

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

Die Landwirtschaftskammer NÖ setzt gemeinsam mit der Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf (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 Landwirtschaftskammer NÖ und die EZG Gut Streitdorf zeigen transparent die derzeitige Situation rund um Qualitätsfleisch aus Niederösterreich auf und welche Entwicklungsperspektiven sie sehen.



*„Roter Hahn“-Wirt Christian Widgruber, EZG Gut Streitdorf-GF Werner Habermann, LK NÖ-Vizepräsidentin Andrea Wagner, EZG Gut Streitdorf-Obmann Franz Rauscher, LK NÖ-Präsident Johannes Schmuckenschlager (v.l.)
© LK NÖ/Georg Pomaßl*

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. Reine Lippenbekenntnisse bringen keinem was – nicht den Produzenten, nicht den Tieren und nicht den Konsumenten.“

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.

Und weiter: „Die Wettbewerbsfähigkeit muss bei allen Veränderungen mitgedacht werden. Veränderungen bei den Tierhaltungsvorschriften sind immer auf Marktkonformität zu überprüfen. Ansonsten steigen Bäuerinnen und Bauern aus der Erzeugung tierischer Lebensmittel aus und wir alle riskieren mehr Importe aus dem Ausland mit gleichzeitig weniger hohen Tierwohlstandards. Tierwohl muss auf Augenhöhe mit den Bauern und der gesamten Wertschöpfungskette Schritt für Schritt weiterentwickelt werden, damit die Konsumenten auch künftig mit heimischem Qualitätsfleisch versorgt werden“, so der Kammerpräsident.

Die für die Nutztierhaltung zuständige Landwirtschaftskammer NÖ-Vizepräsidentin Andrea Wagner führt konkret erforderliche Rahmenbedingungen näher aus: „Bei der Kennzeichnung brauchen wir einheitliche Systeme und kein Siegel-Wirr-Warr. Vorschriften müssen auch regionale Unterschiede berücksichtigen und es braucht weiterhin effektive Anreizmodelle, damit bäuerliche Betriebe auch zukünftig investieren. Zusätzlich müssen die neuen, gemeinsam entwickelten Gütesiegelprogramme, wie z.B. ‚Mehr Tierwohl‘ auch am Markt angenommen werden. Nur durch die Erhöhung der Nachfrage, kann es eine Weiterentwicklung geben. Deswegen rufe ich alle Konsumentinnen und Konsumenten, denen Tierwohl ein Anliegen ist, dazu auf, unbedingt Tierwohl-Produkte im Geschäft zu kaufen.“

Qualitätsfleisch: Landwirtschaftskammer NÖ Bildungs- und Beratungsangebote und neue Vertriebsplattform

Die Strategie der Landwirtschaftskammer NÖ wird auch über die 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 Landwirtschaftskammer 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. Dieser soll vorerst ab Sommer mit Obst und Gemüse in eine erste Testphase starten und dann Schritt für Schritt mit den Erzeugergemeinschaften auch auf Geflügel, Fleisch und Milchprodukte erweitert werden. Nähere Informationen dazu folgen.

EZG Gut Streitdorf-Obmann Franz Rauscher beurteilt die Weiterentwicklung des Tierwohls als eine der Hauptaufgaben, der sich die Branche neben der Weiterentwicklung der Qualitätsprogramme widmet: „Die Tierhaltung in Niederösterreich wird sich im Sinne der gesellschaftlichen Anforderungen im Bereich Tierwohl weiterentwickeln. Die größte Herausforderung ist es, auf diese Wünsche der Konsumenten einzugehen. Die Entwicklungsprozesse brauchen aber Zeit, Verständnis und lösungsorientiertes Handeln von allen Akteurinnen und Akteuren. Nur so ist die ureigenste Aufgabe unser Betriebe – für eine gewünschte Eigenversorgung im Fleischbereich zu sorgen – möglich.“



EZG Gut Streitdorf-Geschäftsführer **Werner Habermann** betont die Notwendigkeit eines entsprechenden Preises: „Aufgrund der stark gestiegenen Produktionskosten ist klar, dass neben den Erzeugerpreisen auch Rind- und Schweinefleisch in der Theke teurer werden muss. Für eine sichere und stabile Eigenversorgung ist es von besonderer Bedeutung, auf welchem Niveau eine längerfristige Preisstabilisierung gelingt. Die gesamte Wertschöpfungskette muss kostendeckend funktionieren und jeder Akteur muss etwas verdienen können. Werden etwa die Qualitätsprogramme M-Rind, ‚Mehr Tierwohl‘ Schwein und Kalb Rosé bei den Kunden angenommen, können sie auch noch weiter ausgebaut werden.“

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.

Schulterschluss mit Gastronomie über Ausbau der Herkunftskennzeichnung wichtig

„Die Gastronomie hat im Fleischbereich mit einem Marktanteil von über 50 Prozent eine sehr wichtige Rolle, auch in der Wahrnehmung der Konsumenten. Immer mehr Konsumenten wollen wissen, woher das Fleisch am Teller kommt und wie es produziert wird. Das ist auch gut so und daher war es immer eine zentrale Forderung der Branchenverbände und der Landwirtschaftskammer NÖ, die Gastronomie beim Thema Herkunftskennzeichnung miteinzubinden“, sagen Landwirtschaftskammer NÖ und EZG Gut Streitdorf unisono.

„Viele Gastronomiebetriebe leben aktiv die von ihren Gästen geforderte Transparenz und loben die Herkunft ihres Speiseangebotes, insbesondere bei Fleischgerichten, in der Speisekarte aus. Jeder Gast hat damit die freie Wahl, sich für sein Lieblingsgericht zu entscheiden. Doch in den nächsten Jahren stellt sich die für Bauern wie Konsumenten entscheidende Frage, inwieweit die Gastronomie den Weg der nachvollziehbaren Herkunft weiter ausbauen wird. Nur dadurch können wir einen fairen Wettbewerb sicherstellen und garantieren, dass den Gästen nicht über Umwege Fleisch aus Brasilien oder Argentinien serviert wird. Gerade in der Diskussion um Nachhaltigkeit und Klimaschutz sehen wir das als wesentliches Instrument, um zukünftig unsere Betriebe abzusichern“, sind sich die Vertreter der Landwirtschaftskammer NÖ und der EZG Gut Streitdorf einig.

Nicht zuletzt betonen die Vertreter der Landwirtschaftskammer NÖ und der EZG Gut Streitdorf die Wichtigkeit der engen Zusammenarbeit, um für die Betriebe die bestmöglichen Rahmenbedingungen und positive Zukunftsperspektiven zu schaffen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at