„Ich bleib am Hof”: Biofleisch verringern Kälbertransporte

Mit einem neuen Projekt wollen der SPAR-Fleischverarbeitungsbetrieb TANN und Sonnberg Biofleisch gemeinsam mit 120 Bäuerinnen und Bauern den Anteil der Kälberexporte zu verringern. Mit dem Programm „Ich bleib am Hof“ werden die Biokälber zukünftig auf Höfen im Mühl-, Wald- und Mostviertel aufgezogen und mit hofeigener Biomilch gefüttert. Zudem verpflichten sich die Landwirtinnen und Landwirte auf den Export aller Tiere zu verzichten.

Bio-Landwirt Thomas Seyr aus Gutau in Oberösterreich ist froh, dass seine Kälber am Hof groß werden dürfen und auch der erhöhte Aufwand wie für die Biomilch abgegolten wird.
(© SPAR/Martin Pröll)

Mehr als 100.000 Kälber importiert Österreich pro Jahr in Form von Kalbfleisch, während gleichzeitig rund 50.000 heimische Kälber exportiert werden. Dieser Praxis versucht SPAR nun

gemeinsam mit dem Unternehmen Sonnberg Biofleisch aus dem Mühlviertel mit dem Projekt „Ich bleib am Hof – Bio-Vollmilch-Mastkalb“ entgegenzuwirken.

Ziel dieses Projekt ist es Biokälber so lange wie möglich am Hof zu halten um den Export dieser Kälber zu verhindern.

Qualitätsprodukt aus den Bioregionen Mühl-, Wald- und Mostviertel

120 Landwirt:innen aus dem Mühl-, Wald- und Mostviertel sind bereits Partner des Projekts. Manfred Huber, Geschäftsführer Sonnberg Biofleisch erklärt das Ziel von „Ich bleib am Hof“: „Wir wollen eine Alternative für Bio-Milchbetrieb schaffen, damit die Kälberfütterung wirtschaftlich sinnvoll ist und dadurch der Export von Bio-Kälbern gänzlich vermieden werden kann. Viele Landwirtinnen, die das nicht mehr mitmachen wollten, sind inzwischen bei unserem Projekt dabei. Die Landwirte sind froh, dass sie nun Gewissheit haben, dass ihre Kälber am Hof groß werden dürfen und auch der erhöhte Aufwand wie für die Biomilch abgegolten wird.“

Die Kriterien für das neue Qualitätsprodukt sind hoch. Die Bio-Kälber werden von Geburt an in der Mast verwendet und erhalten ausschließlich hofeigene Biorohmilch. Das bedeutet, dass die frisch gemolkene Rohmilch an die Kälber verfüttert wird. Durch das Projekt können, laut Sonnberg Biofleisch, rund 800 Kälber pro Jahr dort aufwachsen, wo sie geboren wurden und müssen nicht transportiert werden.

Bio-Kalbfleisch ab sofort bei INTERSPAR

Das Fleisch von Biokälbern, die ausnahmslos mit hofeigener, österreichischer Biovollmilch gefüttert werden, stellte bisher eine Marktlücke dar. Die Partner sowie Landwirtinnen des

Projekts „Ich bleib am Hof“ sind aber davon überzeugt, dass dieses Premiumprodukt erfolgreich sein wird. „Bio-Kalbfleisch hat bei der Bevölkerung einen hohen Stellenwert und wir hoffen, dass die Konsumentinnen und Konsumenten, dieses neue Produkt auch dementsprechend schätzen“

*Das SPAR Natur*pur Bio-Kalbs-Faschierte zeichnet sich durch genfreie Fütterung und höheres Kälberwohl aufgrund intensiver Mutterkuhhaltung aus. Durch dieses Programm von SPAR und dem Biohof Sonnberg können die Kälber am Hof aufwachsen und Kälbertransporte vermieden werden. 230g-Packung um 3,99 Euro.(© SPAR)*

Das hervorragende Bio-Kalbfleisch gibt es ab sofort als SPAR Natur*pur Bio-Kalbs-Faschiertes bei INTERSPAR und Maximarkt. Eine Ausweitung des Sortiments auf ganz Österreich ist, abhängig von der Nachfrage der Konsument:innen, in Planung.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at