

Drei Säulen der Nachhaltigkeit in der Schweinehaltung

Die Wintertagung des Ökosozialen Forums ist ein Fixpunkt für die Branche und widmete sich heuer an elf Fachtagen in verschiedenen Orten Österreichs den aktuellen Fragen der Agrarbranche. Der Fachtag Schweinehaltung hat am 31. Jänner an der HBLFA St. Florian in Oberösterreich stattgefunden. Unter anderem am Sprecherpult: Johann Schlederer, Geschäftsführer der österreichischen Schweinebörse (VLV), der sich abermals für eine Herkunftskennzeichnung aussprach.



Der Fachtag Schweinehaltung der 71. Wintertagung des Ökosozialen Forums beschäftigte sich mit Innovationen für bestehende Aufzucht- und Mastställe für Schweine, zum Wohl von Tier und Mensch.
© Ökosoziales Forum

Der **Fachtag Schweinehaltung** der 71. Wintertagung hat am 31. Jänner an der HBLFA St. Florian in Oberösterreich

zukunftsfähige, ökonomische und ökologische Lösungen erkundet. Im Fokus stand auch das Wohlbefinden von Mensch und Tier.

Schlederer: Freihandelsabkommen ist gut, doch ist Herkunftskennzeichnung besser

Das Tiergesundheitsrecht und das **Tierwohlpaket** auf EU-Ebene wie auch die Versorgungssicherheit sind Herausforderungen, mit denen die Schweinebranche aktuell konfrontiert ist. **Johann Schlederer**, Geschäftsführer der österreichischen Schweinebörse (**VLV**), sieht die durchgängige **Herkunftskennzeichnung** als wichtigen Lösungsansatz zur Stärkung der heimischen Schweinebranche:

Freihandelsabkommen sind für den Wohlstand zweier Volkswirtschaften im Normalfall beidseitig ein Gewinn. Meist gibt es aber auch sektorale Verlierer, wie zum Beispiel die Landwirtschaft, wenn ein entwickeltes Land Autos und Hochtechnologie in Länder exportiert, die nur mit agrarischen Gütern bezahlen können. Daher ist die Herkunftskennzeichnung bei allen Lebensmitteln für alle Vermarktungsrichtungen das heißt vom Supermarkt bis zum kompletten Außer-Haus-Verzehr, eine Notwendigkeit.

Darnhofer: Innovationen für Mensch und Tier

Ein wichtiger Faktor für eine zukunftsfähige, heimische Schweinebranche sind die Bäuer:innen selbst. Neben produktionstechnischen Innovationen bei bestehenden Aufzucht- und Mastställen darf der Faktor Mensch nicht außer Acht gelassen werden, wie **Ika Darnhofer** vom Institut für Agrar- und Forstökonomie der Universität für Bodenkultur Wien erklärte. Sie stellte das aktuelle Forschungsprojekt vor: Im **IBeSt-Projekt** tauschen sich Betriebsleiter:innen zu

unterschiedlichen Themen rund um Familie und Schweinehaltung aus: Wie geht es mir im Familien- und Arbeitssystem? Was ist sinnvolle Arbeit für mich? Wie positioniere ich mich zum Thema **Tierethik**? Durch die (Selbst-) Reflexion und den Austausch wird der eigene Gestaltungsspielraum bewusst und das Engagement für Innovationen gestärkt.

Auch **Andreas Moser** und Elisabeth Rennhofer, beide von der **Landwirtschaftskammer Niederösterreich**, fokussierten sich in ihren Vorträgen auf den Menschen hinter einem Betrieb. Während Moser für eine aktive, vertrauensbildende Kommunikation mit der Gesellschaft plädierte, ging Rennhofer vor allem auf die persönlichen Bedürfnisse der einzelnen Landwirt:innen und die Wichtigkeit, diesen im Alltag Platz einzuräumen, ein.

Waxenecker: Betriebsdaten kennen & festhalten

Im Hinblick auf Umweltschutz wird meist der **CO₂-Fußabdruck** als Maßstab für die Umweltverträglichkeit von Fleisch verwendet. Heute stehen die Tierhaltung und Lebensmittel tierischer Herkunft in der Kritik, einen wesentlichen Beitrag zur globalen Erwärmung zu leisten. Jüngere Berechnungen zeigen aber auf einzelbetrieblicher und auch auf globaler Basis, dass dieser Effekt überschätzt wurde. Aus diesem Grund ist es wichtig, dass der Sektor Tierhaltung und auch jeder Betrieb selbst eine gute Datengrundlage aufbaut und eigene Zahlen zur Nachhaltigkeit liefern kann. Im internationalen Vergleich kann schon heute die Art der Tierhaltung, wie sie in Mitteleuropa betrieben wird, als eine der nachhaltigsten bezeichnet werden, so Franz Waxenecker, Direktor für Precision-Nutrition und Nachhaltige Tierernährung der **DSM Austria**.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at