

Gourmetfein: Verzicht auf Gen-Soja aus dem Regenwald muss Schweinefleisch-Standard werden!

Einzigster Fleischerzeuger, der zu 100 Prozent AMA-Ware verwendet, auf Gen-Soja verzichtet und das eidesstattlich garantiert, begrüßt Weiterentwicklung des AMA-Gütesiegels.



*KommR.
Fritz Floimayr, Gründer und Geschäftsführer von Gourmetfein (©
Gourmetfein)*

Breite Zustimmung findet der heutige Beschluss der Regierungsparteien im österreichischen Nationalrat, den Ausstieg aus dem Gen-Soja in der heimischen Schweinemast einzuleiten. Doch nicht nur bei Konsumenten und NGOs ist die Freude groß, auch der führende Lebensmittelproduzent gourmetfein unterstützt diese Entwicklung. Das AMA-Gütesiegel ist sehr bekannt, verliert aber an Glaubwürdigkeit. Es muss sich

weiterentwickeln und künftig den höheren ökologischen Standard der Gentechnikfreiheit abbilden.

100 % AMA bei Gourmetfein

Der Fleischerzeuger **gourmetfein** verwendet 100 Prozent AMA-Ware, sieht das Gütesiegel aber als absoluten Mindeststandard. gourmetfein übererfüllt diese Kriterien bei weitem, wenn man an Gen-Soja, an Glyphosat oder auch an die Herkunftskennzeichnung denkt.

„Wir verzichten bereits seit Jahren auf gentechnisch verändertes Soja aus dem Regenwald, auch wenn das Mehrkosten verursacht. Wir machen das aus der tiefen Überzeugung heraus, dass es unzeitgemäß ist, die grüne Lunge der Welt zu vernichten, um billiges Futter zu erzeugen. Ich freue mich, dass der Gesetzgeber diesen Weg nun anerkennt und zum verbindlichen Standard machen möchte. Insbesondere im AMA-Gütesiegel sollte das Gen-Soja künftig nicht mehr erlaubt sein, das erwarten sich auch die Konsumenten“, so Fritz Floimayr, Gründer und Geschäftsführer von Gourmetfein.

So viel CO2 wird eingespart

Der Verzicht auf Soja aus dem Regenwald bringt nicht nur einen Biodiversitätsgewinn, sondern auch einen klaren Klimabonus. Studien zufolge können 40 bis 50 Prozent des CO₂-Fußabdrucks von Schweinefleisch vermieden werden, wenn Kraftfutter aus europäischer Erzeugung verwendet wird.

Der Leberkäse von Gourmetfein, der etwa bei BP-, Shell-, Eni und Socar-Tankstellen in Österreich vertrieben wird, ist damit schon heute das klima- und umweltfreundliche Spitzenprodukt der heimischen Leberkäse-Erzeugung.

Der oberösterreichische Fleischproduzent Gourmetfein ist nachweislich der einzige Hersteller in Österreich, der zu 100

Prozent AMA-zertifizierte Ware verwendet, auf Glyphosat, Gentechnik und Regenwald-Soja verzichtet und das auch noch eidesstattlich erklärt. Das verwendete Schweinefleisch wird ausschließlich von den 45 Partnerbauern aus Oberösterreich bezogen, der Mehraufwand in der Produktion wird ihnen abgegolten. Das macht das Unternehmen zum Marktführer bei Transparenz und Glaubwürdigkeit.



Dr. Wiltrud Maria Frei
ÖFFENTLICHE NOTARIN

Roßmarkt 21
4710 Grieskirchen

+43 (0) 7248 66 4 66
+43 (0) 7248 66 4 66 - 4

kanzlei@notariat-frei.at
www.notariat-frei.at

GESCHÄFTSZAHL 813



PROTOKOLL

aufgenommen von mir, Doktor Wiltrud Maria Frei, öffentliche Notarin mit dem Amtssitz in Grieskirchen und der Amtskanzlei in 4710 Grieskirchen, Roßmarkt 21 in deren Amtskanzlei. Gegenwärtig ist Herr Friedrich Floimayr, dessen Personenidentität und Geburtsdatum mir gemäß § 36b Abs 2 NO nachgewiesen wurde, als selbständig vertretungsbefugter Geschäftsführer der GF Fleischproduktion GmbH, FN 244091 h, mit dem Sitz in Michaelnbach, diese als unbeschränkt haftende Gesellschafterin der GF Fleischproduktion GmbH & Co KG, FN 244093 k, „gourmetfein“ mit dem Sitz in Michaelnbach. -----
Herr Friedrich Floimayr gibt zu Protokoll nachstehende -----

EIDESSTÄTTIGE ERKLÄRUNG

Als Geschäftsführer obiger Gesellschaft und somit als Inhaber der Marke „gourmetfein“ erkläre ich eidesstattlich, dass -----

- auf gourmetfein Schweine- und Rindfleischprodukten (wie zB. Leberkäse, Würste und Fleisch) der Bauernhof, von dem das Tier stammt, namentlich erwähnt wird und somit eine vollständige Rückverfolgbarkeit gegeben ist;
- die Rinder zu 100 % (einhundert Prozent) von österreichischen Rinderbauern mit gentechnikfreier Fütterung stammen;
- zu 100 % (einhundert Prozent) nur Schweine von oberösterreichischen Partner-Bauernhöfen bezogen werden;
- die Transportstrecke der Schweine zu 100 % (einhundert Prozent) unter 70 km liegt;
- von den Partner-Bauern zu 100 % (einhundert Prozent) auf ihren Wiesen und Feldern auf Glyphosat verzichtet wird;
- die Haltung der Tiere zu 100 % (einhundert Prozent) nicht in Industriemastbetrieben stattfindet;
- zu 100 % (einhundert Prozent) nur gentechnikfreies Futtermittel laut Codex ARGE gentechnikfrei verwendet wird;
- zu 100 % (einhundert Prozent) kein Soja aus Südamerika zum Einsatz kommt.

Diese Erklärung wurde von der anwesenden Partei als von dieser ausdrücklich als richtig wiedergegeben bezeichnet und genehmigt und hierauf von der Partei vor mir, öffentliche Notarin, eigenhändig unterschrieben. -----

Grieskirchen, am 18.06.2020 (achtzehnter Juni zweitausendzwanzig)


gourmetfein
GF Fleischproduktion GmbH, FN 244091 h
GF Fleischproduktion GmbH & Co KG, FN 244093 k





Dr. Wiltrud Maria Frei
ÖFFENTLICHE NOTARIN

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at