

Österreichisches Frischfleisch bei Billa

Nachhaltig, klimafreundlich - und österreichisch: Billa stellt 2020 auf 100 Prozent heimisches Frischfleisch und -geflügel um.



Als erster heimischer Lebensmittelhändler stellt Billa im Laufe des zweiten Quartals 2020 das gesamte Frischfleisch-Sortiment auf 100 Prozent österreichisches Fleisch und -Geflügel um. Damit schließt Billavor allem die Lücke bei österreichischer Pute. „Mit diesem Bekenntnis zu 100 Prozent Frischfleisch aus Österreich macht Billa den so wichtigen Schritt in der

Öffentlichkeit und setzt ein Signal für die wertvolle Arbeit unserer österreichischen Produzenten und Landwirte“, sind sich Robert Nagele, Vorstandssprecher, und Josef Moosbrugger, Präsident der **Landwirtschaftskammer Österreich**, einig.

Neue Rolle für österreichische Pute

Österreichs Geflügelproduzenten arbeiten im EU-Vergleich mit sehr hohen Tierwohlstandards: Masthühner haben bis zu 30 Prozent, Puten bis zu 70 Prozent mehr Fläche zur Verfügung, was auch maßgeblich zur Gesundheit der Tiere beiträgt. Die Besatzdichte pro m² ist in Österreich bei Puten mit 40 kg gesetzlich begrenzt, während dieser Wert in fast allen EU-Ländern deutlich höher liegt oder gar nicht gesetzlich geregelt ist. Nicht zuletzt durch diese unterschiedlichen Wettbewerbsbedingungen ist der Selbstversorgungsgrad bei Putenfleisch seit dem EU-Beitritt Österreichs markant gesunken. Die heimischen Putenbauern produzierten 2018 nur mehr 38,5 Prozent des Inlandsverbrauches(*Quelle: ZAG*).

„Wir bekennen uns zur österreichischen Landwirtschaft und ihrem Einsatz für mehr Tierwohl. Deswegen setzen wir als Vorreiter im österreichischen Lebensmittelhandel jetzt auch ein klares Signal für den Wert dieses nach hohen Tierwohlstandards erzeugten und dadurch höherwertigen Qualitätsprodukts“, betont Nagele. Die Menge an Puten-Frischfleisch, die die Rewe Group Österreich von heimischen Putenlieferanten bezieht, wird sich durch die Entscheidung von Billa verdoppeln.

Moosbrugger: Bauern begrüßen Entscheidung, voll auf heimisches Fleisch zu setzen

„Wir sehen den geplanten Schritt von Billa, ab dem Frühjahr 2020 nur noch österreichisches Frischfleisch in allen Filialen anzubieten, als äußerst positiv und begrüßen diese Entscheidung. Die LK Österreich setzt sich nämlich seit Jahren vehement für eine klare und eindeutige Herkunftskennzeichnung ein, damit die Konsumentinnen und Konsumenten echte österreichische Qualität bekommen. Unsere Bäuerinnen und Bauern erzeugen ihre Lebensmittel mit höheren Standards als ihre Berufskollegen in anderen Ländern. Diese nachhaltige Ausrichtung der Qualitätsproduktion ist auch ein wesentlicher Grund dafür, dass die Konsumenten heimische Qualität bevorzugen“, erklärte Josef Moosbrugger, Präsident der LK Österreich, zur Entscheidung des Lebensmittelhändlers Billa, ab dem Frühjahr 2020 voll auf heimisches Fleisch zu setzen.

Das Bekenntnis von Billa zu 100 Prozent österreichischem Frischfleisch und -geflügel gilt für alle Frischfleisch-Sorten, in jedem Preissegment, in allen 1.100 Filialen österreichweit und das ganze Jahr über. Mit dieser Sortimentsentscheidung unterstützt Billa in enger Zusammenarbeit mit den österreichischen Fleisch-/ Geflügelproduzenten und der Landwirtschaftskammer Österreich nicht nur die Gewährleistung der Versorgungssicherheit mit heimischen Qualitäts-Fleischprodukten, sondern leistet unter anderem durch kürzere Transportwege auch einen wesentlichen Beitrag zum Klimaschutz.

Gemeinsames Ziel: Hohe Kundenakzeptanz

Maßgeblich für den Erfolg der Initiative „100 Prozent österreichisches Frischfleisch/ -geflügel“ ist eine entsprechende

Kundenakzeptanz. Es werde darum gehen, dass alle Partner gemeinsam den österreichischen Konsumenten noch mehr als bisher die höhere Qualität, die hohen österreichischen Produktionsstandards und den Einsatz für mehr Tierwohl näherbringen und verständlich machen, damit die Initiative angenommen wird, so Nagele.

„Nach dem Einstieg der Rewe International AG in das AMA Gütesiegel Programm setzt Billa einen weiteren Schritt, der Klarheit und Sicherheit für die Konsumenten schafft. Darüber hinaus sichert der Kauf regionaler Lebensmittel eine nachhaltige und klimafreundliche Landwirtschaft und ist die beste Investition in eine gepflegte Landschaft“, so Moosbrugger weiter:
„Internationale Studien belegen, dass Österreichs tierische Erzeugung bereits heute effizient, klima- und ressourcenschonend erfolgt. Wer also beim Einkauf Regionalität bevorzugt, betreibt aktiven Klimaschutz.“

Dieses gemeinsame Projekt wird nach zwei Jahren evaluiert. Im ersten Schritt wird auf vorhandene Produktionskapazitäten zurückgegriffen, Billa und die landwirtschaftlichen Partner gehen dafür in wirtschaftliche Vorleistung und tragen ein entsprechendes unternehmerisches Risiko.

Das erklärte Ziel ist, über die Beispielwirkung und eine höchstmögliche Kundenakzeptanz eine langfristige Weiterführung des Projekts für alle Partner wirtschaftlich zu ermöglichen und abzusichern. „Wir glauben an diesen Weg und stehen zur österreichischen Landwirtschaft“, betont Robert Nagele, „wir werden daher alles daransetzen, unsere Kunden für die hohen Standards und die Top-Qualität österreichischen Frischfleischs und -geflügels zu begeistern und sie langfristig dafür zu gewinnen.“

„Wir sehen in diesem Schritt auch eine Chance für unsere

Produzenten, sich gemeinsam mit dem Handel auf höchstem Qualitätsniveau weiterzuentwickeln. Eine verlässliche Partnerschaft auf Augenhöhe, zum Beispiel in der Form einer gut organisierten und vertraglich geregelten Zusammenarbeit, bringt strategische Vorteile für jene Bereiche der tierischen Produktion, in denen Österreich noch von der Selbstversorgung entfernt ist, wie dies beispielsweise bei Geflügel der Fall ist“, ergänzte Moosbrugger.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at