Kalb rosé: Qualitätsinitiative bringt Österreichisches Kalbfleisch auf den Tisch

Die neuen LFI-Broschüren zur Kalb Rosé-Haltung fördern regionale Qualität und unterstützen nachhaltige Kalbfleischerzeugung in Österreich.

© Kalbrose-austria

Die Bedeutung hochwertiger Lebensmittel aus regionaler Produktion wird in Österreich zunehmend größer. In diesem Kontext hat die österreichische Landwirtschaft eine umfassende Strategie zur Förderung der Kalbfleischqualität ins Leben gerufen, die nicht nur kulinarische Ansprüche erfüllt, sondern auch bewusste Konsumenten anspricht. Die Initiativen, die unter dem Begriff "Kalbfleischstrategie" zusammengefasst sind, haben das Ziel, die exzellente rot-weiß-rote Kalbfleischqualität in heimischen Küchen präsenter zu machen. Ein wesentliches Element dieser Strategie ist das Programm '**Kalb rosé**', das sich durch ressourcenschonende und regionale Kalbfleischerzeugung

mit garantierter Qualität auszeichnet. **Josef Moosbrugger**, Präsident der **Landwirtschaftskammer Österreich**, hebt hervor, dass dieses Angebot der Gastronomie die Möglichkeit gibt, sich von der Billigkonkurrenz abzuheben und Gästen ein erstklassiges kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Über das Programm 'Kalb rosé'

Das Qualitätskalbfleischprogramm 'Kalb rosé Austria', das mit dem **AMA-Gütesiegel** zertifiziert ist, wurde von der **Arbeitsgemeinschaft Rind** ins Leben gerufen. Hierbei stammt das Kalbfleisch von Kälbern im Alter von sechs bis höchstens acht Monaten, die hauptsächlich aus männlichen Milchrassekälbern bestehen. Eine spezielle Futtermischung aus Maissilage, Kraftfutter und Raufutter, wie Stroh, sorgt dafür, dass das Fleisch seine charakteristische rosé Farbe erhält. Diese Qualitätsstufe liegt zwischen dem vollmilchkalb und dem Jungrind, was sowohl kulinarisch als auch wirtschaftlich vielversprechend ist.

Die Umsetzung dieses Programms bietet Landwirten die Chance, einen direkten Beitrag zur Reduzierung von Kälberexporten zu leisten. **Josef Fradler**, Obmann der ARGE Rind, erläutert, dass Landwirtinnen und Landwirte dazu beitragen können, dass Kälber, die bisher nicht im Inland vermarktet werden konnten und ins Ausland verkauft wurden, nun auf heimischen Betrieben gemästet werden. Diese Entwicklungen punkten nicht nur durch

regionalen Genuss, sondern sie tragen auch dazu bei, der medialen Kritik am Kälberexport entgegenzuwirken. Die Initiativen und Programme rund um das Kalbfleisch stellen nicht nur einen wirtschaftlichen Gewinn für die heimische Landwirtschaft dar, sondern sichern auch die Qualität und das Tierwohl in der Produktion. Für die Konsumenten bedeutet dies, dass sie mit gutem Gewissen auf Produkte zurückgreifen können, die sowohl aus ihrer Region stammen als auch die höchsten Qualitätsstandards erfüllen. Umso mehr ist es wichtig, das regionale Fleischerhandwerk zu unterstützen, denn hier stimmt die Qualität, bleibt die Wertschöpfung im Land und wird das Tierwohl in allen Faktoren sichergestellt.

Hier die angebotenen Broschüren zum Download!

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at