Oberösterreichs Bauern setzen bei Rindfleisch auf Qualitätsprogramme

Während die Nachfrage nach Österreichischem Rindfleisch stieg, kam es dieses Jahr dürrebedingt zu vermehrten Rinderverkäufen und dadurch zu sinkenden Erzeugerpreisen. Große Pressekonferenz von Franz Reisecker, Präsident der Landwirtschaftskammer Oberösterreich am 26. November.

Österreichisches Rindfleisch wird von den Konsumenten laut RollAMA-Motivanalysen als „besonders hochwertiges Lebensmittel” angesehen. Viele Verbraucher verbinden damit „hohe Fleischqualität und guten Geschmack” sowie „Kauf zu besonderen Anlässen”. Dieses Image haben sich die oberösterreichischen Rinderbauern mit ihrer Qualitätserzeugung hart erkämpft.

Die Verbraucher orientieren sich dabei vor allem am AMA-Gütesiegel. Das nach diesen Kriterien erzeugte Rindfleisch ist

seit heuer fast flächendeckend im heimischen Lebensmitteleinzelhandel (LEH) erhältlich.

Im Oktober 2018 gab es 2.200 Rindermastbetriebe mit 97.000 Mastplätzen in Oberösterreich. „Unsere Rinderbauern haben auf diese verstärkte Nachfrage reagiert und den Konsumenten ausreichend AMA-Gütesiegel-Rindfleisch bereitgestellt.

Die gute Nachfrage zeigt, dass die Verbraucher das zu schätzen wissen”, ist Franz Reisecker**,** Präsident der **Landwirtschaftskammer (LK) Oberösterreich**, vom eingeschlagenen Weg überzeugt. „Die Nachfrage nach bestimmten Fleischqualitäten ist saisonal verschieden. Gerade vor den Weihnachtsfeiertagen erwarten wir einen Schwerpunkt bei Edelteilen wie Beiried, Rostbraten und Lungenbraten für den Festtagstisch”, so Reisecker. Während die Nachfrage stieg, kam es dieses Jahr dürrebedingt zu vermehrten Rinderverkäufen und dadurch zu sinkenden Erzeugerpreisen.

Knappes Raufutter

Die dürrebedingte Knappheit bei Raufutter führte vor allem im August im ganzen nördlichen Europa und auch in Oberösterreich zu verstärkten Kuhverkäufen. Das brachte in einer Zeit, wo das Angebot üblicherweise eher knapp ist, zuerst den Kuhpreis und in weiterer Folge auch den Stierpreis unter Druck.

Bei Jungstieren konnten die im dritten Quartal üblichen Preissteigerungen nur bedingt umgesetzt werden. Phasenweise kostete der Stier um bis zu 100 Euro je Stück weniger als 2017. Nach derzeitiger Einschätzung wird das Erreichen eines ähnlichen Preisniveaus wie im Vorjahr nur schwer zu erzielen sein. Daraus folgend wird auch die preisliche Ausgangsbasis für 2019 schlechter sein.

Rinderhaltung hat große wirtschaftliche Bedeutung

Mit 556.000 Rindern (September 2018) sind in den 13.900 oberösterreichischen Betrieben gut 29% des gesamtösterreichischen Bestandes zu finden. Der Verkauf der Tiere, sei es zur Zucht, Nutzung oder Schlachtung, bringt jährlich Roheinnahmen von 300 Mio. Euro und trägt damit ganz erheblich zum bäuerlichen Gesamteinkommen bei. Mit ihrer Qualitätsproduktion mit den Marken „Cult Beef” und „Premium Rind” haben die oberösterreichischen Rinderhalter mittlerweile auch in der heimischen Gastronomie der Importware den Rang abgelaufen.

„Aber ein hoher Anteil des in der Gastronomie oder auch beim Außer-Haus-Verzehr in Kantinen, Krankenhäusern oder Altenheimen verzehrten Rindfleisches ist nach wie vor nicht-österreichischer Herkunft.

Hier ist noch viel Potenzial gegeben. Daher fordert die LK auch eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung sowie eine forcierte Deklaration der Herkunft auf den Speisekarten in der Gastronomie, damit der Konsument nicht im Unkl aren gelassen wird, ob er zu einem österreichischen Beiried oder Steak greift”, erläutert Reisecker.

Heimisches Rindfleisch: Vielfalt, Qualität und ein besonderes Geschmackserlebnis

Seit dem Vorjahr sind bundesweit 700 neue Rinderbetriebe in die AMA-Gütesiegelproduktion eingestiegen. Die Wertschöpfung hat sich für die neuen Qualitätserzeuger verbessert.

LautJohannes Minihuber, Geschäftsführer der Österreichischen **Rinderbörse**, werden bei der Rinderbörse mehr als zwei Drittel der Tiere über Qualitätsprogramme vermarktet. Er sieht in zahlreichen Rindfleisch-Markenprogrammen noch Potenzial für Neueinsteiger. "Markenprogramme im Rahmen des AMA-Gütesiegels wie Premium Rind, Cult Beef oder Mühlviertler Jungrind gewährleisten den Konsumenten Produktsicherheit und vor allem auch Zartheit und Geschmack. Dies wird durch klar

definierte Richtlinien und Kontrollen sichergestellt", erläutert der Experte.

Landwirte produzieren angepasst an den Standort

Entsprechend ihrer Standort- und Produktionsgrundlagen (ob Grünland oder Ackerbaugebiet, ob Berggebiet oder Gunstlage usw.) produzieren Landwirte für das dazu passende Programm.

Die flächengebundene Erzeugung mit eigenen Futtermitteln steht dabei immer im Vordergrund. Die große Sortimentsauswahl und die Vielfalt an Qualitätsprogrammen widersprechen keinesfalls der Qualitätsausrichtung. Ob aus konventioneller oder biologischer Produktion, jede Rindfleischkategorie und jedes Programm hat spezielle Vorzüge.

Jeder Konsument kann nach individuellem Geschmack das bevorzugte Programm oder Teilstück vom Rindfleisch auswählen.„Hervorzuheben sind hier Vermarktungsschwerpunkte mit Regionalprogrammen, die von Konsumenten besonders geschätzt werden. Bestes Bespiel ist das ‚Mühlviertler Jungrind’, das auf AMA-Gütesiegel und Biohöfen mit Mutterkuhhaltung im Mühlviertel produziert wird und welches als Regionalmarke bei Spar-Tann erhältlich ist”, so Minihuber.

Das AMA-Gütesiegel

Während bei Jungstieren das AMA-Gütesiegel und die Premium Rinder bereits mehr als die Hälfte ausmachen, entwickelt sich die AMA-Gütesiegel-Kalbinnenmast in den vergangenen Jahren erst verstärkt. Bei Ochsen und Jungrindern ist aufgrund der Produktionsgrundlagen das Biosegment dominierend.

Etwa 13% des oberösterreichischen Rindfleisches wird in Bioqualität vermarktet. Der Absatz ist im Inland leicht steigend.

Vor allem die verschiedenen Bioabsatzprojekte mit dem LEH (z. B. Ja! Natürlich Bioweidejungrind, ZZU-Weiderinder oder Natur*pur Bio-Qualitätsmastrinder) haben sich in den vergangenen Jahren sehr gut entwickelt. Anders sieht es im Export aus.

Während dieser in den letzten Jahren kontinuierlich hohe Absatzmengen (vor allem nach Deutschland) aufzeigte und damit entscheidend für die guten Biorinder-Notierungen war, gestaltet sich die Vermarktung heuer sehr schwierig, was hauptsächlich daran liegt, dass die Hauptexportländer (vor allem Deutschland) in den letzten Jahren eine entsprechende Eigenversorgung aufgebaut haben.

Österreichische Top-Qualität

Mit Hilfe von freiwilligen Modulen, die die AMA-Marketing im Rahmen des Gütesiegelprogrammes anbietet, können die Rinderhalter kontinuierlich an der Qualitätsverbesserung sowie einer höheren Wertschöpfung für ihren Betrieb arbeiten. Gerade für die kleinstrukturierte Produktion in Österreich ist dies ein wichtiger Beitrag.

Neben der Erzeugung von Topqualität ist die Vermarktung der zweite wesentliche Schwerpunkt, um den Verbrauchern die besonderen Vorzüge des heimischen Qualitätsrindfleisches zu vermitteln.

Die Rinderbörse organisiert daher jährlich zahlreiche Verkostungen in LEH und Gastronomie, Grillvorführungen, Workshops usw. „Die große Herausforderung bleibt aber weiterhin der Außer-Haus-Verzehr, der bei Rindfleisch einen Anteil von über 50% ausmacht. In der Gastronomie- und Großküchenbelieferung liegen noch große zusätzliche Absatzpotenziale für unser Qualitätsrindfleisch. Für Sensibilisierung und Klarheit würde hier die verpflichtende Herkunftskennzeichnung in der Speisekarte sorgen”, schließt sich Minihuber den Forderungen der LK an.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at