

Fleisch aus NÖ: Qualität und Herkunft vereint mit Tierwohl und Nachhaltigkeit

Die Landwirtschaftskammer (LK) NÖ setzt gemeinsam mit der Erzeugergemeinschaft (EZG) Gut Streitdorf auf eine abgestimmte herkunftsbasierte Qualitätsstrategie innerhalb der gesamten Wertschöpfungskette. Die Landwirtschaft wird rund um das Thema Nutztierhaltung mit immer höheren gesellschaftlichen Erwartungshaltungen konfrontiert.



Die Oppositionsparteien SPÖ, FPÖ und NEOS verlangen von der Regierung einen „Tierschutzgipfel“.

Die Landwirtschaftskammer NÖ und die EZG Gut Streitdorf zeigen transparent die derzeitige Situation rund um Qualitätsfleisch aus Niederösterreich auf und welche Entwicklungsperspektiven sie sehen.

Landwirtschaftskammer NÖ-Präsident **Johannes Schmuckenschlager** betont: "Österreich setzt im Bereich Tierwohl hohe Standards in der Produktion um. Dieses hohe Qualitätsniveau wollen wir weiter ausbauen. Dabei ist es jedoch zwingend erforderlich, dass alle Akteure entlang der Wertschöpfungskette bis zu den Konsumentinnen und Konsumenten diesen Weg mittragen und auch ihren Beitrag dazu leisten. Konkret müssen entsprechende Mehrkosten und Zusatzaufwände besser am Ladentisch abgegolten werden. Nur so können wir auch künftig die Eigenversorgung der Österreicherinnen und Österreicher mit heimischem Qualitätsfleisch garantieren und unseren bäuerlichen Betrieben eine klare Zukunftsperspektive liefern."

Planungssicherheit und Herkunftskennzeichnung: Voraussetzung für Entwicklung

"Was die Bäuerinnen und Bauern vor allem brauchen sind planbare und langfristige Rahmenbedingungen, etwa in den Bereichen Tierwohl, Baurecht oder Emissionen", betont Schmuckenschlager und sagt weiter: "Ist entsprechende Planbarkeit gegeben, werden wir auch die notwendige Investitionsbereitschaft der Bäuerinnen und Bauern hin zu mehr Tierwohl und Nachhaltigkeit weiter steigern können."

Zu diesen Rahmenbedingungen gehört jedenfalls auch die wirksame Kontrolle des Aktionsplans für nachhaltige Beschaffung, der die freiwillige Selbstverpflichtung der Bundeseinrichtungen regelt, Lebensmittel für ihre Großküchen nachhaltig und regional zu beziehen: "Die dafür zuständige Bundesministerin Leonore Gewessler ist gefragt, ein entsprechendes Monitoring ab sofort umzusetzen.

Um Verwerfungen am Markt vorzubeugen, ist des Weiteren eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung auch auf EU-Ebene notwendig und die Gastronomie noch stärker mit an Bord zu nehmen, hier wiederum ist Bundesminister Johannes Rauch gefordert", so der Appell der Landwirtschaftskammer NÖ.

LK NÖ Bildungs- und Beratungsangebote

Die Strategie der LK NÖ wird auch über das umfassenden Bildungs- und Beratungsangebot deutlich: Webinare und Seminare zur Qualitätsfleischproduktion und zu tierfreundlichen Haltungssystemen sowie Beratungen zu Qualitätsprogrammen, wie etwa "Qplus Rind" oder AMA-Gütesiegel, zu Investitionen und Investitionsförderung sieht die Landwirtschaftskammer NÖ als eine ihrer Hauptaufgabenfelder, wenn es um die

Weiterentwicklung in der Nutztierhaltung geht.

Die LK NÖ arbeitet zudem intensiv daran, neben den klassischen Vertriebskanälen auch einen neuen kooperativen Vertriebskanal hin zur Großküche aufzubauen, damit auch im Außer-Haus-Verzehr der Schulterschluss zwischen Produzenten und Kunden besser gelingt.

Kalb Rosé: Nachhaltige, tierfreundliche Spitzenqualität

"Das Qualitätsfleischprogramm Kalb Rosé Austria ist die Antwort auf gleich mehrere Herausforderungen. Es steht für bestmögliche, artgerechte Haltung und ausgezeichnete Fleischqualität, abgesichert durch das AMA-Gütesiegel. Gleichzeitig werden Tiertransporte ins Ausland sowie Importe von Kalbfleisch nach Österreich reduziert. Die Kalbfleischstrategie ist ein einzigartiges Beispiel für Nachhaltigkeit, da ökologische, ökonomische und soziale Aspekte gleichermaßen einfließen und Bauern wie Konsumenten profitieren", erläutern die Chefs der Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at