

LK Steiermark: Heimische Rinder fressen keinen Regenwald

„Die heimischen Rinderbauern wurden zu Unrecht in den Sog der Klimadebatte gezogen. Unsere Rinder fressen keinen Regenwald, sondern sie fressen im Sinne der Kreislaufwirtschaft Gras von unseren Wiesen und Almen“, betonte heute die steirische Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria Pein. „Die heimischen Rinderbauern leisten einen wichtigen Beitrag dazu, dass klimaschonend erzeugtes, hochwertiges Rindfleisch mit kurzen Transportwegen auf unsere Teller kommen kann. Als Zusatzprodukt prägen und pflegen die Landwirte die von Gästen und Bevölkerung so geschätzte, einzigartige Kulturlandschaft in der Steiermark“, sagte Pein.



Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Rindfleisch-Store-Check der Landwirtschaftskammer bringt unglaubliche Ergebnisse**
- **Fleischermeister sind Botschafter und Fürsprecher für Rindfleisch aus der Region**
- **Klimaschonende heimische Rinderhaltung statt Feedlot-Haltung in Übersee**
- **Seminarbäuerinnen informieren über Mehrwert des heimischen Rindfleisches**

Rindfleisch-Store-Check der Landwirtschaftskammer bringt unglaubliche Ergebnisse

Viel schlechter als erwartet ist der brandaktuell im November von der LK Steiermark durchgeführte Rindfleisch-Store-Check im Gastronomie-Großhandel ausgegangen. Die Vizepräsidentin zur unglaublichen Dimension des Ergebnisses hinsichtlich Herkunft und Klimaschutz: „Die Verkaufsregale sind zu 40 bis 50% mit Importfleisch – überwiegend aus Übersee und Osteuropa – gefüllt. Meist handelt es sich um Billigstfleisch, das bis zu 50% weniger kostet als vergleichbare heimische Rindfleischqualität. Das ist klimapolitisch verantwortungslos und kontraproduktiv.“ Pein verlangt vom Gastronomie-Großhandel eine verantwortungsvolle Produktpolitik im Sinne der Regionalität und von der Gastronomie sowie den Großküchen eine klare Kennzeichnung der Rindfleisch-Herkunft auf den Speisekarten. Außerdem erteilt sie Freihandelsabkommen wie Mercosur eine klare Absage.

Fleischermeister sind Botschafter und Fürsprecher für Rindfleisch aus der Region

Um den Steirerinnen und Steirern die klimapolitischen Vorteile von regionalem Rindfleisch sichtbar und den guten Geschmack am Gaumen erlebbar zu machen, gehen die Fleischermeister-Betriebe der Grünen Mark und die Landwirtschaftskammer in die Offensive und werden am 22. und 23. November Lust auf heimisches Rindfleisch machen. Innungsmeister **Josef Mosshammer**: „Wir sind gerne und mit gutem

Gewissen Markenbotschafter für steirisches Rindfleisch, und wir wollen gemeinsam das Regionale stärken. Der unmittelbare Vergleich mit Rindfleisch aus aller Herren Länder gibt uns die absolute Sicherheit, dass heimische Ware geschmacklich mit internationaler mithalten kann“, so Mosshammer.

Klimaschonende heimische Rinderhaltung statt Feedlot-Haltung in Übersee

„Die Rinderhaltung in Südamerika ist völlig konträr zu jener in Österreich“, sagte **Franz Beck**, Obmann der **Erzeugergemeinschaft Steirisches Rind**. Die 10.500 Rinderbauern setzen auf Kreislaufwirtschaft und halten im Schnitt 30 Tiere, die Gras sowie Heu fressen und in hochwertiges Fleisch umwandeln. In Südamerika werden dagegen zigtausende Rinder in sogenannten „Feedlots“ auf engstem Raum gehalten und mit reinem Kraftfutter gemästet. Dies hat massive Auswirkungen auf das Klima. „Während heimisches Rindfleisch 14 Kilo CO₂ verursacht, ist jenes aus Südamerika mit 80 Kilo CO₂ belastet. Dazu kommen noch 10.000 klimaschädliche Transportkilometer“, gab Beck zu bedenken.

Seminarbäuerinnen informieren über Mehrwert des heimischen Rindfleisches

„Die Fleischermeister-Betriebe in den Bezirken sind wichtige regionale Partner für Rindfleisch von unseren Familienbetrieben. Sie stellen sicher, dass nur beste Qualität beim Kunden ankommt“, unterstrich Landesbäuerin **Auguste Maier**. Und weiter: „Die Seminarbäuerinnen verführen am 22. und 23. November in 14 Fleischermeister-Betrieben die Konsumenten zu einer Rindfleisch-Geschmacksreise, informieren über den Mehrwert des heimischen Rindfleisches und geben auch Tipps zur Zubereitung.“

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at