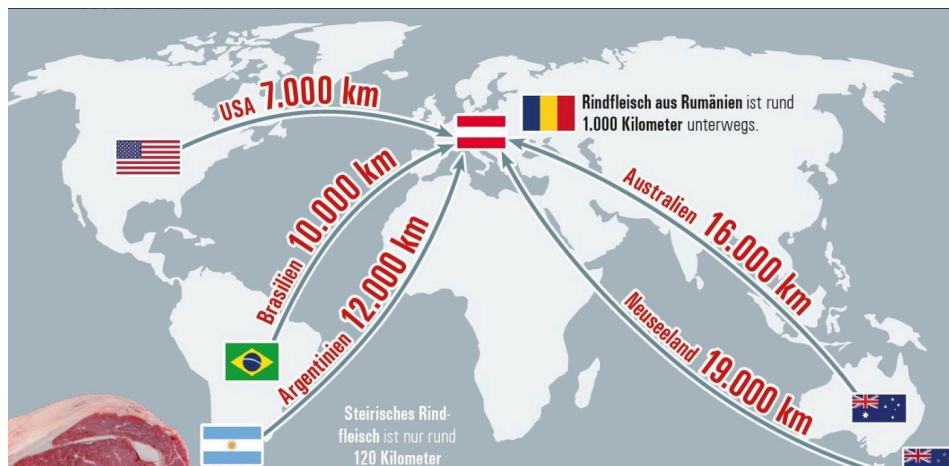


Kampf den Rindfleisch-Billigimporten aus Übersee

Regional statt international: Landwirtschaftskammer verlangt von Gastro-Großhandel verantwortungsvolle Produktpolitik



Ernüchternder Store-Check

Der brandaktuelle Store-Check im Gastronomie-Großhandel hat die befürchteten schlechten Ergebnisse leider noch übertroffen: bis zu 50 Prozent der Verkaufsflächen sind mit importiertem Rindfleisch gefüllt. Der Gastronomie-Großhandel hat in Österreich enorme Bedeutung: Mehr als die Hälfte des verzehrten Fleisches wird in Großküchen, Kantinen, in Restaurants oder Imbissständen gegessen. Herr und Frau Österreicher essen 105.000 Tonnen Rindfleisch pro Jahr. Die 51 Prozent Außerhausverzehr machen damit rund 53.000 Tonnen aus, Tendenz weiter steigend.

Die Kammer hat im November verschiedene Geschäfte des Gastronomiegroßhandels auf Verkaufsfläche, Produkte und Auszeichnung analysiert.

Die ernüchternden Ergebnisse:

- 40 bis 50 Prozent der Ladenfläche ist mit importiertem Rindfleisch gefüllt, deutlich mehr als erwartet.
- Hauptsächlich werden Edelteile angeboten (Lungenbraten, Beiried), wobei hier der Anteil von importierten Stücken besonders hoch ist – sie stammen vor allem aus Brasilien und Argentinien.
- Bei den Edelteilen sind die Preisunterschiede sehr hoch – so gibt es Rindslungenbraten bereits um 18,69 Euro pro Kilo aus Brasilien. Österreichischer Lungenbraten ist nicht unter 36 Euro zu haben.
- Verpackte Edelteile aus Übersee haben eine sehr lange empfohlene Verbrauchsfrist von rund vier Monaten.
- Die Rindfleischkennzeichnung funktioniert – die Herkunftsländer sind klar ersichtlich und österreichische Programme sind aufgrund des BOS-Kennzeichnungssystems eindeutig zu erkennen.

© LK

Klare Kennzeichnung

„Unsere Rinder fressen keinen Regenwald, sondern sie fressen im Sinne der Kreislaufwirtschaft Gras, Heu und Silage von unseren Wiesen und Almen. Vom Gastronomie-Großhandel fordern wir eine verantwortungsvolle Produktpolitik im Sinne der Regionalität und von der Gastronomie und den Großküchen eine klare Kennzeichnung der Rindfleisch-Herkunft auf den Speisekarten“, bekräftigt Vizepräsidentin Maria Pein die Forderungen der Landwirtschaftskammer. Außerdem erteilt sie Freihandelsabkommen wie Mercosur eine klare Absage.

Regional statt international

„Die Rinderhaltung in Südamerika ist völlig konträr zu jener in

Österreich“, unterstreicht Franz Beck, Obmann der **Erzeugergemeinschaft steirisches Rind**. Die 10.500 Rinderbauern setzen auf Kreislaufwirtschaft und halten im Schnitt 30 Tiere, die Gras und Heu fressen und wandeln dieses in hochwertiges Fleisch um. In Südamerika werden zigtausende Rinder in „Feedlots (Fressstationen)“ auf engstem Raum gehalten und mit reinem Kraftfutter gemästet. Dies hat massive Auswirkungen auf unser Klima. Beck: „Während heimisches Rindfleisch 14 Kilo CO₂ verursacht, ist Rindfleisch aus Südamerika mit 80 Kilo CO₂ belastet. Dazu kommen noch 10.000 klimaschädliche Transportkilometer“.

Auf den Punkt gebracht: Rindfleisch aus Südamerika

Wie schont regional erzeugtes Rindfleisch unser Klima?

Unsere Rinder fressen Gras, Heu und Silage und sie wandeln dieses in Milch und Fleisch um. Gras setzt Sauerstoff frei und bindet CO₂. Kurze Transportwege verursachen eine geringe CO₂-Belastung. Bei uns wird im Gegensatz zu Brasilien kein Regenwald abgeholzt, danach brandgerodet und der Boden ausgebeutet.

Wie groß sind die Betriebe in Südamerika?

Die Rinderbetriebe haben dort tausende Rinder. Während die Mutterkühe auf riesigen Weiden unterwegs sind (wie etwa in der Pampa in Argentinien), kommen die Absetzer in Feedlots (Fressstationen). Hier stehen bis zu 20.000 Rinder in einer Feedlot. Die Tierkörperverwertungsstationen auf diesen Betrieben sind meist größer als unsere Durchschnittsbetriebe.

Wie werden die Rinder in diesen Feedlots gefüttert?

Die Rationen bestehen aus bis zu 90 Prozent aus Kraftfutter mit gentechnisch verändertem Soja, Mais, Gerste und Raps. Diese Fütterungsmethode ist positiv besetzt und wird als „grain fed“ (Getreide gefüttert) ausgewiesen. In Brasilien werden die meisten Rinder mit Nebenprodukten aus der Ethanolerzeugung gefüttert.

Warum liefert Südamerika so viele Edelteile?

Lungenbraten und Beiried werden in Südamerika nicht gerne gegessen, weil das Fleisch „zu weich“ ist. Südamerikaner lieben intensive Teilstücke mit kräftigem Biss. Ihre traditionelle Garmethode ist das Grillen über offenem Feuer für vier bis fünf Stunden.

Was bewirkt die lange Haltbarkeit?

Rindfleisch aus Südamerika hat eine Haltbarkeit von rund vier Monaten ab Schlachtung. Das Fleisch wird verpackt und reift dann bis vier Monate lang. Natürlich wird es dadurch zarter und geschmackvoller, weil sich der Fleischsaft optimal verteilen kann.

Wie wird das Fleisch behandelt, damit es so lange haltbar ist?

Die Schlachthöfe und Zerlegebetriebe, die in Südamerika tätig sind, arbeiten auf hohem Hygieneniveau und werden von internationalen Kontrollfirmen überprüft. In Südamerika wird häufig eine Warmzerlegung und -verpackung durchgeführt, um die Oberflächenverkeimung zu reduzieren. Andere Behandlungen sind nicht bekannt.

Warum spielt der Transportweg beim Preis keine Rolle?

Unser heimisches Rindfleisch ist vielleicht 120 Kilometer unterwegs – Rindfleisch aus Brasilien und Argentinien hingegen über 10.000 Kilometer. Containerschiffe transportieren Rindfleisch etwa 25 Tage in Containern nach Europa, die Kosten dafür sind sehr gering, weil die Schiffe ansonsten leer zurück nach Europa fahren müssten.

Klima-Sünder Öl, Gas und Kohle

Die Verbrennung von Öl, Gas und Kohle ist die Hauptursache der Klimaverschlechterung. Als Hauptbetroffene ist die Land- und Forstwirtschaft auch Teil der Lösung. Dazu kommt, dass sich der Treibhausgasausstoß seit 1990 um 15 Prozent reduziert hat. Das hat sie als einzige produzierende Sparte geschafft, obwohl sie die Bevölkerung verlässlich mit Lebensmitteln versorgt. Bei den Gesamt-Emissionen hat

die Landwirtschaft lediglich einen Anteil von zehn Prozent (unten), 90 Prozent entstehen durch Verbrennen von Fossil-Energie. Jeder einzelne hat für die klimafreundliche Lebensgestaltung wirksame Hebel. Der größte ist, die Ölheizung durch eine Bio-Heizung zu ersetzen. Weniger zu fliegen und Öffis zu nutzen hilft auch.

Energie-Wende

Die wichtigste Maßnahme gegen die fortschreitende Klimaverschlechterung ist der konsequente Umbau unseres Energie- und Wirtschaftssystems: Wir müssen weg von klimaschädlichen fossilen Energieträgern wie Erdöl, Gas und Kohle, hin zu einer nachhaltigen kreislauforientierten Bioökonomie mit erneuerbaren Energien und nachwachsenden Rohstoffen. Die heimische Landwirtschaft ist Teil der Lösung. Sie bringt mit der Bereitstellung von agrarischer und forstlicher Biomasse einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz.

Fakten-Check

Die Kammer stellt sämtliche Produktionssparten hinsichtlich ihres CO₂-Ausstoßes auf den Prüfstand und veröffentlicht die Fakten in der Schriftenreihe „Klimafreundliche Land- und Forstwirtschaft“.

Der Teil „Heimische Rinderwirtschaft“ ist fertiggestellt und im Referat Energie und Klimawandel, Tel.

0316/8050-1433, christine.wallner@lk-stmk.at erhältlich.

Großer Unterschied

Die Rinderhaltung in Übersee-Ländern unterscheidet sich maßgeblich von jener in Österreich. Die 10.500 steirischen Rinderbauern setzen auf Kreislaufwirtschaft, halten im Schnitt 30 Tiere, die Gras und Heu fressen. In Nord- und Südamerika werden zigtausende Rinder in Feedlots (Fressstationen) auf engstem Raum mit Kraftfutter gemästet (Rindfleisch aus Südamerika, links). Das hat massive Auswirkungen auf unser Klima: Während die Herstellung von einem Kilo Rindfleisch 14,2 Kilo CO₂ verursacht, ist südamerikanisches Rindfleisch mit 80 Kilo CO₂ belastet – um fast sechsmal mehr! In der EU sind es im Schnitt 22 Kilo CO₂. Ein

Österreicher isst im Schnitt pro Jahr zwölf Kilogramm Rindfleisch. Dabei entstehen beim Verzehr von heimischem Rindfleisch 170 Kilo CO₂. Bei Rindfleisch aus Brasilien sind es 960 Kilo CO₂. Dazu kommt noch der Treibhausgas-Ausstoß durch die langen Transportwege.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at