

Das Informationsmagazin der Österreichischen Rinder-Erzeugergemeinschaften

# RIND

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



# GEWINNT

August 2022

**DER RINDFLEISCHMARKT  
IM SPANNUNGSFELD  
VON KLIMA, VOLATILITÄT,  
ROHSTOFFPREISEN UND  
KONSUMVERHALTEN  
DER VERBRAUCHER.**

Seite 3

**AMA-STUDIENREISE  
NACH SPANIEN  
UND PORTUGAL**

Seite 10

**OPTIMALE MILCHMENGE  
UND TRÄNKEVERLAUF  
IN DER KÄLBERAUFZUCHT  
FÜR DIE RINDERMAST**

Seite 13

A close-up photograph of a brown and white cow's head as it drinks water from a dark trough. The cow's eyes are looking directly at the camera. The background shows a lush green field and a line of evergreen trees under a clear blue sky. The water in the trough is dark and reflects the cow's face.

**Wasser, eines  
der wichtigsten  
Lebensmittel ...**

Seite 6



**VORWORT**  
Obmann Josef Fradler

## Liebe Bäuerinnen und Bauern!

### Ernährungssouveränität, Eigenversorgung und heimische Produktion im Spannungsfeld einer europäischen Wirtschaftspolitik!

Wir Bauern sichern mit unserer täglichen Arbeit den Bedarf unserer Konsumenten an regionalen Lebensmitteln ab. Der Druck durch gesellschaftliche Themen, wie Klimaschutz und Rindfleischproduktion als Nahrungskonkurrent für den Menschen, lastet schwer auf den Schultern der Bäuerinnen und Bauern. Als ARGE Rind versuchen wir uns dieser Diskussion zu stellen und die Produktion in unserer alpenländischen Region so darzustellen, wie sie ist! Eine Produktion, welche zum überwiegenden Teil im Grünland stattfindet und die es schafft, nicht verwertbare Nahrungsmittel für die menschliche Ernährung umzuwandeln. Die heimische Produktion sichert nicht nur den Konsum, sondern garantiert auch einen intakten Lebensraum zur Erholung.

Die europäische Politik geht einen Schritt weiter und verlangt von uns Bauern, für den Klimaschutz immer mehr Fläche aus der Nutzung zu nehmen.

Wir müssen uns somit in unserer Produktion einschränken und verlagern diese in Länder außerhalb Europas, womit wir uns abhängig machen. Derzeit bekommen wir es täglich mit, was es bedeutet, von ausländischen Märkten abhängig zu sein. Ein Blick in die Ukraine reicht!

Wenn Europa keine Eigenversorgung braucht, bleibt nur zu hoffen, dass die Lebensmitteltransporte aus den großen Agrarländern stetig eintreffen und es zu keinerlei Änderung der Handelsrouten kommt.

Ich fordere daher unsere Politik auf, genau zu überlegen und abzuwiegen, ob man heimische Landwirtschaft für wirtschaftliche Interessen opfert!

Als ARGE Rind sind wir bemüht, die bäuerlichen Interessen gegenüber der Politik und Wirtschaft zu vertreten, aber auch starke Position zu beziehen, wenn es die Situation erfordert!

Obmann  
Josef Fradler

*Die ARGE Rind unterstützt den Rindfleischabsatz mit vielen Marketingaktivitäten (Kochbücher, Rezepte, ...)*





## LEITARTIKEL

Geschäftsführer  
DI Werner Habermann

# Der Rindfleischmarkt im Spannungsfeld von Klima, Volatilität, Rohstoffpreisen und Konsumverhalten der Verbraucher.

## Schwierige Zeiten – Herausforderungen sowie gelungene Maßnahmen

Wir leben in einer sehr bewegten und herausfordernden Zeit. Trotz all dieser ständig neu auf uns zukommenden Situationen, ist es auch unsere Pflicht als Erzeugergemeinschaft, die positiven Aspekte und Zukunftsaussichten anzusprechen. Mit negativen Meldungen und trüben Prognosen sind wir sowieso tagtäglich konfrontiert. Es wird künftig eine Kunst sein, sich nicht nur von diesen negativen Impulsen leiten zu lassen, sondern auch darüber zu sprechen, was uns gemeinsam gut gelungen ist und wo wir positive Aspekte für die Landwirtschaft und im Speziellen auch für die Rindfleischproduktion sehen.

## Umsätze im Lebensmittel-Einzelhandel rückläufig

Generell ist derzeit der Lebensmitteleinzelhandel mit rückläufigen Umsätzen konfrontiert. Fairerweise muss man in Betracht ziehen, dass die Pandemiezeit für den LEH sehr hohe Umsatzsteigerungen mit sich brachte. Es war somit klar, dass die Zahlen in normalen Zeiten auch hier wieder auf ein normales Niveau zurückgehen werden.

## Gastroabsatz mit positiver Entwicklung

Die positiven Aspekte finden sich derzeit in der Gastronomie und im Außer-Haus-Verzehr. Hier waren in den letzten 2-3 Monaten sehr gute Umsätze zu verzeichnen. Aufgrund gemeinsamer Anstrengungen der Erzeugergemeinschaften sowie der Politik und den Interessensvertretungen gab es einen gewissen Paradigmenwechsel Richtung regionaler Landwirtschaft und Versorgungssicherheit. Wir sind jedoch noch lange nicht am Ende des Weges und haben noch etliche Hürden zu nehmen. So merken wir derzeit, dass z.B. wieder mehr südamerikanische Ware am Markt ist. Daher ist es wichtig, gemeinsam die Konsumenten darüber aufzuklären, dass es nicht der

richtige Weg ist, vom Rindfleisch-Verzehr Abstand zu nehmen. Vielmehr sollte es gewissensberuhigend sein, Rindfleisch aus Österreich zu genießen und auf Rindfleisch mit hohem CO<sub>2</sub>-Abdruck (z.B. Brasilien) zu verzichten. Wir werden konsequent weiter daran arbeiten, alle Beteiligten davon zu überzeugen, dass wir eine klare Kennzeichnungspflicht auf allen Ebenen brauchen.

## Was ist uns gemeinsam in den letzten 2 Jahren gelungen, um Positives auf dem Markt zu bewegen?

### QS-Anerkennung

Ein wichtiges Projekt war die QS-Anerkennung, die gemeinsam mit den Marktpartnern im Schlachthof-Bereich und der AMA-Marketing erreicht und mit der deutschen Handelskette Kaufland umgesetzt wurde. Aufgrund der derzeitigen Rahmenbedingungen würden wir diese Anerkennung kaum mehr bekommen, da aktuell alle Länder versuchen, sich national abzuschotten.

Das Projekt mit Kaufland, wo wir auch in den letzten Monaten die Mengen sukzessive steigern konnten, war eines der Hauptprojekte. Hier gelang es uns, die Märkte in Österreich zu entlasten und in schwierigen Phasen die Preise zu stabilisieren. Wir sind aktuell sehr intensiv in Gesprächen über zukünftige Mengensteigerungen, da wir überzeugt sind, dass wir diese brauchen werden, da der Inlandskonsum in Österreich sich in den nächsten Jahren eher schwieriger gestalten wird (Kaufkraft, usw.).

Das wäre ohne die Initiative der Erzeugergemeinschaften nicht umsetzbar gewesen.

### M-Rind GTF+

Als zweites wesentliches Projekt sehen wir auch das gemeinsam mit der OSI, der BELL-Gruppe und McDonald's ausgearbeitete Programm M-Rind GTF+, wo wir unseren Betrieben bei der Teilnahme bis zu € 0,35/kg Zuschlag in der Schlachtkuhvermarktung bezahlen.

Hier ist es uns ein echtes Anliegen, Folgendes festzuhalten: Auch wenn dies teilweise im Viehhandel bezahlt wird – ohne die Preisnotierung der Erzeugergemeinschaften wäre dieser Preisvorteil für alle Bauern am nächsten Tag wieder Geschichte.

Daher setzen wir uns massiv dafür ein, Bewusstsein dafür zu schaffen: Trittbrettfahren allein ist nicht genug!

### Kooperation mit ALMO-Verein

Die ARGE Rind hat zusammen mit dem ALMO-Verein in der Steiermark ein weiteres partnerschaftliches Projekt für die Zukunft aufgestellt, bei dem gemeinsam mit der REWE-Gruppe „Fair zum Tier“ und ALMO-Rindfleisch in der Bedienung vermarktet wird. Auch hier sehen wir zukünftig Absatzchancen für neue Betriebe.

Abschließend noch ein paar Sätze zu der immer wieder aufflammenden Diskussion des Preisabstandes zu Deutschland, sowohl bei Schlachtkühen als auch bei Schlachtstieren: Wir produzieren in Österreich 145 % Rindfleisch, das heißt, wir müssen exportieren. Export ist nur in höher-preisigen Segmenten möglich, ansonsten würde es den Inlandspreis massiv unter Druck bringen. Somit sehen wir einen gewissen Preisabstand zu Deutschland als durchaus positiven Aspekt, da es uns damit gelingt, auch höher-preisiges Rindfleisch zu exportieren, unsere Märkte zu entlasten und damit die Preisbildung zu stabilisieren.

Es kann und wird nicht Ziel sein, nur in billigere Länder zu exportieren. Für uns als Exportland ist dies gar nicht möglich und würde darüber hinaus das Preisniveau nur weiter unter Druck bringen.

Abschließend möchte ich betonen, die Leistungen der Erzeugergemeinschaften und die Anstrengungen aller Beteiligten waren in den letzten 2 Jahren enorm – und wir werden auch zukünftig weiter daran arbeiten, uns im Sinne unserer Mitglieder und der Rindfleischproduktion weiterzuentwickeln.

Ihr Geschäftsführer  
DI Werner Habermann

# MARKTBAROMETER

Trotz der schwierigen Rahmenbedingungen, die durch die Volatilität der Rohstoffpreise (speziell bei Futtermitteln) und durch Energiekostensteigerungen gekennzeichnet sind, haben sich die Rindfleischmärkte in den unterschiedlichen Kategorien grundsätzlich nach oben entwickelt. Es bleibt aber nach wie vor schwierig zu prognostizieren, wie sich die Märkte in den nächsten Monaten entwickeln werden, da vor allem die steigenden Lebenshaltungskosten und somit die Kaufkraft den Rindermarkt bzw. die Absatzmenge beeinflussen werden.

## ➤ Jungstiere

Die heimischen Jungstierschlachtungen lagen in den ersten Quartalen tendenziell leicht über dem Vorjahresniveau – in den letzten beiden Monaten waren diese aber wesentlich unter dem Vorjahr. Die Preisentwicklung gestaltete sich im Frühjahr anfangs sehr freundlich, drehte sich traditionell jedoch vor allem im Mai und Juni wieder etwas nach unten.

Im Lebensmitteleinzelhandel waren die Absatzmengen nicht zufriedenstellend. Doch durch die sehr erfreuliche Entwicklung des Sommertourismus konnte die Absatzmenge im Gastronomiebereich gesteigert werden. Aus heutiger Sicht wird auch eine positive Prognose für den Wintertourismus erwartet.

Etwas dämpfend wirkte, dass in den letzten Monaten wieder verstärkt Ware aus Südamerika auf den Markt gekommen ist – daran wird sich auch bis zum Jahresende nicht wesentlich viel ändern.

Generell sollten sich die Jungstierpreise im 4. Quartal gegen Weihnachten hin weiter nach oben bewegen. Positiv ist nach wie vor, dass Deutschland ein sehr hohes Preisniveau hat, und damit für Österreich als Exportland der wesentliche Preismotor im Herbst sein wird. In den nächsten Monaten werden wir aber noch Übermengen nach Deutschland vermarkten müssen, da der österreichische Markt das Angebot nicht komplett aufnehmen können wird. Entscheidend wird sein, inwieweit sich das Konsumverhalten, speziell beim Rindfleischkonsum, aufgrund der gestiegenen Lebenshaltungskosten ändert.

## ↙ Schlachtkühe

Die Schlachtkuhmärkte entwickelten sich im ersten Halbjahr 2022 sehr positiv. Die Entwicklung wurde durch die Schweiz-Exportkontingente sowie durch die europaweit sehr knappe Angebotssituation und durch nach wie vor sehr niedrige Lagerbestände bei Verarbeitungs-rindfleisch beflügelt. Traditionell trifft ab September immer ein höheres Angebot auf eine gleichbleibende Nachfrage. Die Märkte werden leicht unter Druck kommen. Im Vergleich zu den Vorjahren zeigt sich ein erhöhter Anteil an mageren Schlacht-

körpern und daher wird es speziell bei mageren bzw. „blauen“ Kühen zu einer Preisreduktion kommen. Im Gegensatz dazu wird sich die Nachfrage nach fetteren, gut gedeckten Kühen weiter erhöhen und es werden dafür höhere Zuschläge erwartet. Kurz zusammengefasst kann gesagt werden, dass bis zum Jahresende hin, leicht rückläufige Preise und ein verstärkter Druck auf magere Ware erwartet wird.

## ➤ Bio-Kühe

Die Preisentwicklung ist bis dato aufgrund der eher schwierigen Auslandsvermarktung und des generell hohen Preisniveaus unter Druck gekommen. Die Bio-Kuh Zuschläge befinden sich zum Vergleichszeitraum des Vorjahres auf einem niedrigen Niveau und werden bis Jahresende voraussichtlich gleich bleiben.

## ➤ Kalbinnen

Die Nachfrage nach Schlachtkalbinnen war im 2. und 3. Quartal sehr gut, die Preisentwicklung im laufenden Jahr ist deutlich steigend.

Speziell die gute Nachfrage seitens des Inlandsmarktes und der Gastronomie hat dazu wesentlich beigetragen. Vor allem die Nachfrage nach Edelteilen war sehr groß und auch die Exportmöglichkeiten nach Italien gestalteten sich gut. Wir rechnen auch im Herbst-Winter mit einem zumindest stabilen, bis leicht steigenden Preisniveau. Bei vielen Regionalprogrammen gibt es Jahrespreise, die in den letzten Jahren eine stabile Marktsituation und entsprechende Kalkulierbarkeit geboten haben. Auch hier wird über höhere Jahrespreise für das Jahr 2023 verhandelt werden müssen.

## ➤ Bio-Ochsen, Bio-Kalbinnen und Bio-Jungrinder

Die Marktsituation bei Bio-Ochsen und Bio-Kalbinnen gestaltete sich im laufenden Jahr etwas schwieriger, da die sinkende Nachfrage seitens des Lebens-

mitteleinzelhandels zu einem gewissen Preisdruck geführt hat.

Aufgrund des guten Preisniveaus bei konventioneller Ware war es nicht einfach, im Verkauf die hohen Bio-Aufschläge unterzubringen. Entscheidend wird in diesem Bereich auch die Frage der Konsumhaltung im Lebensmitteleinzelhandel sein. Derzeit kann von einem stabilen Preisniveau bis zum Jahresende hin ausgegangen werden. Bei Bio-Jungrindern ist die Nachfragesituation ebenfalls stabil. Hier konnte der Bedarf gedeckt werden. Die Preise sind grundsätzlich stabil.

## ➤ Schlachtkälber

Die Nachfrage nach AMA-Gütesiegel- und Bio-Schlachtkälbern in Projekten wird gegen Jahresende hin sehr gut sein. Die Preise sollten sich wie in den letzten Jahren dementsprechend nach oben bewegen. Speziell in der Gastronomie ist die Nachfrage nach heimischem Kalbfleisch sowohl im Weißfleischbereich als auch bei Kalb Rosé sehr gut und kann hier teilweise gar nicht gedeckt werden. Grundsätzlich werden sich die Preise für AMA-Gütesiegel-Kälber, Bio-Kälber, aber auch Kalb Rosé im 4. Quartal nach oben bewegen.

## ↙ Nutzkälber, Fresser und Einsteller

Aufgrund der ausgeprägten Abkalbesaison im Spätsommer und Herbst in den westlichen Bundesländern ist das österreichweite Nutzkälberangebot in den nächsten Wochen bis in den Dezember hinein steigend. Die Einstellbereitschaft der Mastbetriebe sollte im Wesentlichen stabil sein. Da das Angebot die Inlandsnachfrage üblicherweise übersteigt, werden die Preise rückläufig tendieren. Die Preisdifferenzierung entsprechend der Nutzkälberqualitäten wird verstärkt ausfallen.

Bei Fressern herrscht in den Herbstmonaten üblicherweise eine rege Nachfrage. Die Marktlage wird hier stabil gut sein.

In der Einstellervermarktung werden in den nächsten Wochen die Vermarktungsmengen steigen. In einzelnen Gebieten könnten bedingt durch die Trockenheit auch etwas höhere Mengen zur Vermarktung gebracht werden. In den typischen Mastgebieten im Inland ist überwiegend eine gute Futtersituation gegeben – von einer durchwegs üblichen Einstellbereitschaft der heimischen Mäster ist auszugehen, auch wenn die Mais- und Getreidepreise kräftig angezogen haben.

Nähere Informa-  
tionen hier:



## Bundesfleckviehschau und Rindfleischkirtag in Freistadt, 03.-04. September 2022

# Das Fleckvieh-Event des Jahres!

Auf der Bundesfleckviehschau werden sich die besten und schönsten Fleckviehtiere Österreichs einem nationalen und internationalen Publikum präsentieren. Beim Rindfleischkirtag am Sonntag, den 04. September 2022, können Sie sich mit köstlichen Rindfleischgerichten verwöhnen lassen.

Versäumen Sie auf keinen Fall dieses besondere Event für die ganze Familie – wir freuen uns auf Ihren Besuch!



## Saures vom Saftschinken mit Kohlrabi, Radieschen-Vinaigrette und Senfkaviar

### ZUTATEN für 4 Portionen

60 dag	Saftschinken-Aufschnitt vom AMA-Gütesiegel Rind (CultBeef)
1	Kohlrabi
150 g	Radieschen
3 EL	Rapsöl
1	Zitrone (Saft)
1 TL	Zucker
150 g	Salat (Vogerl, Spinat, ...)
3 EL	Senfkaviar
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Kohlrabi schälen, in dünne Scheiben schneiden, in Salzwasser bissfest blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Radieschen fein würfeln. Für das Dressing Rapsöl, Zitronensaft, Zucker, etwas Salz und Pfeffer gut zusammenrühren und die Radieschen dazugeben und alles anrichten. Mit etwas Senfkaviar dekorieren.

(Der Saftschinken vom Cult Beef ist bei jedem Transgourmet österreichweit erhältlich.)



### Samstag, 03.09. / ab 19.00 Uhr RZO-Rinderkompetenzzentrum

- FleckScore-Weltcup
- Nachzuchtpräsentation
- Jungzüchterwettbewerb
- Eliterversteigerung

### Sonntag, 04.09. / ab 9.00 Uhr RZO-Rinderkompetenzzentrum

- Preisrichten der Schaukühe
- Nachzuchtpräsentation
- Verlosung
- Rindfleischkirtag



www.cultbeef.at  
Kontakt: Österr. Rinderbörsen GmbH



## Wasser, eines der wichtigsten Lebensmittel ...

In den meisten Betrieben werden Futtermittelzusammensetzung und -qualität mindestens 2x jährlich untersucht. Das Lebensmittel Wasser erfährt meist nicht solche Beachtung.

**Dr. med. vet. Regina Zodtl**

*Desintec-Hygienspezialistin*

*Garant-Tiernahrung Gesellschaft m.b.H.*

### ... die Menge macht's ...

Der Wasserbedarf von Rindern liegt bei ca. 3-6 Liter je kg Trockenmasseaufnahme. Die Menge ist abhängig von Gewicht, täglicher Futtermittelaufnahme, Umgebungstemperatur, vom Wassergehalt der Ration und bei der Milchkuh von Milchleistung und Laktationstag. Die Dimensionierung der Wasserversorgung muss immer nach dem Maximalbedarf ausgerichtet werden, weshalb einer Milchkuh im Sommer bis zu 200 Liter pro Tag zur Verfügung gestellt werden müssen. Für Kälber ist ausreichende Wasserversorgung wegen der Entwicklung zum Wiederkäuer notwendig, da Kraftfutter und Grundfutter nur mit ausreichend Wasser gut verdaut werden können.

**Allgemein gilt:** Zu geringe Wasseraufnahme, sei es aus Mangel oder unzureichender Qualität, führt zu reduzierter Futtermittelaufnahme, abnehmender (Milch-) Leistung und sinkenden Milchinhaltsstoffen.

### Wasser muss gut schmecken ...

Jeder Betriebsleiter muss wissen, welche Wasserqualität er seinen Tieren vorsetzt. Ziel muss sein, dass das Tränkwasser den Anforderungen der Trinkwasserverordnung entspricht.

Während bei Ortswasser Trinkwasserqualität garantiert wird, sollte das Wasser von betriebseigenen Brunnen regelmäßig untersucht werden, um Tiergesundheit und hohe Leistungen sicherzustellen. Eisen und Mangan beeinträchtigen den Geschmack und können zu einer deutlich reduzierten Wasseraufnahme führen. Weiters können Ventile zugesetzt und die Wasserversorgung unbemerkt gestört werden. Dies führt in weiterer Folge zu einer verminderten Futtermittelaufnahme und somit zu Leistungseinbußen.

### ... und sauber sein.

Auch der Keimgehalt spielt eine wichtige Rolle. Keime können im Brunnen, auf jeden Fall aber im sogenannten „Biofilm“ vorhanden sein. Dieser Biofilm bildet sich im Laufe der Zeit in jeder Wasserleitung. Er besteht aus organischem Material (zum Beispiel Algen oder Bakterien) und Mikroorganismen (Keimen). Enthält das Wasser viel Eisen, Kalk oder Mangan, wird der Aufbau des Biofilms gefördert.

Die kontinuierlich aus dem Biofilm in das Tränkwasser abgegebenen Mikroorganismen, wie beispielsweise E.coli-Keime, werden von den Tieren in hoher Konzentration aufgenommen. Die Höhe der

Konzentration steigt mit der Standzeit, der Temperatur des Wassers und der im Wasser befindlichen Bestandteile. Dauernde Keimbelastung führt zu verminderter Futtermittelaufnahme sowie zu Leistungsminderungen, die bis zu Ausfällen führen können.



Unabhängig, ob Orts- oder Brunnenwasser, die durchschnittliche Keimzahl ist am Ende der Leitung immer um ein Vielfaches höher als am Wasserzulauf. Die Reinigung und Desinfektion der Wasserleitung ist eine wirksame Maßnahme, um Abhilfe zu schaffen. Hier schlummert in vielen Betrieben großes Potential, das es im Sinne einer wirtschaftlichen Betriebsführung zu nutzen gilt.

## Mögliche Folgen schlechter Wasserqualität

Gründe für den Einsatz von Wasserhygiene gibt es viele. Als Beispiele möchte ich hier nennen: Unruhe und daraus resultierende Minderzunahmen in einem Stiermastbetrieb, therapieresistenter Durchfall bei Kälbern oder wiederkehrende Mastitiden bei Milchkühen. Es sollte jedoch immer bedacht werden, dass mangelnde Wasserhygiene die Ursache für verschiedene Probleme sein KANN, oft aber auch noch andere Auslöser eine zusätzliche Rolle spielen.

## Untersuchungsmethoden

Liegt der Verdacht nahe, dass Probleme oder Minderleistung der Tiere mit der Wasserqualität in Zusammenhang stehen, so gilt es zuerst festzustellen, wie diese beschaffen ist. Bei der chemischen Untersuchung werden Parameter wie pH-Wert, Eisen-, Mangan- und weitere Werte ermittelt. Bei der mikrobiologischen Untersuchung wird festgestellt, wie hoch der Gesamtkeimgehalt des Wassers ist und ob Fäkalkeime nachgewiesen werden können. Als weiterführende Untersuchung können Tupferproben aus den Wasserleitungen entnommen werden, um den darin enthaltenen Biofilm untersuchen zu können.

## Maßnahmen

Entspricht das Ergebnis der chemischen Untersuchung nicht den Anforderungen an Tränkwasser, so kann mit Filtern, Zusätzen oder elektromagnetischen Spulen gearbeitet werden, um z.B. Eisen zu binden oder aus dem Wasser zu entfernen.

Beim Nachweis von hoher Keimbelastung muss unterschieden werden, ob diese bereits in der Wasserquelle (Brunnen) vorliegt oder lediglich durch den Biofilm in den Leitungen hervorgerufen wird.

Liegt die Verkeimung bereits im Brunnen vor, muss in einem ersten Schritt die Bausubstanz des Brunnens überprüft werden. Die Wurzeln von Bäumen

und Sträuchern in der näheren Umgebung können durch Ritzen ins Brunneninnere einwachsen und so als „Leitung“ für Regenwassereintrag dienen. Weiters müssen Deckel dicht und über Bodenniveau angelegt sein, um den Eintritt von Oberflächenwasser zu verhindern. Gegebenenfalls sollte ein Brunnenbauer zu Rate gezogen werden, um Schäden zu sanieren.

Im nächsten Schritt müssen das belastete Wasser im Brunnen und der Windkessel desinfiziert werden. Hier gilt es zu bedenken, dass Brunnen oft in Verbindung zum Grundwasser stehen und die verwendeten Chemikalien nicht ins Grundwasser gelangen dürfen. Nach der Desinfektion sind Brunnen und Windkessel auszupumpen, um das Desinfektionsmittel zu entfernen bzw. maximal zu verdünnen.

Ist die Wasserquelle in Ordnung, so ist die Keimbelastung in den Wasserleitungen zu suchen. Diese müssen gereinigt (der Biofilm entfernt) und desinfiziert werden.

## Nicht jedes Mittel ist für die Reinigung geeignet.

Oft werden Säuren wie Ameisen-, Propion- oder Zitronensäure zur Reinigung und Desinfektion von Leitungen eingesetzt. Sie verfügen allerdings über Wirkungslücken und bauen den Biofilm nicht ab. Peroxide sind weltweit in der Trinkwasserversorgung verboten und dürfen nur zur Grundreinigung im unbelegten Stall eingesetzt werden. Chlorbleichlaug (Chlortabletten), eingesetzt zur Dauerentkeimung, hat Wirkungslücken, beeinträchtigt oft Geruch und Schmackhaftigkeit und weist Probleme mit Resistenzbildung auf.

Ist im Stall eine Ringleitung vorhanden, die zu den Tieren hin abgesperrt werden kann, so empfiehlt es sich, zuerst eine Grundreinigung mit einem alkalischen Reinigungsmittel durchzuführen. Beachten Sie dabei, dass herkömmliche Melkmaschinenreiniger dafür nicht geeignet sind, da diese zur optimale Wirkung eine Minimumtemperatur von 45°C

benötigen. Für die Reinigung von Wasserleitungen sollten daher Kaltreiniger zum Einsatz kommen. Nach einer entsprechenden Einwirkzeit werden die Leitungen gut gespült und der gelöste Biofilm dabei ausgewaschen. Die Reinigungslösung darf nicht vertränt werden. Diese Reinigung ist innerhalb weniger Stunden (über Nacht) abgeschlossen. Im Anschluss sollte eine Desinfektion der Leitungen durchgeführt werden.

Um die Leitungen sauber zu halten, bzw. bei Ställen, die nicht über eine Ringleitung verfügen, kommt vielerorts Chlordioxid zum Einsatz. Es handelt sich um ein Desinfektionsmittel, das auch laut Trinkwasserverordnung zugelassen ist. Es baut über den Zeitraum von mehreren Wochen den Biofilm in den Leitungen ab, verhindert dessen Neubildung und desinfiziert gleichzeitig das Wasser.

Chlordioxid eignet sich auch sehr gut für eine Dauerdesinfektion, um die Leitungen im laufenden Betrieb sauber zu halten. Es wird in sehr geringen Mengen (100-200ml/1000 Liter Wasser) über eine Dosiereinheit in die Wasserleitung eingebracht und stellt ein wirkungsvolles und sehr kostengünstiges Verfahren dar. Die Wirkung kann über einen Farbumschlagstest überprüft werden.

Wasserhygiene ist – wie auch andere Hygienemaßnahmen – ein zusätzlicher Aufwand, der sich jedoch bezahlt macht.

## FACTS

- Wasser muss in ausreichender Menge zur Verfügung stehen.
- Wasser muss in geeigneter Qualität zur Verfügung stehen.
- Tränkwasser soll Trinkwasserqualität aufweisen.
- Regelmäßige Wasseruntersuchungen geben Aufschluss über die Qualität.
- Gute Wasserqualität stabilisiert die Gesundheit und die Leistung der Tiere.

Besuchen Sie uns  
auf der Bundes-  
Fleckviehschau!



# K.O. DEM SAUREN PANSEN!



www.garant.co.at



Durch **Garant Rimir- und Alpin-Mineralfutter** mit nachweisbarer einzigartiger 3-Phasen-Wirkung Pufferwirkung:

*z.B. 100 g Rimir Vital Euter & Klauen entsprechen 60 g Natrium-Bicarbonat!*

Erhältlich in  
Ihrem Lagerhaus





## KÄRNTEN REGIONAL



## Das Kärntner Rindfleischfest



### 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

Das 23. Kärntner Rindfleischfest fand heuer wieder am 14. August am Gut Ossiacher Tauern statt. Trotz der aktuellen Diskussionen um Rindfleischproduktion, Klima und Haltung konnten die Kärntner Rinderproduktionsringe und die BVG Kärntner Fleisch am Rindfleischfest wieder zeigen, wie die Produktion in Kärnten stattfindet. Davon konnten sich auch die rund 6.000 Besucher, welche auf das Festgelände strömten, überzeugen.

Die Eröffnung fand durch einen ökumenischen Gottesdienst statt, welcher musikalisch vom MGV Tiffen umrahmt wurde. Neben den Klassikern, wie gekochtem Rindfleisch mit Semmelkren, über Steaks in allen Variationen, dem Zollfelder Stierburger bis hin zur geschmorten Hochrippe stand heuer ein sogenanntes „Asado“ im Mittelpunkt. Diese besondere kulinarische Attraktion wurde von Yulia Haybäck zubereitet. Hierbei wird ein ganzes Rind über einer Feuerstelle gegrillt. Die in Südamerika verbreitete Zubereitungsmethode erfordert neben viel Erfahrung auch eine Menge Geduld, da das Rind 12 Stunden über einem Glut-Bett aus Buchenholz gegart wird. Das Besondere daran ist, dass das ganze Tier verwertet wird (nose-to-tail).

Josef Fradler, Obmann der BVG Kärntner Fleisch und ARGE Rind, hob in seiner Ansprache die Leistungen der Kärntner Rinderbauern hervor. Die gesamte landwirtschaftliche Produktion in Österreich hat in den letzten beiden Jahren gezeigt, wie wichtig die Versorgungssicherheit ist und dass die heimische Rindfleischproduktion ein verlässlicher Partner ist. Derzeit hat man das Gefühl, dass gerade diese Versorgungssicherheit wieder in den Hintergrund rückt und die Landwirtschaft für sämtliche klimatischen Entwicklungen verantwortlich gemacht wird. Für uns ist es wichtig, hier in der Art unserer Produktion nicht als Nahrungskonkurrent gegenüber dem Menschen zu stehen. Wir schaffen es, für die tägliche menschliche Ernährung nicht verfügbares Eiweiß über die nachhaltige Rinderhaltung im Grünlandgebiet umzubauen. Dies ist sicherlich ein Erfolgsfaktor hinsichtlich einer ökologischen und vor allem klimafreundlichen Nahrungsmittelproduktion. Josef Fradler appellierte hier an alle Besucher, den heimischen Rinderbauern weiterhin die Treue zu halten.

Der Erfolg dieses Festes sowie die tausenden Besucher sind letztendlich ein Zeichen der Wertschätzung für die tägliche Arbeit und Qualitätsproduktion der heimischen Rinderbauern.



# Fokus Qualitätssteigerung bei Einstellrindern!

im Verhältnis die Zunahme von Generhaltungsrasen. Durch das von der BVG initiierte Zuchtstierprogramm und durch attraktive Preiszuschläge konnte in den letzten beiden Jahren der Anteil an gutem Fleckvieh und Fleischrassekreuzungen leicht gesteigert werden, sodass die Tageszunahmen wieder auf dem Niveau von 2016 lagen.

Grundsätzlich wird die Einstellrindermarkt in Kärnten immer ein wesentlicher Bestandteil sein, jedoch zeigt sich auf den Mastbetrieben mittlerweile eine deutliche Veränderung. Viele Betriebe befassen sich immer stärker mit der Kälberaufzucht bzw. Mast ab Kalb. Mit steigenden Kosten für die Futtermittel tritt auch die Qualitätsorientierung bei der Einstellerauswahl immer stärker in den Mittelpunkt, da die Tageszunahme für den Mastbetrieb der maßgebliche Faktor für Erfolg oder Misserfolg ist.

**Dazu ein 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 450 kg Lebendgewicht x 56 % Ausschachtung ist 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 210 kg Lebendgewicht x 53 % Ausschachtung ist 111,3 kg Fleisch x durchschnittlicher Fleischpreis € 4,50 → € 500,85 Erlös für Mast

**Differenz € 633,15 Mindererlös für Mast bei gleichem Aufwand**

Aufgrund dieser Entwicklungen ist eine Weiterentwicklung zur Qualitätsverbesserung in der Einstellrinderproduktion zur Sicherung der Absatzmöglichkeiten im In- und Ausland laufend notwendig.

Bei steigenden Futtermittelkosten gewinnt die Qualität der Einstellrinder immer stärker an Bedeutung! Gutes Fleckvieh und Fleischrassekreuzung stark gefragt!

Wie bereits in der letzten Ausgabe berichtet, befindet sich die Vermarktung von Einstellrindern gegenwärtig in einer schwierigen Situation. Dies hat im Wesentlichen zwei Faktoren. Einerseits ist es die Warenverfügbarkeit und die starke Saisonalität, andererseits ist es die stagnierende Weiterentwicklung bei den Qualitäten.

Die Frage ist, welche der zwei Faktoren kann man als Bauer bzw. können wir als bäuerliche Genossenschaft beeinflussen? Die Saisonalität war stets gegeben und lässt sich aufgrund der Almhaltung nicht beeinflussen. Der Rückgang der Mutterkuhhaltung sowie die Zunahme der eigenen Ausmast lassen sich von uns auch schwer beeinflussen. Auch in der Hinsicht, dass zur Steigerung der Wertschöpfung die eigene Ausmast von den Erzeugergemeinschaften gezielt durch Qualitätsprogramme wie z.B. Ja!Natürlich Jungrind, AMA-Gütesiegel Kalbin oder Tann Alpenochse entwickelt und forciert wurde. Der entscheidende Einflussfaktor ist die Qualität. Diese Entscheidung trifft man jeden Tag durch die Stierauswahl, Besamung, Fütterung und Betreuung.

Wie aus der Q<sup>Plus</sup> Rind Auswertung ersichtlich ist, haben sich die Tageszunahmen bei männlichen und weiblichen Einstellrindern in Kärnten defacto nicht weiterentwickelt. Vor allem 2017 bis 2019 zeigten sich deutliche Rückgänge bei den Tageszunahmen. Gründe liegen einerseits sicherlich allgemein im Rückgang der Vermarktungszahlen. Jedoch auch

### Zuschuss Fleischrassestier für Einstellrinderproduktion

Um hier wieder einen größeren Anreiz zu schaffen, gibt es für Mutterkuhhaltung von Seiten der BVG Kärntner Fleisch mittlerweile seit 2019 die Möglichkeit eines einmaligen Zuschusses für den Kauf eines Zuchtstieres mit Abstammungsnachweis. Diesen gibt es für Mitgliedsbetriebe der BVG, welche Einstellrinder über die BVG vermarkten. Bezuschusst werden Stiere der Rasse Charolais, Limousin und Blonde d'Aquitaine. Ziel ist es, den Anteil an Fleischrassekreuzungen sowie die Qualität der Einstellrinder wieder zu steigern. Bei Interesse wenden Sie sich bitte direkt an Ihren Betreuer.

### Q<sup>Plus</sup> Rind Förderprogramm in der Mutterkuhhaltung

Seit letztem Jahr wurden für Mutterkuhhaltung auch die De minimis Mittel im Rahmen von Q<sup>Plus</sup> deutlich erhöht (mind. € 1.000 bis max. € 2.400). Damit hat das Qualitätsförderprogramm deutlich an Attraktivität gewonnen. Für die Betriebe beinhaltet dieses Programm einen betriebsindividuellen Leistungsbericht sowie einen finanziellen Mehrerlös. Die Voraussetzungen zur Teilnahme an diesem Programm sind eine AMA- Zertifizierung bzw. biologische Bewirtschaftung. Die Mitgliedschaft beim TGD ist für Mutterkuhhaltung nicht verpflichtend.

Bei Interesse wenden Sie sich bitte an Ihren Betreuer bzw. melden Sie sich im Büro der BVG bei Herrn Alois Weiss MSc. 04212/ 55 919 17.

### Voraussetzungen zur Teilnahme:

- Teilnahme am AMA-Gütesiegel oder BIO-Betrieb
- kein TGD bei Mutterkuhhaltung
- mind. 5 Stk. Mutterkühe am Betrieb
- Vorteile für den Landwirt:
- finanzieller Vorteil durch attraktive Förderung
- betriebsindividueller Leistungsbericht mit Betriebsvergleichen
- Beratung zur Qualitätsverbesserung und dadurch Steigerung der Wirtschaftlichkeit





## AMA-Studienreise nach Spanien und Portugal

Nach mehreren Verschiebungen konnte 2022 nun eine von der AMA-Marketing organisierte Studienreise durchgeführt werden – dieses Mal ging die Reise nach Spanien und Portugal. Vom 28. April bis 06. Mai 2022 besichtigten und informierten sich Mitglieder der österreichischen Fleischbranche über landestypische landwirtschaftliche Betriebe, Lebensmittelmärkte und Schlachthöfe.

DI Rudolf Grabner

LK Steiermark, Beratung Rinderhaltung

### PORTUGAL

Portugal liegt an der westlichen Seite der Iberischen Halbinsel, hat etwa 92.000 km<sup>2</sup> Fläche und 10,3 Millionen Einwohner. Portugal zählt zu den wirtschaftlich schwächeren Ländern Europas.

#### Landwirtschaft Allgemein

Die Landwirtschaft Portugals ist eine der ineffizientesten in Europa. Der Anteil der Landwirtschaft am BIP liegt bei etwa 5 %, jedoch sind mehr als 15 % der Arbeitskräfte in der Landwirtschaft beschäftigt. Der traditionelle Mandelanbau und die Nutzung von Kork befinden sich in einer tiefen Krise. Geringe Betriebsgrößen im Norden und immer noch vorherrschender Großgrundbesitz im Süden Portugals hemmen die Entwicklung einer leistungsfähigen Landwirtschaft. Das Land muss etwa die Hälfte seines Bedarfs an Nahrungsmitteln einführen. Die wichtigsten Anbauprodukte in Portugal sind Getreide (Weizen, Gerste, Mais und Reis), Kartoffeln, Trauben (für die Weinherstellung), Oliven und Tomaten. In der Viehwirtschaft überwiegt die Schaf- und Ziegenhaltung, zudem werden Schweine und Rinder gezüchtet. Portugals lange Küste und die Fülle von Fischen in den umgebenden Gewässern haben die Entwicklung der Fischindustrie begünstigt. Ähnlich der Landwirtschaft kämpft die Fischerei mit Produktivitätsproblemen. Die portugiesische Fischereiflotte ist im Vergleich zur spanischen schwach entwickelt. Der meiste Fisch wird importiert.

### Companhia das Lezirias – der größte Staatsbetrieb Portugals

Besichtigt wurde in Portugal ein großer Schweineschlachthof, eine Schweinemast sowie das GAN-DUM-Projekt („Urlaub am Bauernhof“, Direktvermarktung). Weiters wurde auch der größte Betrieb in Portugal, die Companhia das Lezirias, besucht. Die Companhia das Lezirias bewirtschaftet als Staatsbetrieb ca. 18.000 Hektar mit Korkeichen, 1.300 Stück Mutterkühe, Reisanbau, Weinbau, Oliven, Pinien und Lusitano-Pferden. An Rinderrassen waren portugiesische Rassen wie Schwarze Portugieser und Mertolenga sowie Stiere der Rassen Charolais und Limousin für Kreuzungen vorzufinden.

Bauwesen, die Kommunikations- und Informationstechnik, die metallverarbeitende Industrie, der Maschinenbau, die Landwirtschaft und die Petrochemie.

### Außenhandel mit Österreich

Spanien betreibt nicht sehr viel Handel mit Österreich. Die Handelsbilanz ist ausgeglichen. Die wichtigsten Artikel und Waren, die von Spanien nach Österreich kommen, sind Obst, Gemüse, Kleidung (ZARA) und Autos (Seat). Die wichtigsten österreichischen Produkte, die nach Spanien geliefert werden, sind Holz und Holzprodukte (Leimbinder). Auch der Dienstleistungsbereich fällt zugunsten Spaniens aus – viel mehr ÖsterreicherInnen machen in Spanien Urlaub als umgekehrt. In Spanien sind etwa 1.000 österreichische Firmen aktiv, 250 davon haben eigene Niederlassungen in Spanien.



### SPANIEN

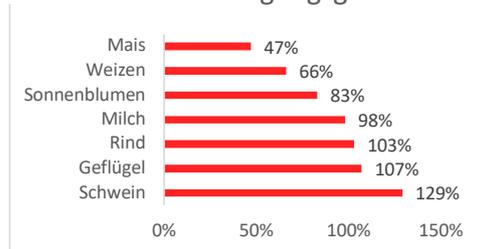
Mit 505.790 km<sup>2</sup> und 47 Millionen Einwohnern zählt Spanien zu den größten Ländern der EU. Die wichtigsten Wirtschaftszweige der spanischen Wirtschaft sind der Tourismus, das

#### Landwirtschaft Allgemein

Während im Norden des Landes Kleinbesitz vorherrscht, dominiert in Mittel- und Südspanien der extensiv bewirtschaftete Großgrundbesitz. Unter den klimatischen Bedingungen Spaniens ist für jede landwirtschaftliche Nutzung vor allem der Faktor Wasser entscheidend. Neben dem Bewässerungsfeldbau hat sich der Trockenfeldbau entwickelt, bei dem sich der Anbau der Kulturpflanzen, wie Getreide, Ölbäume und Wein, auf dem natürlich fallenden Niederschlag gründet. 54 % der Landesfläche werden landwirtschaftlich genutzt, Bewässerungsfeldbau wird auf etwa 20 % der Anbaufläche betrieben. 144.000 Quadratkilometer der

Landesfläche sind bewaldet. In Spanien werden folgende Agrarprodukte produziert: Getreide (vor allem Weizen und Mais), Gemüse, Oliven, Weintrauben, Zuckerrüben, Zitrusfrüchte wie Orangen und Zitronen, Fleisch (Schweine, Rinder, Schafe, Ziegen, Kaninchen und Geflügel), Milchprodukte, Seefisch und Meeresfrüchte.

### Selbstversorgungsgrad



### Rinderhaltung in Spanien

Neben der Schweinehaltung spielt die Haltung von Schafen, Ziegen und Rindern, deren Anzahl in

Rinderbestand Spanien im Vergleich zu Österreich				
	2003		2013	
Land	Rinder	Milchkühe	Rinder	Milchkühe
Österreich	2.052.030	557.880	1.958.280	529.560
Spanien	6.548.380	1.117.670	5.696.910	857.140

In Spanien werden ca. dreimal so viele Rinder wie in Österreich gehalten.

den vergangenen Jahrzehnten erheblich gesteigert werden konnte, eine wichtige Rolle. Die Viehzucht wird größtenteils in Kleinviehzucht betrieben, wobei vor allem Schafe dominieren.

### Veredelung alter Ochsena als Nische

Ein spezieller Exkursionspunkt war der Betrieb von Jesus Garcia, der spezielle Ochsena mäset. Diese Ochsena werden aus Spanien und Portugal (Hilfsstiere zum Stiertreiben in den Arenen) bezogen und sind bis zu 15 Jahre alt. Die Ochsena sind zwei bis drei Jahre am Betrieb. Dort werden sie auf der Weide gehalten und zum Schluss im Stall mit Auslauf, wo sie mit Maissilage und Getreide gefüttert werden. Etwa 120 Ochsena werden pro Jahr geschlachtet. Die Tiere wiegen bei der Schlachtung etwa 1.200 kg lebend – das sind ca. 600 kg geschlachtet. Das Fleisch wird direkt im Restaurant verkauft bzw. auch direktvermarktet. Die Darbietungsform im Restaurant ist einzigartig: Das Fleisch kommt roh auf den Tisch und wird dann vom Gast selbst auf einer heißen Steinplatte (ähnlich dem Raclette, mit Kernfett eingefettet) gegrillt. →

### Fleischgroßmarkt in Madrid

Nortenos, einer der größten Fleischlieferanten Spaniens, versorgt den Großraum Madrid mit Fleisch (Hotels, Gastronomie und Fleischereien). Nortenos hat eigene Bauernhöfe, kauft aber auch Fleisch zu. Die Rassen sind unterschiedlich, man setzt aber verstärkt auf geografische Herkunft und heimische Rassen in allen Tiergattungen. Bei Rindfleisch wird meist auf alte Kühe (über 48 Monate) und Kalbinnen (14-30 Monate) gesetzt. Nortenos ist der größte Produzent von DryAged Meat und importiert 25% des Fleisches aus Deutschland, Österreich und den Niederlanden.



## EINSTREU MASCHINE



*Einstreuen im Handumdrehen & vielseitig verwendbar*

QUALITÄT AUS DÄNEMARK

STROHTEC.at
www.strohtec.at  
Tel.: +43(0)676 821260183

## SOLAN KÄLBER TROCKEN TMR

- 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](http://www.solan.at), [solan@solan.at](mailto:solan@solan.at)

## RINDAMAST. Rentabel und leistungsstark.

Das ausgefeilte Mineral- und Wirkstoffergänzungsprogramm unterstützt die Umsetzung der Nährstoffe des Futters in hohen Fleischansatz. Die Entwicklung innovativer Produkte ist integraler Bestandteil des SCHAUMANN-Konzepts für Ihren Erfolg im Stall.



Mehr vom SCHAUMANN-Fachberater oder auf [www.schaumann.at](http://www.schaumann.at)

## BASKENLAND

*Das Baskenland ist eine an der Südspitze der Biskaya, am Atlantik gelegene Region auf dem Gebiet von Spanien und Frankreich. Die Fläche beträgt 7.234 km<sup>2</sup> und bei 2,175 Mio. Einwohner liegt die Arbeitslosenrate bei 9%. Von 16.555 landwirtschaftlichen Betrieben sind 21% im Haupterwerb tätig und es werden ca. 10,7 Rinder pro Betrieb gehalten.*

### EUSKO-Label

Im baskischen Regionalprogramm HAZI und EUSKO-LABEL werden ca. 3.000 Landwirte und 400 Verarbeitungsbetriebe betreut. Das EUSKO-LABEL bleibt zu 99% im Baskenland. Die Marke hat eine Bekanntheit von 75% und es werden die Produkte nach dem Nutriscore ausgewiesen. DAS K-EUSKO-LABEL ist ein freiwilliges Herkunfts- und Gütesiegel, vergleichbar mit dem AMA-GS. Das „EUSKO-Label“ zeichnet all jene Nahrungsmittel aus, die im Baskenland produziert und/oder verarbeitet wurden und höchste Qualitätsanforderungen erfüllen. Neben Fleisch- und Wurstprodukten werden auch Obst, Gemüse, Honig und Milchprodukte mit dem Garantiesiegel ausgezeichnet – insgesamt 18 Produktfamilien. Dafür wird auch Markenpflege, Vertriebsanbahnung, Herkunftsschutz und Zertifizierung gemacht – ziemlich alles aus einer Hand. Die Kontrolle wird extern durchgeführt. Die Richtlinien umfassen z.B. bestimmte Futtermittel oder objektive Parameter, wie etwa 7 Tage Reifung bei Rindfleisch oder das Erreichen einer bestimmten Fettabdeckung. Die Preise werden zwischen den Erzeugern und den Marktteilnehmer ausverhandelt. 140 Fleischereien haben dieses Label, 40% der Lebensmittelhändler im Baskenland ebenfalls.

EUSKO-Label besteht als Marke seit 30 Jahren und ist bei den Basken sehr gut bekannt. Sie bearbeitet gezielt die Bereiche der heimischen Produktion, des Tierwohls und des besseren Preises für die Produzenten. Doch Corona hat auch in Spanien Spuren hinterlassen: Die Menschen geben weniger Geld für Lebensmittel aus. Die Supermärkte verkaufen mehr über günstigere Eigenmarken. Die Nachfrage nach EUSKO-Label steigt zwar, jedoch gibt es Probleme in der Gastronomie, da hier die Kennzeichnung nicht gewünscht wird. EUSKO-Label-Produkte in öffentlichen Einrichtungen sind auch nicht einfach zu vermarkten, da diese an Billigstbieter vergeben müssen und das EUSKO-Label-Fleisch teurer ist.



### Mutterkuhhaltung und Rindermast

Der Rinderbetrieb von VALENTIN AGERRE IN ELOUSA ist ein Vollerwerbsbetrieb, hat ca. 425 ha Nutzfläche und das Einkommen setzt sich aus 50% Rinderhaltung und 50% Waldwirtschaft zusammen. Er hat 155 Muttertiere, die meisten davon Angus und Limousin sowie 30 Stück der Gascogne-Rasse. Die eigene Nachzucht wird gemästet und etwa 500 Kälber werden zugekauft. Im Stall stehen Partien von zugekauften reinrassigen Limousin-Kalbinnen für die Mast. Der Betrieb liefert 11-15 Monate alte Kalbinnen und Ochsen mit 230-300 kg/Schlachtgewicht an den Schlachthof. 80% gehen an 9 Fleischereien und 20% direkt an den Lebensmittel-einzelhandel. Fleischer suchen sich die Tiere teils direkt am Hof aus. Kalbinnen sind beliebter als Ochsen. Der Betrieb erhält 5,5-6 EUR/kg Schlachtgewicht, das sind ca. 1 EUR/kg mehr als üblich. Die Einsteller werden mit 5 - 8 Monaten zugekauft. Die Kalbinnen und Ochsen werden gemästet und im Alter von 11 - 15 Monaten verkauft. Für die Einsteller zahlt der Betrieb etwa 650 EUR, das Futter kostet pro Tier ca. 500 EUR/Stk.

### Milchbetrieb Uala-Hof

Der Betriebsführer hat 1988 mit 7 Kühen begonnen, heute hat er 70 Kühe, insgesamt 150 Stück Vieh im Stall. Er hat einen 2 x 4 Melkstand. Die Region ist in der Milchwirtschaft nicht wettbewerbsfähig (zu kleinstrukturiert, zu steil) und so hat er sich 1996 entschlossen, eine angeschlossene Milchverarbeitung zu errichten. Heute vertreibt er seine Produkte direkt an Märkte und Geschäfte in der Umgebung. Zusätzlich hat er begonnen, Schinken- und Wurstprodukte herzustellen und zu vermarkten. Die Direktvermarktung boomt im Baskenland immer mehr. Der Betrieb erzielt durch die Eigen-Verarbeitung um ca. 10 Cent mehr Erlös je kg Milch. Neben ihm gibt es noch einen weiteren Zulieferanten, ca. 3.000-5.000 Liter Milch werden täglich verarbeitet.

### Der krönende Abschluss: TXOGITXU in San Sebastian

Unter Gourmets gilt das Txogitxu als Geheimtipp. Das Rindfleisch der Marke Txogitxu stammt von keiner bestimmten Rasse. Wichtig ist, dass nur Kühe mit einem Alter von mindestens 15 Jahren, mit Weidehaltung und mit einer guten Fettabdeckung geschlachtet werden.



Was zeichnet TXOGITXU Rindfleisch aus? TXOGITXU Rindfleisch ist das absolute Luxus-Fleisch in Spanien! Eine wachsartige, sehr gelbe Schicht Fett umgibt das dunkelrote TXOGITXU Rindfleisch mit seiner sehr feinen Marmorierung. Dieses ungewöhnliche TXOGITXU Rindfleisch ist sehr intensiv und aromatisch, dennoch zart. Original zubereitet, wird das TXOGITXU Rindfleisch sehr roh serviert. Typisch für das TXOGITXU Rindfleisch ist die dunkelgelbe Fettabdeckung. Diese gelbliche Fettaufla-



ge hält das TXOGITXU Rindfleisch beim Braten oder Grillen saftig. Fettadern im Fleisch schmelzen recht rasch und verleihen dem TXOGITXU Rindfleisch die Zartheit. TXOGITXU Rindfleisch ist keiner bestimmte Rinderrasse zuzuordnen. Imanol Jaca: „Wir wählen die besten Tiere aus. Alte und wohlgenährte Kühe für besten Geschmack und zartestes Fleisch. Das zarteste Fleisch für den höchsten Genuss.“ Imanol Jaca ist der Ideologe von Txogitxu, ein Botschafter des Baskenlandes für das Fleisch der alten und fetten Kuh.

# Optimale Milchmenge und Tränkeverlauf in der Kälberaufzucht für die Rindermast

Für die Kälber sind die ersten Lebenswochen am Rindermastbetrieb entscheidend, damit die Mast wirtschaftlich ist. Die Basis bildet hier der optimale Einsatz von Milchaustauscher (MAT). Qualität und Tränkeverlauf der Ersatzmilch sind hierfür die grundlegenden Fundamente, um vitale Kälber für die anschließende Mast zu haben.

Ing. Josef Bachinger  
AK-Leiter Stiermast, LK OÖ

## Bedarfsgerechte Milchmenge nach dem Einstellen

Die erwünschten Zukaufskriterien der Kälber sind je nach Betrieb individuell und liegen meist bei einem Alter von ca. 5-8 Wochen und einem Gewichtsbe- reich von 90-105 kg. Kälber mit überdurchschnitt- licher Entwicklung und dementsprechendem Le- bendgewicht haben am Herkunftsbetrieb meist sehr hohe tägliche Milchmengen erhalten.

Da Milchmengen von z. B. 15 Liter/Tag und Kalb am Geburtsbetrieb keine Seltenheit sind, ist die große Herausforderung für den Mäster, diese hohe tägliche Nährstoffzufuhr nach dem Zukauf weiter best- möglich zu gewährleisten. Daher sollte dem Kalb in den ersten 2-3 Wochen nach dem Einstellen aus- reichend Milch zur Verfügung stehen. Neben dem Stress des Transportes und der Betriebsumstellung sollte zumindest zusätzlicher Fütterungsstress durch eine starke Energieunterversorgung weitest- gehend vermieden werden.

Neueste Ergebnisse verschiedener Praxistests ze- igen, dass vom ersten Tag an mind. ca. 5-7 Liter MAT/Tag und Kalb zur Verfügung stehen sollten. Neben den täglichen Milchgaben sollte ebenfalls bedarfsgerechte Kälber-TMR und Heu zur Rohfa- sersversorgung vorhanden sein.

## Ausreichend Milch je Gabe anbieten

Bei der Tränkephase mit dem Tränkeautomat ist darauf zu achten, dass die einzelnen Milchgaben nicht zu klein sind. Es sollten mindestens 2 Liter je Gabe ge- geben werden. Kleinere Mengen verursachen zusätzlichen Stress und Unruhe in der Gruppe, da bei den Kälbern kein Sättigungs- gefühl eintritt. Für die optimale Mengenanpassung je Gabe eig- net sich besonders die Verwen- dung eines Tränkeautomaten. Zusätzlich kann der individuelle Milchbedarf je Kalb gut kontrolliert werden.

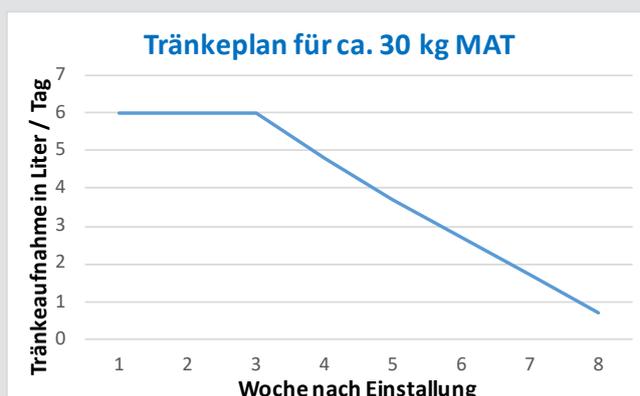


Ein glänzendes und glattes Fell deutet auf ein gesundes Kalb hin.

## Langsames und kontinuierliches Abtränken ist entscheidend

Das langsame Abtränken ist erforderlich, damit die Aufnahme von Beifutter stetig gesteigert werden kann, ohne dass dabei die Gefahr einer Pansen- übersäuerung besteht. Bei einer üblichen 50-tä- gigen Tränkephase mit Milchaustauscher sollte zumindest ab dem 21. Tag mit der Milchreduktion begonnen werden. Es sollte keinesfalls stufenwei- se in größeren Sprüngen reduziert werden (z.B. 2 Liter je Woche). Laut Experten erreicht der Pansen erst ab dem 4. Lebensmonat die vollständige Aus- prägung und ist dann weniger anfällig für diverse Umstellungen in der Fütterung.

Langsames Abtränken bietet ausreichend Zeit für die Futterumstellung in Pansen und Darm. Mit ei- nem Tränkeautomaten lässt sich die Abtränkephase sehr gut einstellen und bringt nebenbei arbeits- wirtschaftliche Vorteile.



Optimale Tränkeverlaufskurve

## Pansenacidosen vermeiden und vorbeugen

Diese treten häufig in der Milch- Entwöhnungsphase auf. Bei zu frühem und raschem Absetzen der Milch kann es zu einer Nährstoff- untersversorgung kommen, da durch das knappe Milchangebot eventuell schon größere Mengen Kraftfutter und Silage aufgenommen werden. Diese Futtermittel können aber bei unzureichender Pansenentwicklung nur mehr oder weniger schlecht verdaut werden.

## Pansenacidosen bei Kälbern sind durch folgende Anzeichen erkennbar:

- dünner Kot
- struppiges Fell
- verminderte Futteraufnahme
- vermehrte Teilnahmslosigkeit
- reduzierte Wiederkautätigkeit

## Behandlung von Pansenacidosen:

- Rohfaserversorgung sicherstellen (ausreichend Heu anbieten)
- hohe Kraftfuttermengen reduzieren
- Kraftfutter bestmöglich in Form einer Mischra- tion anbieten
- optimale Wasserversorgung sicherstellen (keine Nippeltränken)
- bei akuten und stärkeren Fällen unbedingt eine tierärztliche Meinung einholen

Die bestmögliche Befriedigung der individuellen Bedürfnisse der Kälber spielen für eine gewinnbrin- gende Aufzucht eine große Rolle.

# AMA-Lukullus: neue Wettbewerbe und Kategorien

Projekte, Unternehmen, Geschäfte und Produkte der Fleischbranche wurden ausgezeichnet.

Wer in der Fleischbranche Rang und Namen hat, fand sich am 10. Mai 2022 bei der Austrian Meat Award-Gala in Linz ein. Die AMA vergab hohe Auszeichnungen für vorbildliche Unternehmen und Projekte zur Qualitätserhöhung sowie für Geschäfte und Produkte.

## AMA-LUKULLUS FÜR LEISTUNGEN UND PROJEKTE

### AMA-Lukullus für Cult Beef

Cult Beef startete vor rund zehn Jahren als echte Innovation für die Gastronomie. Das kräftig schmeckende, zarte Kalbinnenfleisch hat sich unter den Wirten und Gastrogroßhändlern einen Namen gemacht. Rund dreihundert Landwirte nehmen am Programm teil, ihre Namen stehen auf jedem einzelnen Teilstück. Das garantiert höchstmögliche Transparenz. „Die lange Reifezeit und hohe Qualität, die perfekten Zuschnitte und homogene Teilstückgrößen prädestinieren Cult Beef für den Einsatz in der gehobenen Gastronomie“, erklärt Johannes Minhuber, Geschäftsführer der OÖ Rinderbörse.



Im Schweinebereich wurde das Programm „Gustino Stroh“, das vor mehr als 15 Jahren als eines der ersten Markenprogramme im Fleischbereich ins Leben gerufen wurde, ausgezeichnet. Auch in der Umsetzung des AMA-Moduls „mehr Tierwohl“ gehört dieses Programm zu den Pionieren. Die Schweine werden in Gruppen mit wesentlich höherem Platzangebot und auf eingestreuten Liegeflächen gehalten.

Einen AMA-Lukullus gab es auch für das Schwannenstädter Unternehmen Hütthaler. Es ist seit vier Generationen für Qualität und Innovationen bekannt. Eines dieser Projekte ist „Hütthalers Hofkultur“. Das ganzheitliche Programm stellt hohe Ansprüche an die mehr als vierzig Schweine- und Rinderbauern aus der Region, an deren Stallungen und das Tierwohl sowie an das tägliche Arbeiten und an den Umgang mit den Tieren. So wurde ein innovativer Schlachtbetrieb nach anerkannten Tierwohl-Standards neu errichtet.

## AMA-Lukullus für die besten Verkaufsstandorte

Seit Sommer 2020 zeichnet das Gütesiegel AMA GENUSS REGION hohe Qualität und gesicherte Regionalität bei bäuerlichen Direktvermarktern und Manufakturen aus. Diese alternativen Vertriebswege wurden erstmals in den Lukullus-Wettbewerb aufgenommen.

Der AMA-Lukullus für den besten AMA GENUSS REGION Direktvermarkter geht an den Hofladen Gstach. Ulrike Gstach ist Bäuerin, Fleischermeisterin und Fleischsommeliere am Erlebnisbauernhof in Rankweil in Vorarlberg. Kunden aus ganz Vorarlberg und dank Webshop über die Landesgrenzen hinaus schätzen das breite Sortiment an Frischfleisch, Fleischwaren und dazu passenden Convenience-Produkten.

Der AMA-Lukullus für die beste AMA GENUSS REGION Fleischerei ging an Josef Mosshammer in Graz. Der Fleischermeister und Fleischsommelier ist ein Verfechter der regionalen Landwirtschaft. Er bietet in seinem Geschäft ein wahres Einkaufserlebnis mit einem Sortiment, das keine Wünsche offenlässt.

Rund siebzig Geschäfte bewarben sich in drei Kategorien um den AMA-Lukullus für die besten Fleisch- und Feinkostabteilungen im Lebensmittelhandel. Eine Expertenjury nahm die Theken bei unangemeldeten Store-Checks unter die Lupe. Bewertet wurden der Gesamteindruck des Sortiments, die Präsentation der Produkte, der Umgang mit der Ware sowie die Fachkompetenz des Personals.

Kategorie	Preisträger
AMA GENUSS REGION Fleisch-Direktvermarkter	<b>HOFLADEN GSTACH,</b> Rankweil
AMA GENUSS REGION Fleischerei	<b>MOSSHAMMER GmbH,</b> Graz
LEH bis 900 m <sup>2</sup> Verkaufsfläche	<b>SPAR Gourmet,</b> Schwarzenbergplatz, Wien
LEH bis 2000 m <sup>2</sup> Verkaufsfläche	<b>INTERSPAR</b> am Schottentor, Wien
LEH über 2000 m <sup>2</sup> Verkaufsfläche	<b>EUROSPAR Prauchner,</b> Pöchlarn



## AMA-Lukullus für Fleischerzeugnisse

Der Wettbewerb um die besten AMA-zertifizierten Fleischerzeugnisse wurde gänzlich neu konzipiert. Der Auszeichnung mit dem AMA-Lukullus liegt ein vierstufiges Ermittlungsverfahren zugrunde.

Per Los wurden aus der breiten Palette der Fleischerzeugnisse die drei Artikelgruppen Pikantwurst, Frühstücksspeck und Kaminwürzen gezogen.

Es folgte eine Auswahl der Produkte nach objektiven Kriterien aus dem AMA-Gütesiegel- bzw. AMA-Biosiegel-Sortiment. Danach traf eine Expertenjury eine Vorauswahl. Anhand eines standardisierten Sensorik-Schemas wurden die Fleischwaren anonymisiert verkostet. Die drei Besten je Kategorie schafften es zum finalen Schritt, nämlich zur Verkostung durch Konsumenten. 200 Personen beurteilten diese ausgewählten Produkte hinsichtlich Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack. Der AMA-Lukullus ging an das Produkt mit der besten Konsumentenbewertung.

Das Einzigartige an diesem Produktwettbewerb ist, dass er Hersteller- und Handelsmarken sowie eine Verkostung durch Konsumenten beinhaltet.

Kategorie	Preisträger
Pikantwurst	<b>Extra Pikant,</b> TANN St. Pölten
Frühstücksspeck	<b>Innviertler Frühstücksspeck,</b> REITER Innviertler Fleischwaren
Kaminwürzen	Ex aequo <b>Kaminwürzen,</b> REITER Innviertler Fleischwaren <b>Tiroler Kaminwürzerl,</b> Handl Tyrol



## AMA-Fleischsymposium: „Zukunft des Fleisches“

Beim diesjährigen AMA-Fleischsymposium in Perchtoldsdorf diskutierten am 8. Juni 2022 mehr als 200 Gäste mit hochkarätigen Referenten über die Zukunft der Fleischerzeugung und Vermarktung.

### Fleisch braucht digitales Update

Der Berliner Food-Aktivist und Autor Hendrik Haase skizzierte das Fleischmarketing der Zukunft in einer klugen Nutzung analoger und digitaler Potenziale. Er ist überzeugt, dass die Fleischwelt ein digitales Update braucht. Vor allem junge, urbane Käufer erwarten, die Packung scannen zu können und direkte Infos zur Haltung, Rasse und Qualität zu erhalten. „Die Daten sind alle vorhanden, die Produzenten brauchen sie nur nutzen“, appelliert Haase. Transparenz würde helfen, die Glaubwürdigkeit dieses hochemotionalen Lebensmittels zu stärken.

### In die Diskussion mit Kritikern gehen

Einen klaren Weg der Qualität geht auch Otto Gourmet, der erste Online-Shop für Fleisch in Deutschland. 2005 gegründet, bedient der Spezialvermarkter heute vier stationäre Geschäfte, 1200 b2b-Kunden und mehr als hunderttausend Privatkunden. Geschäftsführer Stephan Otto möchte mittels Tastings, Partys oder mit Spitzenköchen als Testimonials Fleisch zum Erlebnis machen. Konsumenten, die vom Genussaspekt des Fleisches überzeugt sind, sind seiner Erfahrung nach bereit, für gutes Fleisch entsprechend mehr zu bezahlen. Otto plädiert auch dafür, mit kritischen Menschen mutig in die offene Diskussion zu gehen.

### Klimawandel und der Beitrag der Landwirtschaft

Andreas Gobiet von der Uni Graz und der Zentralanstalt für Meteorologie und Geodynamik, kurz ZAMG, sprach über langfristige Wetter- und

Klimadaten, die ein eindeutiges Indiz für die Erderwärmung seien. „Die Landwirtschaft ist von der Klimaänderung unmittelbar betroffen, beispielsweise durch zunehmende Extremwetterereignisse. Sie gehört nicht zu den größten Emittenten von Treibhausgasen, kann aber auch ihren Beitrag zur Reduktion leisten“, so der Wissenschaftler.

Horst Jauschnegg beschäftigt sich seit vielen Jahren intensiv mit der Klimaveränderung und deren Auswirkungen vor allem auf die Tierhaltung. Er unterstrich die enorme Bedeutung des Grünlandes bei der Treibhausgasreduktion. „Österreich ist mit seinem hohen Grünlandanteil hier besonders klimaeffizient“, so der Experte. Jauschnegg veranschaulichte den Anteil landwirtschaftlicher Nutzfläche anhand eines Fußballfeldes: Nur die beiden Strafräume sind als Ackerland nutzbar, der Rest der Fläche ist weltweit gesehen Grünland. Möglichkeiten der Emissionsverminderung sieht Jauschnegg in der Wahl effizienter Rinderrassen, der Erhöhung der Grundfutterqualität und der Reduktion von importierten Futtermitteln. Weiden und Wirtschaftsdünger zu nutzen, können ebenfalls zur klimafitten Tierhaltung beitragen.

### Interesse an Tierwohl, Preis ist aber wichtig

Im Auftrag der AMA befragte das Marktforschungsinstitut „Marketagent“ Konsumenten über ihre Einstellungen zum Tierwohl. Meinungsforscherin Judith Traxler präsentierte die brandaktuellen Zahlen. Grundsätzlich hätten die Konsumenten hohes Interesse am Tierwohl und wünschen sich Information, es ist aber nicht für alle leistbar. 22 Prozent der Befragten gaben an, sich Lebens-

mittel aus besonderen Haltungsbedingungen derzeit nicht leisten zu können. Ein Drittel der Studienteilnehmer wäre hingegen bereit, mehr fürs Tierwohl zu bezahlen.

### ITW-Kennzeichnung in Deutschland ist gut etabliert

Rüdiger Heppelmann, zuständig für den Vertrieb beim Lebensmittelhändler EDEKA Südwest, stellte das deutsche System der Initiative Tierwohl vor. Diese wurde 2005 als Initiative zur Förderung der Landwirtschaft bei Stallumbauten gegründet. Seit dem vorigen Jahr gibt es auf den Produkten eine einheitliche Kennzeichnung der Tierhaltung mit vier Stufen. Die ersten Erfahrungen stimmen positiv: Laut einer Umfrage im Dezember 2021 ist das vierstufige System für neun von zehn Befragten gut und verständlich. 78 Prozent sind überzeugt, dass die Kennzeichnung langfristig zum bewussteren Einkauf und zur stärkeren Berücksichtigung des Tierwohls führen wird. Auch er ist überzeugt, dass Transparenz und Kontrolle entlang der gesamten Produktionskette zu mehr Vertrauen bei den Konsumenten führen.

### AMA arbeitet an Tierhaltungskennzeichnung für Österreich

Die AMA arbeitet an einer Tierhaltungskennzeichnung für den heimischen Markt. AMA-Qualitätsmanager Martin Hubmann stellte die Überlegungen hinter dieser produktübergreifenden Branchenlösung vor. Die freiwillige Kennzeichnung soll sowohl mit als auch ohne AMA-Gütesiegel-Teilnahme möglich sein und alle Formen der Tierhaltung umfassen. Wichtig bei der Erarbeitung der Einstufungsmatrix ist die Gleichwertigkeit für alle Tierarten, soll die Kennzeichnung doch Fleisch, Fleischwaren, Milch und Milchprodukte umfassen. Neben der Auslobung auf den Produkten sollen weiterführende Plattformen – via Website oder QR-Code – Informationen für besonders interessierte Konsumenten bieten.



# ActiGrano®

EINE MARKE VON AGRANA

## Köstlich, das heimische Futtermittel von AGRANA.



[www.agrana.com](http://www.agrana.com)

ActiGrano®, ist die faserreiche und wirtschaftliche Alternative zu Getreide in der Rinderfütterung mit drei wesentlichen Vorteilen:

- 20% Rohprotein, das Plus an Eiweiß im Vergleich zu Getreide
- 30% pansengeschütztes Protein (UDP)
- Hoher Fasergehalt und kontrollierte Einstellung des Stärkegehaltes auf moderate 13%

Bei weiteren Fragen kontaktieren Sie bitte [feed@agrana.com](mailto:feed@agrana.com)



Der natürliche Mehrwert