Transgourmet und ARGE Rind forcieren Kalbfleisch aus Österreich

Transgourmet geht den nächsten Schritt in Richtung Nachhaltigkeit und Tierwohl: Gemeinsam mit der Erzeuger- und Vermarktungsgenossenschaft ARGE Rind, zu der sich 35.000 Rinderbauern aus Österreich bekennen, etabliert der Händler ein heimisches Qualitätsfleischprogramm für Kälber.

„Kalb Rosé": Kalbsrücken aus dem Qualitätsprogramm (© Winfried Flohner für Transgourmet Österreich)

Unter „Kalb Rosé“ wird künftig zu 100% heimisches Kalbfleisch mit dem AMA-Gütesiegel vermarktet. Das Programm garantiert Konsumenten beste Fleischqualität aus kleinstrukturierter, österreichischer Landwirtschaft, vermeidet Tierleid durch den Wegfall langer Transportwege und bietet heimischen Kälbermastspezialisten eine neue Einkommensquelle.

Alternative zum Tierleid

Bis dato wurde in der Gastronomie zum überwiegenden Anteil Import-Kalbfleisch aus den Niederlanden vermarktet – die heimischen Bauern fanden nicht immer Abnehmer für ihre Kälber und so wurden viele Tiere bereits im Alter von wenigen Wochen lebend nach Italien oder Spanien zur Mast gebracht. „Wir wollen eine Alternative zu diesem System, dass Tierleid auf allen Seiten fördert, anbieten. Wir sprechen uns klar gegen unnötig lange Lebendtiertransporte und für entsprechende heimische Alternativen aus“, so die Verantwortlichen bei Transgourmet.

Neuer Betriebszweig für heimische Bauern und Bäuerinnen

„Wenn Bauern, Produzenten und Handel an einem Strang ziehen, kann eine nachhaltige Veränderung herbeigeführt werden“, ist Transgourmet Österreich Geschäftsführer Thomas Panholzer, MBA Dipl.BW stolz auf die Vorreiter-Rolle, die sein Unternehmen hier einnimmt. „Wir bieten ab sofort österreichische Top-Qualität von artgerecht ernährten Tieren in einem sehr guten Preis-Leistungsverhältnis an.“ DI Werner Habermann, Geschäftsführer von der ARGE Rind, weiß: „Wir erschaffen hier einen neuen Betriebszweig für die heimischen Bauern und wollen die Produktion von heimischem Kalbfleisch bewusst wiederbeleben.“ 150 heimische Landwirte sind Teil des neuen Qualitätsfleischprogrammes.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at