Das Informationsmagazin der Österreichischen Rinder-Erzeugergemeinschaften

RIND GEWINNT

Österreichische Post AG
MZ 04Z035743 M
ARGE Rind eGen
Auf der Gugl 3, 4021 Linz
VORTEILSTARIF

ARGE RIND
arbeitsgemeinschaft rind eGen

Juni 2022

MUTTERKUHEINSTELLER ALS ERFOLGSGARANT IN DER STIERMAST
Seite 2

EDITORIAL
Seite 3

PRODUZIEREN WAS DER MARKT VERLANGT!
Seite 4

unser Kärntner Fleisch

BVG Kärntner Fleisch - verlässlicher Partner der Kärntner Rinderbauern

Mutterkuheinsteller als Erfolgsgarant in der Stiermast

Helmut Fleissner bewirtschaftet am Zollfeld bei Maria Saal einen Stiermastbetrieb im Vollerwerb. Ruhige Tiere aus der Mutterkuhhaltung führen aus seiner Sicht zum besten Masterfolg.

Seit 2017/18 werden am Betrieb von Helmut Fleissner vlg. Zollfelder in Maria Saal ausschließlich Stiere gemästet. Die Umstellung von Mutterkuhhaltung mit eigener Ausmast zu reiner Rindermast hat nicht nur Ruhe in den Stall gebracht, sondern auch den gesamtbetrieblichen Gesundheitsstatus verbessert.

Im Abstand von 5 Wochen werden am Betrieb von Helmut Fleissner 24 Stiere aus der Mutterkuhhaltung eingestellt. Diese wiegen beim Einstallen im Schnitt 320 kg und werden auf 4 Gruppen zu je 6 Stück aufgeteilt. Bevorzugt werden von Herrn Fleissner Fleischrassekreuzungen, da ihn diese neben Rahmen und Fleischigkeit vor allem durch den ruhigen Charakter überzeugen. Als Einstellprophylaxe werden die Rinder entwurmt und erhalten eine Grippeschutzimpfung.

Mit einem Lebendgewicht von ca. 450 - 500 kg werden die Stiere dann in größeren Gruppen von 24 Tieren fertig gemästet. Die Endmast erfolgt kombiniert auf Tretmist und Spalten im Fressbereich. Durch die großzügigen Boxen verringert sich nicht nur das Verletzungsrisiko, die Tiere fühlen sich deutlich wohler und können sich bei Rangkämpfen besser aus dem Weg gehen.

Die Ration besteht aus Silomais, Stroh, Maisschrot, Rapsschrot, Actiprot, Hefe und Mineralstoff, wobei in der Anfangsphase anstatt Stroh Heu vorgelegt wird.

Anhand der Q^{Plus}-Auswertung erzielte Helmut Fleissner mit seinen Maststieren im Schnitt der letzten Jahre eine Netto-Fleischzunahme von mehr als 850 g pro Tag und liegt somit im österreichischen Spitzenfeld. Mit einem durchschnittlichen Schlachtgewicht von 434 kg liegt der E/U-Anteil bei 99%.

Neben der aktuellen Preissituation sieht Helmut Fleissner vor allem die langfristige Entwicklung in der Mutterkuhhaltung kritisch. Der fortschreitende Abbau der Mutterkuhbestände und der Rückgang an gekreuzten Einstellrindern werden eine große Herausforderung für die Stiermast in Kärnten. Entscheidend ist aus seiner Sicht, dass die Attraktivität der Mutterkuhhaltung im Berggebiet wieder zunehmen muss. Wichtig ist aber auch, dass die Produktion für den Mutterkuhbetrieb nicht nach der Stalltür aufhört und sich die Betriebe noch stärker mit den Anforderungen ihrer Abnehmer auseinandersetzen müssen.

Betriebsspiegel:

Betrieb:	ÖR Ing. Helmut Fleissner, Zollfeld/Maria Saal
Haupterwerb	Stiermast
Bewirtschaftete Fläche:	100 ha Acker und Grünland
Plätze:	260 Mastplätze AMA Gütesiegel Jungstier
Haltungsform:	Laufstall mit Tretmist (AMA Gütesiegel + Mehr Tierwohl)
Vermarktung:	BVG Kärntner Fleisch

SOLAN KÄLBER TROCKEN TMR

SOLAN

- Trocken TMR in Müsli Form
- Struktur- und Kraftfutterkomponente kombiniert
- mit Luzerneheu

SOLAN Kraftfutterwerk Schmalwieser GmbH & Co.KG
4672 Bachmanning, Austria, Tel. +43-7735 / 70 70-0
www.solan.at , solan@solan.at

EDITORIAL

VORWORT
Obmann Josef Fradler

Sehr geehrte Bäuerinnen und Bauern!

Rindfleischproduktion und Rindfleischkonsum rücken bei den Konsumenten in Diskussionen immer stärker in den Vordergrund. Die gesellschaftlichen Anforderungen an uns Bauern werden durch mediale Berichterstattung mehr und mehr thematisiert.

Dem Konsumenten wird ein Bild der Landwirtschaft suggeriert, welches als Ideal des vermenschlichten Lebewesens gesehen wird, aber nicht der Wirklichkeit entspricht.

Als BVG Kärntner Fleisch versuchen wir stets für die Bäuerinnen und Bauern ein fairer Partner und Wegbegleiter zu sein. So bemühen wir uns, als Genossenschaft immer im Sinne der Landwirtschaft zu handeln und für uns Bauern die richtigen Weichen für die Zukunft zu stellen.

Auch bei dem Thema Rindfleischproduktion in Österreich, welches von Seiten der Klimaschützer hinsichtlich CO^2 Ausstoß sehr negativ dargestellt wird, brauchen wir wieder eine ehrliche Diskussion. Die Notwendigkeit der Tierhaltung im Grünlandgebiet, um für den Menschen nicht verwertbares Eiweiß in verwertbares umzuwandeln, ist für unsere Ernährung essenziell. Gerade in Zeiten, in denen agrarische Güter für uns als Konsumenten nicht mehr in dem Ausmaß zur Verfügung stehen, brauchen wir die heimische Produktion. So groß in Covid-Zeiten der Ruf „Wie wichtig doch unsere heimische Landwirtschaft ist!" auch war, so schnell ist dieser auch wieder abgeklungen.

Die jetzige Phase stellt uns Bauern wieder vor neue Herausforderungen!

Die Erzeugerpreise erleben einen sehr rasanten Rückgang und Lebensmittel sind in den Köpfen der Konsumenten die größten Inflationstreiber. Da brauchen wir mehr Aufklärung entlang der Wertschöpfungskette, dass alle - vom Bauern bis zum Konsumenten - Einkommen erzielen müssen, um den Kreislauf in Bewegung zu halten. Gerade der Gastronomie-Bereich, welcher nach langer Durststrecke in der Pandemie wieder Gäste bewirten darf, muss sich seiner Verantwortung gegenüber der heimischen Landwirtschaft bewusst sein und darf uns nicht gegen Ware aus Südamerika austauschen.

Jeder einzelne von uns erteilt beim Außer-Haus-Verzehr einen politischen Auftrag! Fragen wir nach, wo das Essen herkommt und warten wir nicht darauf, dass eine heimische Herkunft erst gesetzlich vorgeschrieben werden muss.

Wir Bauern haben es in der Hand, wir müssen den Dialog suchen und dürfen uns vor der Diskussion nicht verschließen. Dabei möchten wir als BVG Kärntner Fleisch den Weg gemeinsam mit euch gehen und ein ehrlicher und fairer Partner sein.

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

Produzieren was der Markt verlangt!

„Produzieren, was der Markt verlangt!" - Wer kennt diesen Grundsatz nicht? Aber wie ernst wird diese Kernaussage, dieses „Gesetz" in der Praxis angewandt und umgesetzt?

Nicht selten bekommt man als Vermarkter Einstelltiere zum Kauf angeboten, bei denen man aufgrund von Qualitätsmängeln nicht weiß, wem man dieses Vieh verkaufen soll. Dem Verkäufer ist der Preis für diese Tiere dann meist viel zu niedrig und im Gegensatz dazu dem Käufer (Landwirt) viel zu hoch.

Was sind die Gründe für dieses Problem? Die Hauptursachen dafür sind folgende:

1. Nicht bzw. schwer vermarktbare Rassen → Tiere mit schlechter Mastfähigkeit

Dieser Punkt ist mit Sicherheit die größte Herausforderung in der Vermarktung. Als Vermarkter ist uns sehr wohl bewusst, dass keine Rasse aussterben darf oder soll. Dass hier entgegengewirkt wird, ist vollkommen richtig und jedes Land hat auch die Verpflichtung, dafür zu sorgen, dass alte heimische Rassen, wenn auch mit weniger Leistungspotential, erhalten werden und ein gewisser Genpool bestehen bleibt. Für uns als Vermarkter bzw. in weiterer Folge für den Käufer (Mäster) dieses Einstellrindes wird es dann ein Problem, wenn wie aktuell der Anteil dieser Tiere stetig zunimmt und im Gegensatz der Anteil der gut mastfähigen und fleischigen Einstellrinder (gutes Fleckvieh, Fleischrassekreuzungen) immer weniger wird. Die rückläufige Mutterkuhhaltung trägt auch zu dieser Negativentwicklung bei. Speziell in diesen Zeiten, in denen das Futter in der Mast einen enormen Kostenfaktor darstellt, ist es bei gleicher Fütterung bzw. gleichem Aufwand ein Unterschied, ob das Tier in der Mast eine tägliche Zunahme von 1.500g oder 700g erzielt. Dazu ein kleines, nur grob gerechnetes Beispiel:

Mastdauer 10 Monate → 300 Tage

Bsp.: Gutes Fleckvieh bzw. Fleischrassekreuzung → Tageszunahmen 1.500g

Tageszunahme 1.500g/Tag x 300 Tage ergibt eine Zunahme 450kg Lebendgewicht x 56% Ausschlachtung ergibt 252kg Fleisch x durchschnittlicher Fleischpreis € 4,50 → € 1.134 Erlös für Mast

Bsp.: Aussterbende oder exotische Rinderrasse → Tageszunahmen 700g (wenn überhaupt)

Tageszunahme 700g/Tag x 300 Tage ergibt eine Zunahme 210kg Lebendgewicht x 53% Ausschlachtung ergibt 111,3kg Fleisch x durchschnittlicher Fleischpreis € 4,50 → € 500,85 Erlös für Mast

Differenz € 633,15 Mindererlös für Mast bei gleichem Aufwand

Diese grobe Rechnung sagt sehr viel aus und spiegelt die Realität wider. Wir als Vermarkter haben die letzten Jahre sehr viele Daten dazu gesammelt und uns aus der Praxis heraus darüber ein Bild gemacht. Es kommt nicht von ungefähr, wenn uns Abnehmer ganz unverblümt sagen, dass sie Tiere dieser Rassen oder irgendwelcher anderen „Rassenexperimente" nicht mehr wollen, auch wenn diese deutlich billiger sind. Es wird damit verdeutlicht, was uns als Vermarkter von der Käuferseite gesagt wird.

Um die Qualität der Einsteller aus der Mutterkuhhaltung zu erhöhen, fördert die BVG Kärntner Fleisch seit 3 Jahren den Ankauf von Fleischrassestieren der Rassen Charolais, Limousine, Blond d´Aquitaine mit 300€ pro Zuchtstier. In Anspruch nehmen kann diese Förderung jeder reine Mutterkuhhalter, der seine Einsteller über die BVG vermarktet. Im Laufe der letzten 3 Jahre wurden über diese Initiative bereits 140 Stiere für die Mutterkuhhalter angekauft.

2. Aufzuchtfehler / schwache, unzureichende Fütterung, keine Tageszunahme vom Kalb bis zum Einsteller

Wenn auch die Genetik stimmt, muss das Wachstumspotenzial der Tiere ausgeschöpft werden. Es hilft das beste Kalb nichts, wenn es in Bezug auf Fütterung von der Futterversorgung zu wenig bekommt und somit keine oder zu wenig Tageszunahme erreicht. Was hier in der Anfangsphase verloren geht, kann meistens nicht mehr aufgeholt werden. Wie zum Beispiel in der AMA-Gütesiegel-Produktion, bei der Tiere nur ein bestimmtes Höchstalter haben dürfen. Dies bedeutet eine zeitliche Begrenzung der Mastdauer und das Tier kann kein dem Alter entsprechendes Schlachtgewicht erzielen. Somit ist kein zufriedenstellender Erlös für den Bauern gegeben.

Bereichsleiter Viehhandel Ing. Friedhelm Passler

In der Nutzkälbervermarktung (Kälber aus der Milchviehhaltung, z.B. FL Stierkälber 80-90kg) empfiehlt es sich, die Tiere in kürzerer Zeit intensiv zu füttern. Der Vorteil: das Kalb geht am Milchviehbetrieb schneller weg, verursacht weniger Arbeit und es gibt wieder Platz für neugeborene Kälber. Der Käufer bekommt dann gut entwickelte, frohwüchsige Kälber, für die er gerne mehr ausgibt. Natürlich verträgt nicht jedes Kalb gleich viel Milch, aber durch verschiedene Methoden, wie z.B. Sauermilchtränke ad libitum oder das Einschieben einer zusätzlichen Mahlzeit etc., lässt sich das Durchfallproblem minimieren.

Sehr oft werden Kälber unnötig lange am Herkunftsbetrieb gehalten und täglich mit kleinen Milchmengen versorgt. Durch die lange Haltedauer wird aber trotzdem die gleiche Milchmenge verbraucht (mehr Menge = kürzere Haltedauer). Der einzige Effekt: Das Kalb wird unnötig älter und erzielt somit nicht mehr den Höchstpreis beim Verkauf.

3. Haltungsfehler und Haltungsdauer

Dieses Thema betrifft hauptsächlich die Einsteller-, aber auch Nutzkälberproduktion. Durch die Entwicklung der letzten Jahrzehnte ist in der Rindermast die Anbindehaltung so gut wie ausgestorben. Fast alle Mastrinder werden in Laufställen verschiedener Systeme gehalten. Werden Tiere aus der Mutterkuhhaltung eingestellt (Mutterkuhhaltung + Laufstall, Mutterkuhhaltung + Weide, Mutterkuhhaltung, wo Kälber zu Kühen zugelassen werden oder Fresser aus Laufstallhaltung), so geht dies meist problemlos, da diese Tiere die Bewegungsabläufe und das Herdenverhalten kennen.

Ein Problem entsteht dann, wenn Tiere aus der Anbindehaltung in diese Gruppen kommen. Diesen Tieren ist das Herdenverhalten fremd. Sie sind durch die Anbindehaltung starr und nach anfänglicher Freude über das „Losgelassen werden" entwickelt sich in kürzester Zeit ein extremes „Aufreitverhalten", das meist tagelang andauert. Die Konsequenz daraus: Die gesamten Tiere der Box sind tagelang verschwitzt und aufgewühlt, zum Fressen bleibt keine Zeit und der Verursacher dieses Unheils ist nach Tagen des Aufreitens so starr und krumm, dass er nicht selten kaum noch aufstehen kann. Im schlimmsten Fall kommt es zu gröberen Verletzungen. Dieser Stress in der Box ist nicht selten auch ein Auslöser für die Rindergrippe.

Was heißt das für die Praxis?

- Einstellrinder (speziell männliche) möglichst bis zum Verkauf freilaufen lassen (Tiere unter 6 Monaten in Anbindehaltung sind auch gesetzlich verboten)! Durch die Bewegung entwickelt sich auch die Muskulatur der Tiere besser und sie sehen fleischiger aus.
- Geht aus betrieblicher Sicht (Anbindestall – keine Boxen) das „Freilaufen lassen" nicht, müssen die Tiere früher und mit einem maximalen Gewicht von 250-280kg abgegeben werden.

Ein Stier aus der Anbindehaltung ist, sofern er nicht wieder in die Anbindehaltung kommt, ein großes Problem in der weiteren Haltung.

Auch in der Nutzkälbervermarktung (Kälber 50-80kg) sollten einige Parameter eingehalten werden.

In der kurzen Zeit, in der das Kalb am Ursprungsbetrieb steht, muss die Versorgung mit ausreichender Menge an Einstreu gegeben sein. Hier geht es um keine großen Strohmengen, aber Nässe in der Box und das Liegen im eigenen Urin führen abgesehen von Tierschutzverstößen zu Nabelentzündungen, Haarausfall und offenen Gelenken. Dass Tiere mit diesen Mängeln von keinem Landwirt gerne gekauft werden, versteht sich von selbst.

Grundsätzlich gilt:
Die Nachfrage nach Einstellkälbern und Einstellrindern ist vorhanden!

Die Preise für gute Qualitäten sind aktuell sicher sehr gut!

Es soll nur nicht sein, dass es aufgrund von Qualitätsmängeln für das zu verkaufende Tier keinen Käufer und im Gegensatz dazu für potenzielle Käufer keine Tiere gibt.

Frei nach dem Motto: „Für das Produkt keinen Käufer und für den Käufer kein Produkt"

Daher arbeiten wir auch in Zukunft gemeinsam daran, die meist sehr gute Qualität, die produziert wird, zu halten bzw. stets zu verbessern. Die BVG Kärntner Fleisch wird Sie dabei weiterhin unterstützen und ein starker, verlässlicher Partner sein.

Bereichsleiter
Fleischhandel
Ing. Bernhard Dolzer

Bericht BVG Fleisch-vermarktung

Als einzige Erzeugergemeinschaft in Österreich hat die BVG eine eigene Fleischvermarktung. Dadurch können wir den Produktionskreislauf von den Landwirten bis hin zum Konsumenten im eigenen Unternehmen steuern.

Vorrangig werden die eigenen Fleischmärkte in Klagenfurt (2x) und Wolfsberg, Fleischereibetriebe, diverse Industrie- und Gewerbekunden sowie Fleischer und Großhändler im oberitalienischen Raum bedient.

Ein weiterer Meilenstein in der Unternehmensgeschichte der BVG war und ist die Kooperation mit der Firma Karnerta, die sehr stark in der Fleisch- und Wurstvermarktung Richtung Gastronomie tätig ist. Dadurch werden die beidseitigen Synergien genutzt. Auf der einen Seite die BVG mit der regionalen Aufbringung von Qualitätsrindern und -schweinen aus Kärnten sowie die Schlachtung dieser in Klagenfurt. Auf der anderen Seite die Vermarktung dieses Fleisches über die regionalen Fleischmärkte seitens Karnerta und BVG sowie der regionalen Qualitätsgastronomie. Im Zentrum dieser Kooperation steht die gemeinsam geschaffene Fleischzerlegung, die sich am Südring in Klagenfurt befindet und zu gleichen Teilen der BVG Kärntner Fleisch sowie der Karnerta gehört.

Mit dieser Innovation, die sich am neuesten Stand befindet (IFS Zertifizierung usw.), können zukünftig bis zu 450 Schweine und 100 Rinder aus unseren Qualitätsprogrammen zerlegt werden. Dadurch ergibt sich für unsere Mitglieder bzw. Lieferanten eine zusätzliche Abnahmegarantie im Qualitätsfleischbereich.

Die zunehmende Nachfrage nach herkunftsgesichertem Qualitätsfleisch kann dadurch abgedeckt werden, was die Kooperation zu einem wichtigen Projekt für die Zukunft der Kärntner Rindfleischbauern macht.

Änderung bei der Auszahlungsform Scheck!

Mit 31.12.2022 wird die Zahlungsform „Barscheck" in Österreich eingestellt. Die BVG Kärntner Fleisch hat hierzu in den letzten Wochen an alle Lieferanten mit Zahlungsmittel Scheck eine Aussendung zur Umstellung übermittelt. Bitte um Rücksendung!

Das Zahlungsmittel „Inlandsscheck" wird mit 31.12.2022 aufgrund der immer strenger werdenden Regulatorien, wie z.B. das Geldwäschegesetz (GwG), österreichweit von allen Banken zur Barauszahlung nicht mehr akzeptiert. Einzelne regionale Banken haben dies bereits mit 01.05.2022 eingestellt bzw. werden dies innerhalb der nächsten Monate umstellen! Bitte informieren Sie sich auch bei Ihrer Hausbank! Die BVG Kärntner Fleisch muss daher die Bezahlung von Scheck auf Überweisung umstellen. Der Gutschriftsbetrag für Rinder-, Ferkel- oder Schweinelieferungen werden somit spätestens 14 Tage nach erfolgter Lieferung auf das angegebene Bankkonto überwiesen.

Die BVG hat hierzu ihren Lieferanten in den letzten Wochen Stammdatenblätter zur Erhebung der Bankdaten zugesendet. Die Umstellung erfolgt alsbald nach Rücksendung des ausgefüllten Stammdatenblatts. Diese Rückmeldung kann per Post, E-Mail oder Fax erfolgen.

- Post: mittels beigelegtem Rücksendekuvert
- E-Mail: kaerntner-fleisch@bvg.at
- Fax: 04212/55919-45

Zusätzlich gibt es die Möglichkeit, die Abrechnung in elektronischer Form zu erhalten (elektronische Gutschrift). Durch die Umstellung auf elektronische Gutschrift bekommen Sie automatisch Ihre Rinder-, Ferkel- oder Schweineabrechnung per E-Mail. Sollten Sie zusätzlich eine Benachrichtigung per SMS wünschen, geben Sie bitte Ihre Handynummer an.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte direkt an Ihren Betreuer oder einfach im Büro der BVG Kärntner Fleisch bei Alois Weiss MSc., Tel.: 04212/ 55 919-17.

KALB rosé AUSTRIA

Mastbetriebe für Rosé Kälber gesucht!

Die BVG Kärntner Fleisch ist auf der Suche nach zusätzlichen Betrieben, welche in das neue Qualitätsprogramm Kalb rosé Austria einsteigen möchten! Durch das Programm Kalb rosé werden nicht nur Kälberexporte vermieden, sondern es bietet auch durch das Jahresfixpreismodell Preis-, Produktions- und Absatzsicherheit.

Vorteile:

- Kälberservice (Milchrassekälber)
- Jahresfixpreis für Schlachtkälber
- Teilnahme am Zusatzmodul Q^{plus}-Rind für exakte Betriebsauswertung sowie nach Wunsch laufende Beratung durch Qualitätsberater der BVG.

Anforderungen Mäster:

- Grundvoraussetzung: eigene Maissilage
- Teilnahme am AMA-Gütesiegel
- Mast erfolgt zu den definierten Kriterien bis zu einem Schlachtgewicht von ca. 160 kg
- Voranmeldung zur Absatzplanung

Anfragen bitte im Büro der BVG Kärntner Fleisch bei Hrn. Pippan oder Hrn. Weiss. Tel.: 04212/55-919-17

Betriebsbericht 2021 - Bäuerliche Vermarktung Kärntner Fleisch

Bereichsleiter
Alois Weiss MSc.

Seit dem vergangenen Jahr kooperiert die BVG Kärntner Fleisch mit KARNERTA und bündelt in Zukunft ihre Aktivitäten in Form einer gemeinsamen Rinder- und Schweinezerlegung. Zusätzlich soll diese Zusammenarbeit in der Gastronomie die Position der Kärntner Rinder- und Schweinebauern durch die Erschließung neuer Absatzmärkte stärken und langfristig die Wertschöpfung steigern.

Im Zuge dieser Kooperation wurde nicht nur eine gemeinsame Fleischzerlegung am Standort Klagenfurt/Südring aufgebaut, welche in der Woche bis zu 100 Stück Rinder und 450 Stück Schweine verarbeiten soll, sondern es werden auch neue Absatzmärkte in der Gastronomie erschlossen. Das stärkt die Kärntner Bauernschaft im Netzwerk der BVG und schafft Sicherheit, Stabilität und Planbarkeit durch neue Absatzmärkte sowohl in der Gastronomie als auch im Lebensmitteleinzelhandel. Seit vielen Jahren steht die Marke „Kärntner Fleisch" für Tradition, Beständigkeit und darüber hinaus für höchste Qualität. Diese Werte sollen nun auch neue Kunden in der Gastronomie, Hotellerie und im Handel überzeugen. Somit werden durch die BVG neue Absatzwege für die heimische Landwirtschaft erschlossen, welche durch die Fokussierung auf regionale Produktion einen erheblichen Mehrwert mit sich bringen. Letztendlich ermöglicht diese Kooperation die langfristige Absicherung einer regionalen Rinder- und Schweinevermarktung, welche die Produktion und Wertschöpfung in Kärnten sichert und somit auch Absatz- und Preissicherheit gibt.

Entgegen der rückläufigen Produktion in Kärnten konnte die BVG die Vermarktungszahlen in der Viehvermarktung im Vergleich zum Vorjahr deutlich steigern. Das größte Wachstum ergab sich hier vor allem bei den Schlachtkühen und Schlachtkälbern. Aufgrund der schlechten Preis- und der guten Futtersituation im Jahr 2020 wurden die Landwirte von Seiten der BVG beraten, Kühe am Betrieb stehen zu lassen. Diese Mehrmengen konnten 2021 erfolgreich vermarktet werden. Auch bei den Schlachtkälbern wurden aufgrund des Kalb-Rosé-Programmes deutliche Steigerungen erzielt. Durch konsequentes Einstellen von Milchrassekälbern wurden seit August 2020 von der BVG keine Milchrassekälber über den Export vermarktet. Auch bei den AMA-Gütesiegel-Qualitätsprogrammen bei Ochsen und Kalbinnen konnten wieder leichte Zuwächse erzielt werden. In der Lebendrindervermarktung, vor allem bei den Nutzkälbern, wurden die Mengen ebenfalls aufgrund des Kalb-Rosé-Programmes deutlich gesteigert. Bei den Einstellrindern zeigte sich im vergangenen Jahr ein Rückgang in den Vermarktungszahlen, welcher den Rückgang der Mutterkuhbetriebe in Kärnten widerspiegelt. Die Fresservermarktung stagnierte im letzten Jahr, da die Nachfrage von Seiten der Mäster nach Fressern in Kärnten nicht gegeben war.

Die Entwicklung der Stückzahlen der BVG Kärntner Fleisch im Vergleich zum Marktverlauf zeigt, dass ständige Veränderung und Weiterentwicklung der Schlüssel für eine erfolgreiche Viehvermarktung sind.

Gesamtumsatz 2021	**55,1 Mio.**
Vermarktete Rinder 2021	**42.141**

Einstellerübernahmen wöchentlich

Jeweils Mittwoch und Donnerstag von 07.00 – 12.00 Uhr

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

Kälberübernahmen wöchentlich

Montag ab 7.00 Uhr

- Zuschläge für Fleischrassekreuzungen
- Transportvergütung

Wir sind Kärntner Fleisch

DRAUTAL
Scheiflinger Gernot
0664/888 90 930
Steinwender Michael
0664/116 85 93

FELDKIRCHEN
Mainhard Johannes
0664/410 40 98

GAIL- UND LESACHTAL
Fröschl Johann
0664/126 92 05

GEGENDTAL
Mayer Heinrich
0664/627 29 90
Unterköfler Armin
0664/125 92 70

GURK-, GLAN- UND GÖRTSCHITZTAL
Plesiutschnig Michael
0664/212 95 64
Plieschnegger Josef
0664/515 53 33
Pobaschnig Karl
0664/122 83 30
Putz Alfred
0664/627 29 97

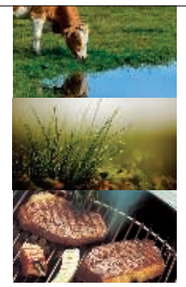
LAVANTTAL/JAUNTAL
Lichtenegger Markus
0664/280 16 77
Fössl Josef
0664/222 26 38
Leitner Josef
0664/422 92 20

LIESER- UND MALTATAL
Wassermann Alfred
0664/131 00 18

METNITZTAL/MURTAL
Leitner Robert
0650/957 99 99

MÖLLTAL
Schachner Johannes
0664/283 66 85

ROSENTAL/VILLACH LAND
Moser Karin
0664/390 07 24



Wir vermarkten Schlachtrinder, Nutzrinder, Kälber, Bio-Rinder, Ferkel, Mastschweine, Bio-Schweine, Lämmer und Pferde zu besten Preisen!

Handesisstall: Zollfeldhalle, Zollfeldstraße 100, 9300 St. Veit an der Glan, Tel. 04212/55919, Fax 04212/55919-45, E-Mail: kaerntner-fleisch@bvg.at, www.kaerntnerfleisch.at

unser Kärntner Fleisch

Rindfleisch Fest

SO. 14. AUG. 2022

GUT OSSIACHER TAUERN

Ab 10 Uhr: Wortgottesdienst

Rindfleisch-Spezialitäten
Kulturelles, Musikalisches, Unterhaltsames
Bäuerliche Mehlspeisen
Grilltipps zum AMA-Gütesiegel-Rindfleisch
Um 14 Uhr und 16 Uhr mit Doppelweltmeister ***ADI MATZEK***
Kinderbetreuung
Kutschenfahrten und Ponyreiten

unser Kärntner Fleisch

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen und Tourismus

LE 14-20

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.