhandwerk. Wenn im Massenmarkt der Pegel der Fleischqualität steigt, müssen die Spezialisten ihr Angebot an Premiumqualität und Kundenberatung noch um ein paar Windungen hinaufschrauben.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at