Das Informationsmagazin der Österreichischen Rinder-Erzeugergemeinschaften

RIND GEWINNT

04Z035743 M
P.b.b.
Verlagspostamt
4020 Linz, Donau

ARGE RIND
arbeitsgemeinschaft rind eGen

Dezember 2019

IMPFEMPFEHLUNGEN FÜR RINDER

von Dr.med.vet. Josef Elmer

Seite 4

ZUKUNFTSSTRATEGIEN FÜR ÖSTERREICHS RINDERWIRTSCHAFT

Ein Arbeitsgespräch der Spitzenkräfte der Landwirtschaftskammer Österreich und der ARGE Rind in Wien.

Seite 6

McDONALD'S ÖSTERREICH - VERLÄSSLICHER PARTNER SEIT 15 JAHREN

9 Fragen an Isabelle Kuster, Managing Director von McDonald's Österreich

Seite 10

QUALITÄT UND NACHHALTIGKEIT ALS CHANCE

In einer Welt im Umbruch ist unsere nachhaltige Qualitätsproduktion ein entscheidender Wettbewerbsvorteil. Es wird wichtig sein, den Menschen zu unserem guten Produkt diese Geschichte zu erzählen. Unsere Geschichte, unsere Arbeit, unsere Leidenschaft als Bauern wird an Wert gewinnen.

VORWORT
Obmann Josef Fradler, ÖR

Eine Welt im Umbruch?

Die Diskussionen um die Entwicklung des Weltklimas haben die Medien, die Öffentlichkeit, vor allem aber auch die jungen Menschen in den letzten Monaten bewegt.

In einer Zeit der Veränderung und des Umbruches werden Menschen unsicher. Was ist richtig? Was müssen wir besser machen? Wo müssen wir ansetzen? Wenn alles hinterfragt wird, stehen auch die Landwirtschaft und die Rindfleischproduktion in Diskussion.

Ich glaube, dass wir Rinderbauern uns dieser Diskussion stellen müssen. Es wird unsere Aufgabe sein, mit sachlichen und fachlichen Argumenten unsere Arbeit und unseren Beitrag zum Klimaschutz aufzuzeigen. Diese Arbeit wird uns niemand abnehmen. Es wird wichtig sein, den Menschen zu einem guten Produkt eine Geschichte zu erzählen. Unsere Geschichte, unsere Arbeit, unsere Leidenschaft als Bauern wird an Wert gewinnen. Eine Zeit der Veränderung birgt Chancen. Gemeinsam mit Verarbeitern und Handelsketten müssen wir sie nutzen.

Als ARGE Rind ist es wichtig nach vorne zu schauen. Veränderungen erkennen, nutzen und daraus gestärkt hervorzugehen.

In dieser Zeit des Umbruches wünsche ich Ihnen ein frohes, besinnliches Weihnachtsfest. Für das kommende Jahr viel Erfolg, Gesundheit, viel Kraft und einen erfolgreichen gemeinsamen Weg.

Josef Fradler, ÖR

Marktbarometer

↙ Jungstiere

Die im vierten Quartal 2019 leicht steigende Preisentwicklung in der Jungstiervermarktung wird sich bis Anfang Jänner stabil fortsetzen.

Im ersten Quartal 2020 sollten sich die Schlachtzahlen relativ stabil entwickeln. Der Marktpreishöhepunkt für Jungstiere ist meist zum Jahreswechsel erreicht. Saisonüblich werden die Preise im ersten Quartal 2020 leicht zurückgehen. Die Preisdifferenz zwischen den Programmstieren (AMA-Gütesiegel Stiere) und Nichtprogrammware wird sich auf einem höheren Niveau als im Vorjahr einpendeln.

↗ Schlachtkühe

Dem jahreszeitlichen Angebot entsprechend wird im ersten Quartal die Menge etwas rückläufig sein. Dies ist vor allem auf die hohe Schlachtanzahl an weiblichen Rindern in den letzten Monaten des Jahres 2019 zurückzuführen. Das Preisniveau sollte sich im ersten Halbjahr 2020 aufgrund der geringeren Schlachtkuhmengen und der traditionell besseren Nachfrage positiv entwickeln.

↗ Bio-Kühe

Gerade der Biokuhmarkt gestaltete sich im Jahr 2019 sehr herausfordernd. Der Grund liegt in der schwierigen Exportsituation nach Deutschland. Durch die rückläufigen Absatzmengen kam es gegen Jahresende 2019 zu einer leichten Reduktion der Preiszuschläge. Aufgrund des rückläufigen Angebots für das Jahr 2020 sollte sich die Situation im ersten Quartal dementsprechend entspannen. Die Kuhzuschläge sollten im ersten Halbjahr 2020 zumindest stabil bis leicht steigend sein.

↗ Kalbinnen

Das Aufkommen an Schlachtkalbinnen war im abgelaufenen Jahr wieder leicht steigend. Der Trend dürfte sich weiterhin fortsetzen. Mittlerweile sind die Preise bei Kalbinnen (AMA-Kalbinnen oder Kalbinnen aus Qualitätsfleischprogrammen) sehr gut – hier bringen die Jahrespreise in Vermarktungsprojekten eine stabile Marktsituation, die keiner wöchentlichen Schwankung unterliegen.

Der Kalbinnenpreis sollte sich im ersten Quartal zumindest stabil halten.

↗ Bio-Ochsen, Bio-Kalbinnen und Bio-Jungrinder

Speziell bei Bioochsen und Biokalbinnen kam es im vierten Quartal 2019 aufgrund des erhöhten Angebotes und einer stagnierenden Nachfrage im Export zu einer leichten Reduktion der Bioaufschläge. Bei Bioochsen und Biokalbinnen sollten sich im ersten Quartal relativ stabile Preise ergeben. Biojungrinder werden in einem hohen Ausmaß über Qualitätsfleischprogramme vermarktet und sind dabei an einen Jahrespreis gekoppelt.

↙ Schlachtkälber

Die Kalbfleischproduktion ist seit Jahren rückläufig und eng an die Preissituation am Milchmarkt gekoppelt. Mit Qualitätsfleischprogrammen öffnen sich mittlerweile Chancen am Markt. Das Weihnachtsgeschäft bietet den saisonalen Höhepunkt für das Kalbfleisch. Der Absatz im ersten Quartal ist leicht rückläufig, die Preise werden leicht zurückgehen.

↗ Nutzkälber, Fresser und Einsteller

Die Nutzkälbermärkte gestalteten sich in den Herbstmonaten sehr schwierig. Auch im Inland war die Einstellbereitschaft der Mastbetriebe verhalten. Besonders schwierig zeigte sich die Absatzsituation auf den Exportmärkten, die Nutzkälberpreise kamen daher kräftig unter Druck! Bei Nutzkälbern werden zu Jahresbeginn die Angebotsspitzen vom November/Dezember bereits spürbar zurückgehen. Das saisonale Preistal dürfte durchschritten sein und die Preise werden im ersten Quartal für im Inland masttaugliche Kälber entsprechend der Nachfrage wieder anziehen. Bei Fleckvieh-Fressern konnte das Angebot die Nachfrage der Inlandsmäster im 4. Quartal nur knapp decken. Die Nachfrage dürfte im 1. Quartal 2020 stabil sein, die Preise aufgrund der niedrigen Kälberpreise sind leicht rückläufig. Bei Einstellern ist von stabilen Preisen auszugehen – einem verhaltenen Angebot wird eine angepasste Nachfrage gegenüberstehen.

LEITARTIKEL

Geschäftsführer
DI Werner Habermann

Rindfleisch im Spannungsfeld zwischen Nachhaltigkeit, Globalisierung und Wirtschaftlichkeit.

Das Thema Nachhaltigkeit, Rindfleisch und CO_2 wird uns gezwungenermaßen auch in den nächsten Jahren sehr intensiv beschäftigen. Wir als Erzeugergemeinschaft und Rinderbauern werden entsprechende Antworten auf die Fragen der Konsumenten und der Gesellschaft geben müssen. Wir werden uns zukünftig gegen eine scheinheilige Diskussion punkto CO_2 Belastung durch Rindfleischproduktion wehren. Laut Studien ist Österreich eines der Länder weltweit mit der niedrigsten CO_2 Belastung pro kg Rindfleisch.

Ganz anders stellt sich die Situation in Argentinien und Brasilien dar, die in etwa die 10-fache Menge an CO_2 pro kg Rindfleisch verursachen. Wir sind derzeit konfrontiert mit Billigangeboten von argentinischen Filets um ca. € 27,00 pro kg und brasilianischen Filets mit ca. € 17,00 pro kg. Bei österreichischen Produktionskosten im Bereich AMA-Gütesiegel Jungstier kostet das Filet ca. € 40-45 pro kg. Aus dieser Klammer müssen wir uns zukünftig befreien. Alleine der Begriff „Nachhaltigkeit" wird genauer zu definieren sein. Wer diesen Begriff bei „Google" eingibt, erhält 11,8 Mio. Treffer. Diese Anzahl sagt sehr viel über die unterschiedlichen Sichtweisen punkto Nachhaltigkeit aus. Wir, als österreichische Rindfleischproduzenten, müssen nicht nur den Mut haben, sondern auch davon überzeugt sein, dass in Österreich die Rindfleischproduktion nachhaltig und über Generationen hinweg erfolgt.

Was werden wir für die Zukunft brauchen?

Qualität als Chance zur Differenzierung. Wir werden weiterhin die Qualitätsproduktion absichern bzw. ausbauen müssen, da es unsere einzige Chance in der Differenzierung zum europäischen Markt bzw. zum Weltmarkt ist. Einer der Schwerpunkte 2019 und 2020 ist es, neue Absatzmärkte in der EU zu finden. Grundlage dafür ist, dass das AMA-Gütesiegel im Rahmen des QS-Programmes in Deutschland anerkannt wird. Diese Kooperation mit einer deutschen Handelskette und mit unseren Partnern im Schlachthofbereich wird uns in den nächsten Jahren in schwierigen Phasen entlasten und in der Preispositionierung unterstützen.

Wir werden die Absatzförderung für unsere Qualitätsprogramme zukünftig noch verstärken und gezielter einsetzen müssen. Eines der zentralen Elemente, um zukünftig eine offene und ehrliche Diskussion auch mit dem Konsumenten führen zu können, wird eine klare Kennzeichnung im Außer-Haus-Verzehr bis hin zum Gastronomen sein. Dies ist der einzige Hebel, um Verbündete und letztendlich die Konsumenten zu gewinnen. Nur bei einer entsprechenden Kennzeichnung weiß der Konsument, was er auf dem Teller hat und um welche Herkunft es sich handelt. Ca. 90 % der Konsumenten wollen kein Rindfleisch aus Brasilien bzw. Argentinien auf dem Teller haben, welches nachweislich das Klima schädigt bzw. wo große Flächen Regenwald dafür geopfert werden, um die Rindfleischproduktion in diesen Ländern voranzutreiben. Die Herkunftskennzeichnung ist eine zentrale Forderung, die wir auch der neuen Regierung mitgeben werden.

Eines der wesentlichen Elemente wird zudem eine verstärkte Mengensteuerung bei Qualitätsprogrammen sein. Hierfür brauchen wir starke Erzeugergemeinschaften, die entsprechende Mengen am Markt bewegen und bündeln können und dieses System der Mengensteuerung im Sinne der Bauern übernehmen.

Ein Aspekt, den wir immer wieder in sehr vielen Diskussionen einbringen, ist, dass die Landwirtschaft grundsätzlich bereit ist höhere Standards zu erfüllen, wenn es z.B. um gentechnikfreie Fütterung oder Tierwohl geht. Voraussetzung dabei ist, dass sie über langfristige Zusagen und Verträge bezahlt werden. Im Bereich der Dotierung der GAP darf es keine weitere Einschränkung der Betriebe geben. Als wesentliches Instrument sehen wir die Weiterentwicklung von Q-Plus mit erhöhten Deminimis-Zahlungen an die landwirtschaftlichen Betriebe, sodass am Ende des Tages auch Geld bei unseren Rinderbauern ankommt.

Sehr geehrte Bauern und Bäuerinnen, das Jahr 2020 wird eine ähnliche Herausforderung wie 2019 bringen. Wir hoffen, dass sich die Preise im 2. und 3. Quartal etwas besser als 2019 entwickeln - sowohl bei Jungstieren als auch bei Kühen. Die weltweite Fleischproduktion generell ist momentan derartig im Umbruch, dass es schwierig ist, Prognosen zu treffen. Alleine der Ausbruch der Afrikanischen Schweinepest in China hat den Weltfleischmarkt massiv beeinflusst und wird ihn nachhaltig die nächsten 3-5 Jahr beeinflussen. Es sollte aufgrund des höheren Konsums von Rindfleisch in China mittelfristig auch die Rindfleischproduktion davon profitieren.

In diesem Sinne bedanke ich mich bei Ihnen für die Treue, die Sie 2019 den Erzeugergemeinschaften gehalten haben, hoffe weiterhin auf eine gute Zusammenarbeit. Ich wünsche Ihnen einen geruhsamen Jahresausklang und für das nächste Jahr Erfolg und Gesundheit für Familie und Landwirtschaft.

Ihr Geschäftsführer
DI Werner Habermann

Impressum: Medieninhaber und Herausgeber: *ARGE Rind eGen, A-4021 Linz, Auf der Gugl 3, Tel. 0732/922 822, Fax 0732/922 822-1900,* **Redaktion:** *DI Werner Habermann* **Layout:** *Werbeagentur Online, Erwin Krinninger e.U.,A-4030 Linz,* **Anzeigenverwaltung:** *POCKMEDIA, Peter Pock, 4502 St. Marien,* **Repro & Druck:** Salzkammergut-Druck, Gmunden

Bild: Adobe Stock Photo

Impfempfehlungen für Rinder

Impfungen stellen eine wesentliche Maßnahme zur Vorbeugung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten und Tierseuchen in allen Haltungsbereichen (Aufzuchtkälber, Jungtiere oder Einsteller, Masttiere, Kalbinnen, Kühe) dar.

Dr.med.vet. JOSEF ELMER
TPG Tierärztliche Praxisgemeinschaft Passail OG
www.almenlandtierarzt.at

Eine Impfempfehlung muss sich immer am Seuchenstatus der einzelnen Herde bzw. der Region und damit an der jeweiligen Risikoeinschätzung orientieren. Die daraus folgende Impfentscheidung hängt letztlich auch von ökonomischen Überlegungen ab und kann in zwei unmittelbar benachbarten Betrieben vollkommen unterschiedlich sein. Die Auswahl der Impfstoffe und die Dauer der Impfung orientieren sich an den auftretenden Erkrankungen im Bestand bzw. in den einzelnen Haltungsbereichen:

MUTTERKUHHALTUNG

Die Mutterkuhhaltung ist eine Produktionsrichtung zur Erzeugung von Jungrindern oder Einstellern für die Rindermast. Sie wird in erster Linie, aber nicht ausschließlich, mit Fleischrinderrassen durchgeführt und ist ge-kennzeichnet von der Aufzucht der Kälber durch Säugen an der Mutter. Diese Haltungsform ist geprägt von einer hohen Vielfalt hinsichtlich der Herdengröße, der Intensität bzw. Extensität der Haltung und Fütterung, der Rassen, der Verfügbarkeit eines Stalles, dem Zeitpunkt der Kalbung (z.B. Winterkalbung im Stall oder Frühjahr-/Sommerkalbung auf der Weide bzw. ganzjährige Kalbung), Belegung der Muttertiere durch natürlichen Deckakt oder künstliche Besamung, Zukäufe, Kontakt zu Rindern anderer Betriebe.

Diese Faktoren bestimmen die Erfordernisse an Impfungen im Bestand, sofern diese nicht Bestandteil von Maßnahmen der Tierseuchenbekämpfung sind. Grundsätzlich gilt, dass die Notwendigkeit einer Impfprophylaxe in erster Linie vom Infektionsdruck hinsichtlich eines Erregers in der Herde und der erwarteten Schadwirkung der Infektion abhängt. Der Infektionsdruck wird wesentlich durch die oben genannten Faktoren mitbestimmt. In der Regel ist er größer bei großen Herden, intensiver Haltung und Winterkalbung im Stall.

Bronchopneumonie (Rindergrippe)

Die Enzootische Bronchopneumonie (EBP) ist ausschließlich eine Kälber- und Jungtiererkrankung. Gerade in großen Betrieben mit Winterkalbung im Stall sollten die Jungtiere ab der 2. Lebenswoche gegen die an der EBP beteiligten Erreger immunisiert werden. Es stehen Impfstoffe zur Verfügung, die nur BRSV- und PI3V-Komponenten enthalten. Da diese Viren eine entscheidende Vorschädigung der Schleimhäute des Respirationstraktes verursachen und damit bakteriellen Sekundärkeimen den Weg bereiten, kann durch die Verwendung dieser Impfstoffe ein Großteil der Problematik verhindert werden. Für Betriebe, in denen Mannheimia-Spezies nachweislich ein Problem darstellen, stehen zusätzlich Kombinations- oder Einzelimpfstoffe zur Verfügung, die Mannheimia-haemolytica Komponenten enthalten.

Clostridiosen (Rauschbrand, fütterungs- und haltungsbedingte Clostridiosen)

Eine Impfung gegen Clostridieninfektionen kann zeitlich begrenzt in Mutterkuhherden erforderlich sein, in denen klinische Anzeichen aufgetreten sind, die für Infektionen und Intoxikationen, verursacht durch Clostridium perfringens, Clostridium septicum, Clostridium sordellii und Clostridium haemolyticum sprechen. Es wird die Verwendung eines Impfstoffes empfohlen, der ein möglichst breites Spektrum an Clostridien abdeckt. Parallel dazu sollten durch Optimierung der Fütterungs- und Haltungshygiene mögliche Ursachen bzw. begünstigende Faktoren für die Clostridieninfektionen beseitigt werden.

Neugeborenen-Durchfall

Wie im Fall der Bronchopneumonie auch kann die Neugeborenen-Diarrhoe gerade in intensiven Mutterkuhbeständen zum Problem werden. Prophylaktisch wird in solchen Beständen eine Impfung der Kalbinnen und Kühe 6 und 3 Wochen vor dem wahrscheinlichen Kalbetermin empfohlen. Bei Belegung der Muttertiere mit natürlichem Deckakt wird trotz der Unsicherheit bei der Ermittlung des wahrscheinlichen Kalbetermins eine Impfung zu Ende der Trächtigkeit empfohlen. Wenn der Abkalbetermin gar nicht abgeschätzt werden kann, kann die Impfung nicht fachgerecht durchgeführt werden und sollte daher unterbleiben.

Trichophytie (Kälberräude)

Derzeit ist eine Reihe von Impfstoffen gegen Trichophytie zugelassen. Zur therapeutischen Anwendung in betroffenen Beständen wird empfohlen, die gesamte Herde zweimal im Abstand von 10-14 Tagen zu impfen. Wiederholungsimpfungen und Nachimmunisierungen von Zukäufen oder Nachzucht werden nach Maßgabe des Zulassungsinhabers empfohlen. Die Trichophytie ist eine Zoonose. Eine Impfung mit dem Ziel der Bestandssanierung verspricht nur dann Erfolg, wenn die Impfmaßnahmen konsequent und längerfristig durchgeführt und durch entsprechende Hygienemaßnahmen begleitet werden.

Bild: Dr. Franz Kritzinger

RINDERMAST

In Mastbeständen geht aufgrund der zahlreichen Herkünfte und des geringen Alters der Kälber das größte Risiko von Lungenerkrankungen aus. Die Grundimmunisierung gegen BRSV, PI3 und ggf. Mannheimia erfolgt in der Regel bei Ankunft im Mastbetrieb mit einer Auffrischung, welche 3-4 Wochen später erfolgt. Es wird aber empfohlen, diese Impfungen bereits im Herkunftsbetrieb vor dem Verbringen durchzuführen. Eine Wiederholungsimpfung sollte nach der Umstallung im Mastbestand erfolgen. Dabei werden bei der Grundimmunisierung zur Einstallung Impfstoffe bevorzugt, die intranasal verabreicht werden können.

Bronchopneumonie (Rindergrippe)

Eine Einstallungsprophylaxe gegen die Enzootische Bronchopneumonie wird dringend empfohlen. Mit Ausnahme des intranasal zu verabreichenden PI3/ BRSV-Kombinationsimpfstoffes werden alle diese Impfstoffe zweimal im Abstand von 3-5 Wochen verabreicht. Für Betriebe, in denen Mannheimia Spezies nachweislich ein Problem darstellen, stehen zusätzlich Kombinations- oder Einzelimpfstoffe zur Verfügung, die Mannheimia-haemolytica Komponenten enthalten. Ggf. steht bei einem entsprechenden Erregernachweis auch ein Kombinationsimpfstoff zur Verfügung, der eine Histophilus-somni Komponente enthält.

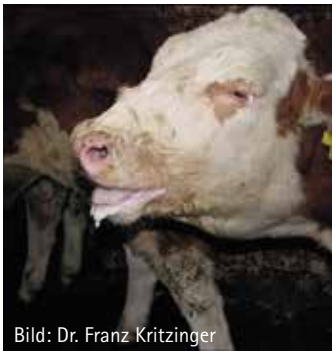


Bild: Dr. Franz Kritzinger

Was muss ich zusätzlich vorbeugend gegen das Auftreten von „Rindergrippe" in meinem Bestand tun?

- Frische Luft, viel Platz und saubere Einstreu
- Optimale (Vitamin-, Spurenelement-, Mineralstoff-) Versorgung

Clostridiosen

Eine Impfung gegen Clostridieninfektionen kann zeitlich begrenzt in Betrieben erforderlich sein, in denen klinische Anzeichen aufgetreten sind, die für Infektionen und Intoxikationen, verursacht durch Clostridium perfringens, Clostridium septicum, Clostridium sordellii und Clostridium haemolyticum sprechen. Es wird die Verwendung eines Impfstoffes empfohlen, der ein möglichst breites Spektrum an Clostridien abdeckt. Parallel dazu sollten durch Optimierung der Fütterungs- und Haltungshygiene mögliche Ursachen bzw. begünstigende Faktoren für die Clostridieninfektionen beseitigt werden.

Trichophytie (Kälberräude)

In Beständen mit einer klinisch erkennbaren Infektion mit Trichophyton verrucosum wird empfohlen, die gesamte Herde zweimal im Abstand von 10-14 Tagen zu impfen. In den Folgejahren sind Zukäufe ebenfalls zweimal im Abstand von 10-14 Tagen zu impfen.

Silomaishits 2020

AMELLO FAO 250
Der frühe Silofüller
NEU BIO

- robust und schnell
- Ertragssieger Grün- und Trockenmasse (AGES frühe Gruppe)
- hohe Stärkeerträge
- idealer 2-Nutzungstyp

DANUBIO FAO 270
Da steigt der Energiepegel
BIO

- besticht durch Stärkeertrag und -qualität
- schnelle Jugendentwicklung
- hohe Pflanzenverdaulichkeit
- 2-Nutzungstyp – sehr gute Körnermaisleistung

FILMENO FAO ca. 290
Leistung garantiert
NEU

- höchste Grün- und Trockenmasseerträge
- sehr gute NDF-(Zellwand)-Verdaulichkeit
- sehr gute HT-Toleranz
- Stay-green erweitert Erntefenster

www.saatbau.com

ZUKUNFTSSTRATEGIEN für Österreichs Rinderwirtschaft

Gemeinsam neue Ansätze zu finden, um Österreichs Rinderwirtschaft in eine gute Zukunft zu führen – dieses Ziel stand kürzlich im Mittelpunkt eines Arbeitsgesprächs der Spitzenkräfte der Landwirtschaftskammer Österreich und der ARGE Rind in Wien.

CLAUDIA JUNG-LEITHNER

Wettbewerbsvorteile nutzen

„Wir sind uns absolut einig, dass Österreichs Rinderwirtschaft – trotz der schwierigen Wettbewerbssituation – einige Asse im Ärmel hat, die wir weiter ausspielen sollten. Am Ende des Tages muss eine höhere Wertschöpfung herauskommen", betont LK Österreich-Präsident Josef Moosbrugger. Ein großer Vorteil ist das Grundvertrauen der Bevölkerung in österreichische Erzeugnisse. Es gilt zu nutzen, dass die heimische Rinderhaltung wie kaum ein anderer Sektor mit naturnahen Kulturlandschaften, Almen und Urlaub in Verbindung gebracht wird. Österreichisches Rindfleisch wird laut Studien auch wegen des hohen Grünfutteranteils deutlich klimaschonender produziert als jenes anderer EU- oder gar Übersee-Länder. Alle Anwesenden zeigten sich einig, dass in der anhaltenden Klimadebatte regionale Nachhaltigkeit anstelle von importiertem Raubbau verstärkt als Lösungsansatz kommuniziert werden sollte. In der öffentlichen Diskussion kommt auch stets gut an, dass Österreichs Rinderhaltung im internationalen Vergleich kleinstrukturiert ist und hohe Qualitätsstandards gelten.

Herkunftskennzeichnung für echte Wahlfreiheit

„Es muss uns gelingen, mit diesen Vorzügen die Konsumentinnen und Konsumenten für uns zu gewinnen. Damit das zum Ziel führt, brauchen wir echte Wahlfreiheit durch eine klare Herkunftskennzeichnung in möglichst vielen Bereichen – in der Gemeinschaftsverpflegung, bei Verarbeitungsprodukten und auf freiwilliger Basis auch in der Gastronomie", unterstrich Moosbrugger. Er betonte, sich erneut dafür einzusetzen, dass dieses Thema auch wieder in das neue Regierungsprogramm aufgenommen wird. Gerade Kalbfleisch gilt als schwieriger Markt. Mit Programmen wie dem „Kalbfleisch rosé" will man auch hierzulande für einen besseren Absatz sorgen, eine Starthilfe könnte jedoch notwendig werden.

> „Es kann nicht sein, dass die Standards einseitig für unsere Bäuerinnen und Bauern in die Höhe geschraubt werden und gleichzeitig in hohem Maße Lebensmittel aus Nord- und Südamerika hereinkommen, für die all das nicht gilt"

Qualitätsschiene weiterfahren

ARGE Rind-Obmann Josef Fradler zeigte auch auf, wie aktiv seine Branche im Qualitäts- und Herkunftsbereich ist. Insgesamt existieren mehr als 50 Regionalprogramme, mit denen schöne Erfolge eingefahren werden. LKÖ und ARGE Rind sehen es als wichtig an, mit Hilfe des Landwirtschaftsministeriums für eine weitere Unterstützung der entsprechenden Erzeugergemeinschaften (EZG) und eine Fortführung bzw. Verbesserung der bestehenden Programme zu sorgen. Eine nach Betriebsgrößen gestaffelte Erhöhung der De minimis-Beihilfe im Rahmen des Q^{plus}-Moduls im Rahmen der AMA Gütesiegel-Produktion zur Qualitätsverbesserung in der Rindermast und Mutterkuhhaltung wird von Moosbrugger und Fradler als sinnvoll erachtet.

Zukunftsträchtiges Agrarbudget und GAP

Als entscheidend wird an vorderster Front angesehen, dass die Verhandlungen zum „Mehrjährigen Finanzrahmen" der EU (MFR) bald ohne gröbere Kürzungen abgeschlossen werden können. Moosbrugger und Fradler drängen auf einen nationalen Ausgleich, sollte es doch zu Verminderungen kommen. Sebastian Kurz hatte in seiner Funktion als Bundeskanzler der Landwirtschaft Entsprechendes zugesagt. Erst nach einem Abschluss kann entschieden werden, für welche Bereiche und Programme wie viel Geld zur Verfügung steht. Schon jetzt laufen jedoch die Arbeiten an einem zukunftsträchtigen Strategieplan zur nationalen Umsetzung der GAP-Vorgaben. Ein Übergangsjahr ist fix, was für die Programme eine gewisse Herausforderung darstellt. Besonderes Augenmerk soll auch weiterhin auf benachteiligte und alpine Regionen sowie auf eine Weiterführung von Qualitätsprogrammen gelegt werden.

Problematische Vorgangsweise der EU-Kommission

Und auch wenn die heimischen Betriebe mit Erwerbs- und Einkommenskombination üblicherweise wirtschaftlich solide aufgestellt sind, stellt die Marktsituation eine große Herausforderung dar. „Ein ungeregelter Brexit könnte massive Auswirkungen auf den gesamteuropäischen

Rindfleischmarkt haben. Und anstatt zu versuchen, die ohnehin in Bedrängnis geratene europäische Rinderwirtschaft abzusichern, scheint alle Energie der EU-Kommission in den Abschluss verschiedenster Handelsabkommen mit Übersee zu fließen. Wir empfinden es als puren Hohn, dass die EU-Kommission den Mitgliedstaaten - etwa bei der GAP-Reform - großmächtig ökologische Ziele vorschreibt, bei den eigenen Entscheidungen jedoch vollkommen andere Interessen verfolgt. Es kann nicht sein, dass die Standards einseitig für unsere Bäuerinnen und Bauern in die Höhe geschraubt werden und gleichzeitig in hohem Maße Lebensmittel aus Nord- und Südamerika hereinkommen, für die all das nicht gilt. Das ist krasse Scheinheiligkeit und geht am Ziel vorbei", kritisierte Moosbrugger.

LKÖ und ARGE Rind bekräftigten daher ihre klare Ablehnung gegenüber einem Handelsabkommen mit dem Mercosur. Auch Alibi-Instrumente gegen die Klimakatastrophe, wie eine Fleischsteuer, seien ungeeignete Instrumente und dienten eher der Ablenkung von den wirklichen Ursachen. Stattdessen wird mehr Kostenwahrheit durch Klimazölle gefordert.

V.l.n.r: DI Ferdinand Lembacher (Generalsekretär LKÖ), DI Werner Habermann (Geschäftsführer ARGE Rind), ÖR Josef Fradler (Obmann ARGE Rind), Josef Moosbrugger (Präsident LKÖ)

KÄRNTEN REGIONAL

Zwischenbericht Kärnten

Q^{plus}-Rind, Qualitätsverbesserungsprogramm Rindermast und Mutterkuhhaltung

Seit dem Jahr 2016 bietet die BVG Kärntner Fleisch das Zusatzmodul Q^{plus} Rind an. Das Programm unterstützt die Betriebe bei der Betriebsführung. Auf Basis der halbjährlichen Betriebsberichte und der daraus abgeleiteten Hinweise zum Herdenmanagement werden vom Qualitätsbeauftragten und dem Landwirt Maßnahmenpläne erarbeitet. Mit Hilfe des Q^{plus}-Programmes kann der Landwirt somit kontinuierlich seine betrieblichen Kennzahlen auswerten und verbessern.

Die Teilnahme an dem Modul wird aus Fördermitteln der ländlichen Entwicklung subventioniert und ist somit für die Betriebe ein günstiges Werkzeug fürs Betriebsmanagement.

Aktuell nehmen in Kärnten rund 500 Betriebe teil. Die Palette reicht dabei von Mutterkuhbetrieben mit Einsteller- oder Jungrinderproduktion über extensive Weidemastbetriebe mit Ochsen und Kalbinnen bis hin zu intensiven Stiermastbetrieben mit Stallhaltung und Totalmischration.

Die Kärntner Mutterkuhbetriebe, welche am Modul Q^{plus} teilnehmen, halten durchschnittlich 19,4 Mutterkühe. Die Abkalbequote liegt bei beachtlichen 101%, Zwillingsgeburten miteingerechnet.

Der Rindermastbetrieb kann in den Kategorien Jungstier, Kalbin und Ochse teilnehmen. Im Durchschnitt lieferte der Kärntner Jungstiermäster im Jahr 2018 23 Tiere. Die Tageszunahmen lagen bei beachtlichen 721g (netto=Fleisch). Umgerechnet mit durchschnittlich 55 % Ausschlachtung ergibt dies 1.311g Lebend-Tageszunahme. Berücksichtigt man die teilweise schwierige Grundfuttersituation aufgrund der Trockenheit, ist dies ein guter Wert.

Der Betriebszweig Kalbinnenmast wird bei den teilnehmenden Betrieben in Kärnten durch die topographischen Gegebenheiten mit unterschiedlicher Intensität geführt. In der Statistik befinden sich neben Betrieben im Bergebiet mit hohem Grünlandanteil, Weide- und Almhaltung im Sommer auch Milchviehbetriebe, die ihr weibliches Jungvieh teilweise ausmästen, aber auch Mastbetriebe mit intensiver Fütterung auf Basis Silomais und Stallhaltung. Auch die Rindermast in Bio-Qualität gewinnt in der Kategorie Kalbin in den letzten Jahren an Bedeutung. Qualitätsprogramme mit höherem Schlachtalter ermöglichen es Biobetrieben, ihre Einstelltiere auszumästen und damit die Wertschöpfung am Betrieb zu steigern. Dementsprechend veranschaulichen die Durchschnittswerte in Tabelle 2 eine große Bandbreite an unterschiedlichen Tieren.

Ähnlich verhält es sich in der Kategorie Ochse. War in der Vergangenheit die Mast von Ochsen eher ein Nischenprodukt, so ist es der BVG Kärntner Fleisch

gelungen, in Zusammenarbeit mit dem Handel ein neues Qualitätsprogramm für Ochsen aufzustellen. Tierwohlprogramme mit Stroh und Auslauf haben auch intensive Betriebe dazu bewogen, Tiere dieser Kategorie einzustellen. Deshalb stellt die Statistik in Tabelle 2 ebenfalls eine große Vielfalt an unterschiedlichen Haltungssystemen und Mastintensitäten dar. Umso mehr gilt es, die durchaus bemerkenswerten Tageszunahmen von 556g netto hervorzuheben.

In ganz Kärnten nutzt eine Vielzahl an Betrieben das Q^{plus} Rind-Qualitätsverbesserungsprogramm für Mutterkuh- und Mastbetriebe. Die unkomplizierte Abwicklung, die halbjährlichen Auswertungen und die einhergehende Betriebsberatung sind wertvolle Instrumente fürs Management. Somit hilft das Modul Q^{plus}-Rind die Wertschöpfung auf den landwirtschaftlichen Betrieben und im ländlichen Raum zu sichern.

Tabelle 1: Kennzahlen Mutterkuhhaltung

Kategorie	Parameter	EH	Ziel	KTN 2018
Allgemein	Durchschnittsanzahl Mutterkühe	Stk.		19,6
	Abkalbequote in %	%	mind. 80%	101%
Einsteller männlich	Anteil Handelsklasse S, E	%	mind. 60%	80%
	Tageszunahme	g	mind. 1000 g	1.247 g
	Alter der Tiere beim Verkauf	Mon	< 9 Mon	7,4 Mon
Einsteller weiblich	Anteil Handelsklasse S, E	%	mind. 60%	82%
	Tageszunahme	g	mind. 800 g	1.087g
	Alter der Tiere beim Verkauf	Mon	< 9 Mon	8,3 Mon
Jungrind männlich + männlich kastriert	Anteil Handelsklasse E,U,R	%	mind. 80%	98,7%
	Alter der Tiere bei Schlachtung	Mon	8-12 Mon	11,4 Mon
	Nettotageszunahme	g	mind. 550 g	693 g
Jungrind weiblich	Anteil Handelsklasse E,U,R	%	mind. 80%	98,6%
	Alter der Tiere bei Schlachtung	Mon	8-12 Mon	11,4 Mon
	Nettotageszunahme	g	mind. 500 g	614 g
Kalb	Anteil Handelsklasse E,U,R	%	mind. 40%	91,9%
	Alter der Tiere bei Schlachtung	Mon	< 6 Mon	3,9 Mon
	Nettotageszunahme	g	mind. 570 g	808 g

Tabelle 2: Kennzahlen Rindermast

Kategorie	Parameter	EH	Ziel	KTN 2018
Jungstier	Anteil Handelsklasse E, U	%	mind. 50%	72,2%
	Tageszunahme	g	mind. 630 g	721 g
	Anteil Tiere unter 20 Monate	%	mind. 60%	91,3%
Kalbin	Anteil Handelsklasse E, U	%	mind. 30%	71,1%
	Tageszunahme	g	mind. 430 g	481 g
	Anteil Tiere unter 24 Monate	%	60%	90,8%
Ochse	Anteil Handelsklasse E,U	%	mind. 30%	75,2%
	Tageszunahme	g	mind. 430 g	556 g
	Anteil Tiere unter 30 Monate	%	mind. 60%	97,8%

Kälberübernahmen wöchentlich
Montag ab 7.00 Uhr

- Zuschläge für Fleischrassekreuzungen
- Transportvergütung

Einstellerübernahmen wöchentlich
Mittwoch und Donnerstag von 07.00 – 12.00 Uhr

- Zuschläge für Fleischrassekreuzungen
- Transportvergütung
- keine Wartezeiten bei der Übernahme

McDonald's Österreich – verläßlicher Partner seit 15 Jahren

9 Fragen an Isabelle Kuster, Managing Director von McDonald's Österreich, zur Partnerschaft McDonald's Österreich, OSI Foodsolutions Austria und der ARGE Rind im Qualitätssicherungsprogramm M-Rind.

ARGE Rind: Fr. Kuster, Sie sind seit 2017 Managing Director von McDonald's Österreich. Wie haben Sie in diesen 2 Jahren McDonald's Österreich bzw. Österreich generell kennengelernt?

Isabelle Kuster: Ich habe Österreich als ein offenes und kulinarisch sehr vielseitiges Land kennengelernt. Das freut mich persönlich sehr, denn dies ist eine große Gemeinsamkeit von Frankreich und Österreich: Wir lieben das Essen. Die Herzlichkeit und Gastfreundschaft, die ich hier erlebt habe, ist ein großer Ansporn für mich. Denn wir bei McDonald's Österreich, unsere 45 FranchisenehmerInnen und unsere 9.600 engagierten MitarbeiterInnen verfolgen alle ein gemeinsames Ziel: großartige GastgeberInnen zu sein.

ARGE Rind: In welchen Bereichen haben Sie in dieser Zeit die Schwerpunkte für McDonald's Österreich gesehen. Was sind aktuell die Hauptthemen?

Isabelle Kuster: Wir wirtschaften verantwortungsvoll und nachhaltig und wollen dabei auch eine Vorreiterrolle in Österreich einnehmen. So stolz wir auf das bisher Erreichte sind – als Systemgastronomie-Marktführer möchten wir mehr als einen Schritt weitergehen und unsere Größe nutzen, um etwas zu bewegen. Hierbei ist Nachhaltigkeit für uns kein Thema, sondern selbstverständlich: Daher sprechen wir auch von „Machhaltigkeit". Reden allein ist nicht genug – wir machen's. Dabei stehen die Herkunft und Qualität unserer Lebensmittel, unser Engagement für Familien, unsere Verantwortung als Arbeitgeber sowie alle Aktivitäten im Bereich Recycling und Umweltschutz im Mittelpunkt.

ARGE Rind: McDonald's als weltweit größte Systemgastronomie-Restaurantkette ist in über 100 Ländern weltweit vertreten. Trotz der globalen Ausrichtung sind Regionalität bzw. lokale Produktion in den Ländern von besonderer Bedeutung. Wie lässt sich das vereinbaren?

Isabelle Kuster: McDonald's Österreich ist ein eng verbundener Partner der lokalen Wirtschaft. Mit der Eröffnung des ersten McDonald's Restaurants Österreichs 1977 wurde nicht nur der Grundstein für eine beispielhafte Erfolgsgeschichte gelegt, sondern auch ein umfangreiches heimisches Lieferantennetzwerk für regionale Produktqualität aufgebaut. Aktuell bezieht McDonald's rund 70 Prozent der Lebensmittel aus Österreich und ist mit 40.000 Partnerbetrieben in allen Bundesländern der größte Gastronomiepartner der heimischen Landwirtschaft. Dieses kontinuierliche und nachhaltige Wachstum ist vor allem den vielen engagierten Menschen zu verdanken, die das Unternehmen in der Vergangenheit getragen haben und in der Zukunft weiterentwickeln – nicht zuletzt und allen voran unseren 45 FranchisenehmerInnen von Vorarlberg bis ins Burgenland. Sie setzen als zumeist langjährige und stark regional verwurzelte Familienbetriebe unsere hohen Qualitäts- und Umweltstandards um. Zum anderen haben wir sehr langfristige Beziehungen mit regionalen Schlüsselbetrieben und Erzeugergemeinschaften wie die OSI GmbH, die ARGE Rind, die Austrian Hamburger Bakery, Berglandmilch oder das Logistikzentrum HAVI.

ISABELLE KUSTER
MANAGING DIRECTOR, CEO

Seit 2017 ist Isabelle Kuster Managing Director von McDonald's Österreich. Die gebürtige Französin startete ihre Karriere 1985 bei McDonald's Frankreich als Restaurant Manager Assistentin und wechselte 1987 in die Zentrale. 1996 wurde sie Regionaldirektorin und übernahm 2006 die Geschäftsführung von McDonald's Belgien. Vor ihrem Wechsel nach Österreich war sie seit 2008 in diversen Geschäftsführungsfunktionen von McDonald's Frankreich tätig, zuletzt als Generaldirektorin.

ARGE Rind: Speziell auf Österreich heruntergebrochen. Welche Bedeutung hat für McDonald's die regionale Herkunft der Zutaten – gerade bei Rindfleisch?

Isabelle Kuster: Regionalität ermöglicht es uns, ganz nah an der Entwicklung des Angebots, der Qualität der Produkte und der Lebensmittelsicherheit dran zu sein. In der langjährigen Partnerschaft mit vielen heimischen ProduzentInnen und der Optimierung der Lieferkette tragen wir zur regionalen Wertschöpfung bei und können unseren Gästen beste Qualität zu einem fairen Preis anbieten. Denn dass der Burger gut schmeckt, entscheidet sich nicht erst bei der Zubereitung im Restaurant. Für die Herstellung der bei McDonald's Österreich verwendeten Rindfleisch-Patties wird ausschließlich Fleisch von Tieren aus Österreich verwendet, das mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet ist.

ARGE Rind: Seit 15 Jahren setzt McDonald's bei Rindfleisch mit dem M-Rind ein Qualitätssicherungsprogramm mit 100% österreichischer Herkunft und Verarbeitung um. 2004 wurde dieses gemeinsam mit den Kooperationspartnern OSI Foodsolutions Austria (Fleischverarbeitungsbetrieb – Burger-Patty Produktion in Enns) und der ARGE Rind gestartet. Wie haben Sie das erste Mal vom M-Rind gehört. Wie sind Ihre Erfahrungen beim M-Rind?

Isabelle Kuster: Das McDonald's Qualitätssicherungsprogramm M-Rind ist eine Erfolgsgeschichte, die bei unseren internationalen KollegInnen als Best Practice Beispiel gilt: Die 12.600 teilnehmenden Rinderbauern/bäuerinnen profitieren damit von Mehrerlösen von bis zu 100 Euro je Schlachtkuh. Für unsere Burger gilt seit Jahren ausschließlich: 100 Prozent heimische Rindfleisch-Qualität.

ARGE Rind: Das M-Rind Projekt wurde zusammen mit der ARGE Rind gestartet und laufend weiterentwickelt. Warum ist für Sie die Zusammenarbeit mit einer Erzeugerorganisation, wie der ARGE Rind, wichtig?

Isabelle Kuster: Die Vermarktung der M-Rinder sowie die Ausbezahlung der M-Rind-Zuschläge erfolgt ausschließlich über die Erzeugergemeinschaften der ARGE Rind, die zugleich das M-Rind-Programm von landwirtschaftlicher Seite koordinieren. Zum einen werden die teilnehmenden Landwirtschaften in ihren Bemühungen bestärkt, hohe Qualitätsstandards in der Fleischproduktion zu halten. Zum anderen wissen wir und auch unsere Gäste das klare Bekenntnis zu regionaler Rindfleisch-Qualität und regionaler Wertschöpfung sehr zu schätzen.

ARGE Rind: Die Kooperation seitens McDonald's mit der regionalen Landwirtschaft wird von den Bauern sehr positiv wahrgenommen – wie sehen dies die Franchisenehmer?

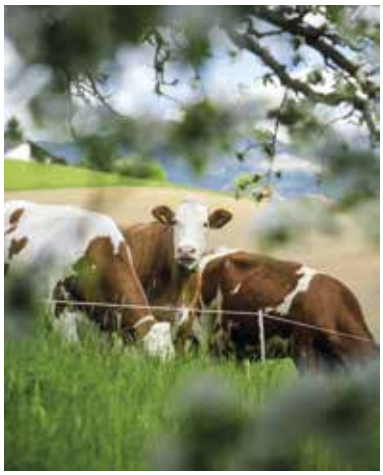
Isabelle Kuster: Unsere FranchisenehmerInnen sind etablierte regionale UnternehmerInnen und durch deren Engagement lokal stark verwurzelt. Gerade am Land kennt man sich, hält zusammen und setzt auf lokale Partnerschaften. Diese starke Partnerschaft bietet Vorteile für beide Seiten: Bauern profitieren durch McDonald's als verlässlichen Abnehmer und unsere FranchisenehmerInnen bieten ihren Gästen heimische Produktqualität.

ARGE Rind: „Nachhaltigkeit" ist ein Schlagwort der Gegenwart. Auch McDonald's Österreich setzt auf „Machhaltigkeit". Was ist darunter zu verstehen?

Isabelle Kuster: Wir nehmen seit vielen Jahren unsere gesellschaftliche, ökologische und ökonomische Verantwortung wahr und agieren vollkommen transparent. Mit dem kürzlich präsentierten Konzept der „Machhaltigkeit" bekräftigen wir einmal mehr, dass nur reden allein nicht reicht – es geht um konkrete Ziele und Maßnahmen in allen relevanten Unternehmensbereichen, die wir uns gesetzt haben und die wir auch weiterhin aktiv verfolgen. Das heißt, wir möchten mehr als einen Schritt weitergehen und unsere Größe nutzen, um etwas Großes zu bewegen.

ARGE Rind: Das Ernährungsverhalten der Konsumenten unterliegt laufenden Veränderungen. Wo sehen Sie wesentliche Konsumtrends für die nächsten Jahre?

Isabelle Kuster: Unser Erfolgsrezept ist eine ausgewogene Produktvielfalt mit hochwertigen Zutaten, mit der wir unser Angebot weiterentwickeln und Trends setzen – von neuen Burger-Kreationen bis zu abwechslungsreichem Fingerfood. Zudem arbeiten wir kontinuierlich an der Verbesserung der Nährwerte unserer Rezepturen. Das Prinzip der kontinuierlichen Weiterentwicklung liegt in unserer DNA – was gut ist, wollen wir noch besser machen. Wir gehen auf die Wünsche unserer Gäste ein und haben den Mut zu Innovationen und Veränderungen, die sich vor zehn Jahren noch kaum jemand vorstellen konnte.



ÜBER McDonald's ÖSTERREICH

McDonald's Österreich betreibt aktuell 196 Restaurants und beschäftigt 9.600 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus 91 Nationen. Das Unternehmen erwirtschaftete im Jahr 2018 einen Umsatz von 674 Millionen Euro. Nachhaltigkeit ist bei McDonald's kein Thema, sondern Selbstverständlichkeit. Denn als tief in Österreich verwurzeltes Unternehmen nimmt der heimische Systemgastronomie-Marktführer seit vielen Jahren seine gesellschaftliche, ökologische und ökonomische Verantwortung wahr. So stammen die für das gesamte Produktsortiment verwendeten Rohstoffe zu rund 70 Prozent aus Österreich. Damit ist McDonald's der größte Gastronomie-Partner der österreichischen Landwirtschaft. Umweltschutz ist McDonald's ein zentrales Anliegen: Bereits jetzt bestehen die Verpackungen zu 70 Prozent aus Papier und Karton und 90 Prozent des Abfalls werden recycelt. Weitere Informationen zum bisher Erreichten und den Zielen bis 2025 unter www.machhaltigkeit.at und www.mcdonalds.at.

NEU!
GARANT QUALITÄTSFUTTER
GARANT PANSENPUFFER PLUS
BIO* gen FREI**
Ergänzungsfutter für Rinder, minimiert das Azidoserisiko
• Innovative und einzigartige 3-Phasen-Wirkung
• Fördert die Faserverdauung durch den Zusatz von Lebendhefe
• Deutlich höhere Neutralisationskapazität als herkömmliche Puffersubstanzen
* Geeignet für den Bio-Landbau gemäß VO (EG) 834/2007 idgF und 889/2008 idgF.
** Gentechnik-frei erzeugt gemäß Codex-Richtlinie „Gentechnikfreie Produktion"
UNSER LAGERHAUS

www.garant.co.at

WINTERGRILLEN
mit AMA-Gütesiegel Rindfleisch, direkt auf den Pisten unseres Landes

Snow&Beef geht 2020 bereits in das verflixt schmackhafte siebte Jahr und dazu fällt am 25. Jänner 2020 beim Panoramarestaurant W11 am Stuhleck, in der Region Semmering-Waldheimat-Veitsch, der Auftakt für ganz Österreich.

Gemeinsam mit allen teilnehmenden Tourismusregionen lädt die ARGE Rind gemeinsam mit dem AMA-Grillclub und einigen namhaften Grillprofis wie Adi Matzek, Adi Bittermann und Thomas Wieser zum wohl „wintergrilligsten" Event des Landes.

Die Idee dahinter ist, den Wintersportgästen die landestypisch österreichische Rindfleischkultur näherzubringen. Am Berg gleichermaßen wie im Tal. Alle teilnehmenden Gastronomiebetriebe in den Regionen setzen dabei die verschiedensten „Snow&Beef Gerichte" in den Mittelpunkt der Speisekarte, welche mit ausgezeichnetem AMA-Gütesiegel- bzw. Biorindfleisch zubereitet werden. Geschmort, gebraten, gekocht oder gegrillt. Alles ist erlaubt, nur die Qualität muss stimmen.

Zusätzlich finden in den einzelnen Regionen auch noch direkt auf den Pisten die genüsslich informativen Wintergrillshows statt. Die Gäste werden dabei über die hervorragende AMA-Gütesiegel- und Biorindfleischqualität sowie die dahinterstehende Produktion informiert.

Im Rahmen der Grillshow kann man bei den Produktverkostungen die Top-Fleischqualität aber nicht nur geschmacklich kennenlernen, sondern bei den Grillprofis auch vieles für die eigene Grillkarriere lernen. Denn nur ausgezeichnete Fleischqualität, der professionelle Zuschnitt und die sorgfältige Zubereitung führen zum perfekten Grillergebnis und damit zum Hochgenuss am Teller. Dass Grillen auch im Winter und bei Minusgraden funktioniert, werden Ihnen die Snow&Beef-Profis gerne beweisen.

Der Veranstalter sowie alle teilnehmenden Betriebe und Kooperationspartner freuen sich auf Ihren Besuch und laden ein:

Datum	Urlaubsregion	Wintergrillevent auf der Piste	Grillprofi
25.01.2020	Semmering-Waldheimat-Veitsch	Panoramarestaurant W11 am Stuhleck	Doppelgrillweltmeister Adi Matzek
01.02.2020	Niederösterreich	JoSchi Almgasthof am Hochkar	Doppelgrillweltmeister Adi Matzek
08.02.2020	Niederösterreich	AnnaAlm am Annaberg	Haubenkoch und Grillweltmeister Adi Bittermann
08.02.2020	Saalbach-Hinterglemm Leogang Fieberbrunn	Hendlfischerei in Leogang	Doppelgrillweltmeister Adi Matzek
15.02.2020	Niederösterreich	S´Balzplatzerl auf der Gemeindealpe Mitterbach	Doppelgrillweltmeister Adi Matzek
22.02.2020	Niederösterreich	Raxalm-Berggasthof auf der Raxalm	Doppelgrillweltmeister Adi Matzek
29.02.2020	Niederösterreich	Wexllounge in St.Corona am Wechsel	Doppelgrillweltmeister Adi Matzek
07.03.2020	Schladming-Dachstein	Krummholzhütte am Hauser Kaibling	Landesgrillmeister Thomas Wieser

Änderungen vorbehalten, alle Details sowie alle Regionen und die teilnehmenden Betriebe werden auf **www.snowandbeef.at** laufend aktualisiert.

Unsicherheit am Bio-Rindfleischmarkt

Aufgrund des Prüfverfahrens der Europäischen Kommission betreffend der Umsetzung der EU-Bio-Verordnung in Österreich müssen sich Biobauern im Besonderen im Bereich der Tierhaltung auf geänderte Rahmenbedingungen einstellen. Auch wenn Ende November das Antwortschreiben der Kommission noch nicht vorliegt, werden bestimmte Anpassungen vor allem in der Weidehaltung und bei Eingriffen bei Nutztieren (z.B. Enthornung) erforderlich sein. Speziell aufgrund der verpflichtenden Weidehaltung für Bio-Rinder-Betriebe ab 2020 ist mit Auswirkungen auf den Markt zu rechnen.

Große Unsicherheit herrscht derzeit auf den Bio-Betrieben, die die Ausnahmeregelung für die Weidehaltung in Anspruch genommen haben. Auch eine entsprechende Anzahl an Ochsen- und Kalbinnenmästern dürfte davon betroffen sein. Bei dieser eher kleineren Produktionssparte könnten bereits kleine Änderungen auch Auswirkungen auf den Markt haben. Ein kurzfristiges Überangebot an Tieren von Betrieben, die beabsichtigen, nach der Vermarktung aus der biologischen Produktion auszusteigen, wäre problematisch. Ein negativer Aspekt wäre es auch, wenn durch den Ausstieg einiger Betriebe der leicht wachsende Bio-Absatzmarkt mittelfristig nicht durchgehend versorgt werden könnte und dadurch Vermarktungsprojekte gefährdet würden.

Allgemein ist derzeit am Markt das Angebot nach wie vor etwas höher als die Nachfrage. So musste speziell bei Bio-Kühen der Bio-Zuschlag in den letzten Wochen weiter gesenkt werden. Mit einem Bio-Zuschlag von 30 Cent pro kg Schlachtgewicht ist hier ein absoluter Tiefpunkt erreicht. Einmal mehr sieht man, wie sensibel dieser Markt reagiert, speziell wenn Übermengen gegeben sind.

Bio-Weide-Jungrind Ja! Natürlich

Deutlich positiver läuft die Vermarktung in den Vermarktungsprojekten, wo partnerschaftlich mit dem österreichischen LEH zusammengearbeitet wird. So konnten im Projekt Bio-Weide-Jungrind mit Ja! Natürlich die vorangemeldeten Mengen termingerecht vermarktet werden. Eine entsprechende Vorausplanung der Mengen bietet hier die Voraussetzung für eine erfolgreiche Vermarktung. Wir bitten alle Projektlieferanten, die Vorausplanung der Vermarktungsmengen aktiv mit der jeweiligen Erzeugerorganisation durchzuführen.

AMA-LUKULLUS für Verdienste um die Fleischqualität

Wer in der Fleisch- und Wurstbranche Rang und Namen hat, fand sich am 20. November 2019 bei der Lukullus-Gala in Zell am See ein. Die AMA vergab hohe Auszeichnungen für Verdienste in der Fleischbranche.

„Die Prämierungen sind sichtbare Anerkennungen für die Fleischwirtschaft in ihrem Streben nach höchster Qualität. Das stärkt das Image der Branche, vor allem aber stärkt es das Vertrauen der Konsumenten", gratulierte Michael Blass, Geschäftsführer der AMA-Marketing.

Goldener Lukullus für verdiente Persönlichkeiten

Der Goldene Lukullus ist die höchste Auszeichnung der AMA für Persönlichkeiten, die sich durch ihr außergewöhnliches Engagement um die Fleischwirtschaft besonders verdient gemacht haben. Die Ehrungen werden alle zwei Jahre vergeben.

Heuer gingen sie an Kommerzialrätin **Elfrieda Reiter**, Unternehmensgründerin von REITER Innviertler Fleischwaren, und an **Hubert Stritzinger**, ehemaliger Konzernleiter der SPAR-Marke TANN.

Silberner Lukullus für die besten Fleischtheken und Fleischerfachgeschäfte

Knapp hundert Geschäfte bewarben sich in vier Kategorien um den POS-Lukullus für das beste Fleischfachgeschäft bzw. die besten Fleisch- und Wurstabteilungen im Lebensmittelhandel.

Der Vergabe ging ein österreichweiter Wettbewerb voraus. 34 Experten beurteilten dabei die Ergebnisse unangemeldeter Store-Checks. Anhand einer Checkliste bewerteten sie den Gesamteindruck des Sortiments, die Präsentation der Produkte, den Umgang mit der Ware sowie die Fachkompetenz des Personals.

Kategorie Preisträger Silberner Lukullus

Fachgeschäfte	**Metzgerei Rettensteiner-Scharfetter**, St. Johann im Pongau
LEH bis 900 m² Verkaufsfläche	**SPAR Gourmet**, Taborstraße, Wien
LEH bis 2000 m² Verkaufsfläche	**MERKUR**, Hoher Markt, Wien
LEH über 2000 m² Verkaufsfläche	ex aeuqo: **MERKUR**, Krottenbachstraße, Wien **INTERSPAR**, Deutschlandsberg

Bronzener Lukullus für besondere Leistungen im Qualitätsmanagement

Lukulli wurden auch an verdiente Persönlichkeiten überreicht, die durch ihre jahrelange Tätigkeit die Qualitätsentwicklung von Fleisch und Fleischwaren maßgeblich geprägt haben:

Alois Michlmayr, ehemaliger Sortimentsmanager für Fleisch und Wurst bei Maximarkt

Wilhelm Götschl, ehemaliger Betriebsleiter REWE Austria Fleischwaren Radstadt

Ernst Marte, ehemaliger Betriebsleiter TANN Dornbirn

Erstmals vergeben: Diplom-Fleischsommelier

Erstmals wurde der Diplom-Fleischsommelier des Jahres gewürdigt. Die eigens dafür kreierte Bronze-Skulptur symbolisiert einen Fleischhackstock und geht für das Jahr 2019 an **Josef Mosshammer**, Fleischermeister aus Graz. Er hat sich als Botschafter rund um die Förderung der Fleischkultur im heurigen Jahr besondere Verdienste erworben.

v.l.n.r.: Michael Blass, Wilhelm Götschl, Ernst Marte, Josef Mosshammer, Franz Pabst und Johann Pilz (REITER Innviertler Fleischwaren), Hubert Stritzinger, Alois Michlmayr, Martin Greßl, Franz Windisch

Für **Wilhelm Götschl** war Qualität nicht nur ein Schlagwort, sie war sein Leben. Als ehemaliger Betriebsleiter des REWE Austria Fleischwarenwerkes in Radstadt setzte er 38 Jahre lang wertvolle Impulse in der Fleischwirtschaft. Götschl hielt auch in wirtschaftlich stürmischen Phasen streng an der Qualitätsphilosophie fest. Als reiche Ernte durften sich Götschl und sein Team über zahllose Produktprämierungen und Auszeichnungen, auch bei internationalen Wettbewerben, freuen.

Ernst Marte, ehemaliger Betriebsleiter TANN Dornbirn, war über dreißig Jahre leidenschaftlicher Kämpfer für regionale Markenprogramme. Marte setzte seine ganze Energie in die regionale Fleischwirtschaft und rief mit der Marke „Ländle Rind" - aufbauend auf dem AMA-Gütesiegel, eines der bedeutendsten regionalen Fleischprogramme in Vorarlberg, ins Leben.

KURZBESCHREIBUNG DER AUSGEZEICHNETEN PERSÖNLICHKEITEN

Goldener Lukullus für Verdienste in der Fleischbranche

Elfrieda Reiter ist die Unternehmensgründerin von REITER Innviertler Fleischwaren. Sie prägt die Firmengeschichte seit mehr als siebzig Jahren und wird als Grande Dame der österreichischen Fleischwirtschaft bezeichnet. Der Betrieb war einer der ersten, der seine Produkte mit dem AMA-Gütesiegel auszeichnen durfte. Elfrieda Reiter und ihr Team leben eine konsequente Qualitätspolitik und haben die Weiterentwicklung des AMA-Gütesiegels wesentlich mitgetragen.

Die Firma Reiter war auch Vorreiter in Sachen Marketing. Sie machte als erster Wurstproduzent Werbung im TV. Von ihren Mitarbeitern wird Elfrieda Reiter respektvoll als Seele des Unternehmens und Chefin mit Umsicht beschrieben.

Hubert Stritzinger war Konzernleiter von TANN, einer Marke von SPAR. Langjährige Wegbegleiter kennen Stritzinger als Visionär und anerkannten Fachmann. Er forderte und förderte die Einführung des AMA-Gütesiegels für Wurstwaren. Die Expertise und praktischen Tipps Stritzingers wurden in den AMA-Gremien hoch geschätzt. Er hatte die gesamte Wertschöpfungskette im Blick und stellte die Qualität stets in den Fokus seiner Bemühungen.

Bronzener Lukullus für Verdienste in der Fleischbranche

Alois Michlmayr war dreißig Jahre Sortimentsmanager für Fleisch und Wurst bei Maximarkt. Partnerschaft, Menschlichkeit und Verlässlichkeit haben sein Arbeiten und Wirken geprägt. Er war überzeugt, dass Weiterentwicklung in Sachen Qualität nur in einer guten Partnerschaft mit der Landwirtschaft funktionieren kann.

Auszeichnung zum Diplom-Fleischsommelier 2019

Es scheint, als wäre **Josef Mosshammer** süchtig nach Weiterbildung – sowohl was das eigene Lernen als auch die Weitergabe von Wissen betrifft. Der Fleischmeister und Landesinnungsmeister kombiniert Fachwissen mit Empathie und didaktisches Können mit charmanter Eloquenz – ideale Eigenschaften, die ihn zum Diplom-Fleischsommelier 2019 und damit zum Botschafter in Sachen Fleisch und Qualität prädestinieren.

© Fotos: AMA

AGRANA.COM

Der natürliche Mehrwert

WARUM ich am liebsten ACTIPROT® fresse?

Lisi meint:

„Mit ActiProt® bekomme ich das Eiweiß, das ich brauche. ActiProt® wird in Österreich produziert, ist GVO-frei, gibt mir täglich Energie und das Wichtigste: Es schmeckt sooo gut!“

ActiProt®

EINE MARKE VON AGRANA