

RIND

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



GEWINNT

MÄRZ 2023

**ANTWORTEN UND SICHERHEIT
IN DER VERMARKTUNG UND
PLANBARKEIT FÜR DIE
NÄCHSTEN JAHRE**

Seite 3

**INTERVIEW MIT
ERIK SCHÖTTL
OSI EUROPE FOODWORKS**

Seite 10

**DIE LEDERHERSTELLUNG:
VON DER ROHHAUT
ZUM FERTIGEN LEDER**

Seite 12

**Mastrinder nicht
mit Stärke
überfrachten**

Seite 6

Stadt
Land
Tier



**Die ARGE Rind
auf Instagram
und Facebook**

Mehr dazu auf Seite 2



VORWORT

Obmann Josef Fradler

Liebe Bäuerinnen und Bauern!

Bäuerliche Position am Markt in Zeiten von volatilen Märkten, starken Preissteigerungen und verändertem Konsumverhalten! Das sind die Themen, die uns als ARGE Rind dieses Jahr beschäftigen werden. Sind nicht die Schlagworte „Sicherstellung der Eigenproduktion“ und „Versorgungssicherheit“ erst vor Kurzem groß in allen Medien kursiert? Hat man sich nicht als Landwirt geschätzt und als wichtiger Teil der Gesellschaft empfunden?

Diese Fragen stelle ich mir oft selbst wieder, wenn wir über die zukünftigen Anforderungen und neuen Agrarstrategien der Politik diskutieren. Die neuen Themen beziehen sich jedoch auf „Außer-Nutzung-Stellen“ von landwirtschaftlicher Nutzfläche, auf Klimaneutralität und bewussteren Fleischkonsum.

Auch die Wiederaufnahme der Mercosur Verhandlungen werden uns Preiskonkurrenz im Gastronomiebereich bereiten.

Als ARGE Rind haben wir uns immer für eine Herkunftskennzeichnung bis zur Speisekarte stark gemacht. Das Ergebnis der bis jetzt erreichten Umsetzung ist für uns nur ein erster Schritt und völlig unzureichend. Das Produkt, das in Österreich erzeugt wurde, sollte auch als dieses erkennbar sein.

Bei Konsumentenbefragungen seitens der AMA ist vor allem das Thema „mehr Tierwohl“ zu erkennen. Mehr Tierwohl muss sich aber auch im Erzeugerpreis widerspiegeln! Mehr Qualität mit gleichzeitig höherem Platzangebot kann es nicht zum Nulltarif geben.

Im Vergleich zu anderen Jahren befinden sich unsere Erzeugerpreise auf einem hohen Niveau, sind jedoch auch mit stark gestiegenen Betriebsmittelpreisen hinterlegt. Trotzdem beflügelt gerade der Produktionsrückgang in Deutschland unser Marktverhalten. Deutschland ist für unsere Produktion zu einem wichtigen Marktpartner geworden, der ebenfalls auf hohe Qualität ausgelegt ist. Gerade die ITW (Initiative Tierwohl), also die Tierhaltungsformen-Kennzeichnung in Deutschland beschäftigt uns auch beim AMA-Gütesiegel, um hier eine Aner-

kennung zu bekommen. Aus unserer Sicht müssen wir uns genau überlegen, welche weiteren Stufen im Gütesiegel vor allem im Erzeugerpreis umsetzbar sind! Unserer Meinung nach werden österreichische Produkte in Deutschland nur nachgefragt, wenn auch Bedarf vorhanden ist, egal welche Anerkennungen wir im deutschen Lebensmittelhandel haben. Gerade das AMA-Gütesiegel, welches europaweit in unseren Nachbarstaaten als Vorbild für die Qualitätsproduktion dient, müssen wir auch behalten und fördern.

Jedoch ist das AMA-Gütesiegel im Vertrauen auf kontrollierte Produktion durch jüngste Aufdeckungen mit Verstößen gegen Tierhaltungsvorschriften bei den Konsumenten stark beschädigt worden. Als ARGE Rind wollen wir die Landwirte bei Tierhaltungsfragen unterstützen, um den Weg für die Zukunft voranzugehen. Solche Bilder machen uns nachdenklich, aber sie werden uns auch in Zukunft begleiten. Denn wenn man nur das eine Ziel hat, gegen Konsum und Tierhaltung mit allen Mitteln vorzugehen, dann muss man auch hinterfragen, ob das wirklich der Wunsch der Konsumenten ist?

Wir dürfen diesen Themen nicht hinterherlaufen, sondern müssen die Schritte in die Zukunft wagen, um in eine neue Diskussion zu kommen. Als ARGE Rind werden wir gemeinsam mit den Bäuerinnen und Bauern daran arbeiten, um auch den nötigen Mehrwert und die Akzeptanz beim Konsumenten zu erreichen.

Die Herausforderungen sind groß, jedoch haben wir gemeinsam gute Voraussetzungen, uns auch diesen Themen zu stellen. Für dieses Vertrauen möchte ich mich bei allen Bäuerinnen und Bauern bedanken. Aber auch für die gute Zusammenarbeit mit allen Marktpartnern.

Bäuerliche Position am Markt ist nicht selbstverständlich, sondern muss gelebt werden!

Obmann Josef Fradler

Social Media – StadtLandTier

Von Seiten der **NTÖ (Nachhaltige Tierhaltung Österreich = Dachverein aller Tierhaltungssparten)** wurde ein neuer **Social Media Kanal** gestartet, um die Konsumenten über die bäuerliche Produktion zu informieren.

Die **ARGE Rind** hat im Rahmen dieses Kanals auch 5 Termine (Infowochen), bei denen **jede Erzeugergemeinschaft** über ihre **Programme** informiert.

Schaut vorbei und folgt und teilt bitte die Inhalte auf Instagram und Facebook:



<https://www.instagram.com/stadlandtier/>



<https://www.facebook.com/stadlandtier/>

BITTE TEILEN!



LEITARTIKEL

Geschäftsführer

DI Werner Habermann

Antworten und Sicherheit in der Vermarktung und Planbarkeit für die nächsten Jahre

In den letzten Monaten kam es aufgrund turbulenter Marktentwicklungen immer wieder zu Verunsicherungen in einigen zentralen Punkten der Landwirtschaft. Besonders die Planungssicherheit – wie kommt eine Preisnotierung eigentlich zustande – und Fragen zu Tierschutz, Klima, Mercosur bzw. Herkunftskennzeichnung waren die prägendsten Punkte.

Wir als Erzeugergemeinschaft versuchen unseren Betrieben Antworten und Sicherheit in der Vermarktung und Planbarkeit der nächsten Jahre zu geben.

Preisbildung

Lassen Sie mich kurz auf den Punkt „Preisbildung“ eingehen. Wie erfolgt die Preisbildung? Was sind die Einflussfaktoren der wöchentlichen Preisbildung und wer verhandelt die Preise?

Grundsätzlich bildet sich der Preis jeden Freitag, je nach Angebot und Nachfrage. Bis Donnerstag erheben wir das vorhandene österreichweite Angebot aller Kategorien und haben somit einen sehr guten Überblick über die angebotenen Mengen. Gleichzeitig beobachten wir die Preisentwicklungen der benachbarten Länder, vor allem Deutschland, Tschechien, Frankreich und Polen. Ebenfalls einen wesentlichen Einfluss auf die Preisbildung hat natürlich die Nachfrage seitens der Schlachthöfe sowie der Handelspartner im Lebensmittel-einzel- und -großhandel. Unserer Erfahrung nach wirken sich Aktionen durch steigende Nachfrage positiv auf die wöchentliche Preisbildung aus.

Am Freitag werden dann mit den fünf größten Schlachthöfen die Preise verhandelt und letztendlich einigt man sich bis Freitagnachmittag auf einen Notierungspreis, welcher die Basis für die nächste wöchentliche Abrechnung bildet. Dass jede Verhandlung am Ende des Tages ein Kompromiss ist, ist selbsterklärend. Durch das Aufeinandertreffen verschiedener Interessen ist es oft sehr schwierig, eine Preiseinigung zu finden. Wir als Vertreter der Landwirtschaft haben immer den Anspruch, die Preise je nach Angebot-Nachfrage-Situation zu erhöhen, das Gegenüber bezieht natürlich grundsätzlich eine andere Position. Wir versuchen stets unter Berücksichtigung aller Faktoren eine Preisnotierung zu schaffen, welche eine Preisrichtfunktion für alle Rinderbauern in Österreich bildet.

Lassen Sie es mich in aller Klarheit sagen: Durch die Preisbildung, welche wir für unsere Bauern mit einem Marktanteil von ca. 35% machen, ziehen natürlich auch sämtliche Trittbrettfahrer in Österreich mit. Würde diese Preisnotierung nicht verhandelt und notiert werden, gäbe es für 100% der Bauern keine Sicherheit mehr, ob es sich beim Abrechnungspreis um einen marktkonformen handelt oder nicht.

Zahlungs- und Abwicklungssicherheit für unsere Mitglieder

Die letzten 2 bis 3 Jahre können durchwegs als unsichere Zeiten bezeichnet werden und lassen durch Umstrukturierungen auf Seiten der Abnehmer (vor allem in Deutschland, aber auch in anderen Ländern) eine zweite, wichtige strategische Frage aufkommen.

Da wir es in diesem Bereich mit sehr großen Konzentrationen im Gegenüber zu tun haben, liegt für uns die Priorität in der Zahlungs- und Abwicklungssicherheit für unsere Mitglieder. Auch das wird zukünftig herausfordernder, da wir wissen, dass bei einem höheren Preisniveau, welches sich derzeit einpendelt, die Umsätze steigen. Gleichzeitig erfährt die Zinspolitik wieder eine Steigerung, wie sie die letzten Jahre keiner gewohnt war. Auch hier gilt es besonders vorsichtig zu agieren. Wir als Erzeugergemeinschaft bieten unseren Betrieben hundertprozentige Zahlungssicherheit.

Neuaufnahme der Mercosur-Verhandlungen

Des Weiteren verunsichert uns derzeit die Neuaufnahme der Mercosur-Verhandlungen. Diesbezüglich haben wir eine klare Position abgegeben, dass die Rindfleischbranche keinesfalls für bessere Handelsbeziehungen anderer Segmente, wie beispielsweise im Automobilbereich, geopfert werden darf. Es kann nicht sein, dass wir in Österreich weniger produzieren müssen und gleichzeitig der Import von Rindfleisch mit niedrigeren Standards erleichtert wird. In der heimischen Rindfleischproduktion sind wir vermehrt mit der Klimadiskussion konfrontiert und wir stellen uns dieser auch. Mit einer Studie können wir aufzeigen, dass die heimische Rindfleischproduktion im internationalen Vergleich sehr gut aufgestellt ist. Im Zusammenhang mit Mercosur fragt niemand, mit welcher Klimabilanz brasilianisches Rindfleisch zu Buche schlägt, welches mit Schiffen übers Meer transportiert wird.

Tierwohl als ein weiteres zentrales Thema

Ein weiteres zentrales Thema, das uns derzeit intensiv beschäftigt, ist der Tierschutz bzw. das Tierwohl. Wir haben beim Tierwohl immer klar Position bezogen und entsprechend der Mehraufwendungen für unsere Betriebe eine faire Abgeltung am Markt gefordert. Die aktuelle Situation am Markt zeigt uns jedoch, wie weit dieser Wunsch der Erzeugerorganisationen auseinanderklafft. Aktuell gibt es teilweise ein Überangebot im Bereich von Tierwohl und wir können es nur schwierig mit einem Mehrerlös am Markt platzieren. Grundsätzlich gehen wir davon aus, dass es einem Großteil der Konsumenten darum geht, qualitativ gutes Fleisch zu vernünftigen Preisen beziehen zu können. Auch in diesem Bereich kämpfen wir wöchentlich für unsere Betriebe an der Umsetzung am Markt.

Positiver Trend zu österreichischer Ware im Außer-Haus-Bereich

Wir verzeichnen derzeit einen positiven Trend, dass auch im Außer-Haus-Bereich der Anteil an österreichischer Rindfleisch-Ware, vor allem auch im Bereich des AMA-Gütesiegels, größer wird. Dazu haben unsere Aktivitäten in der Absatzförderung wesentlich beigetragen. Hätten wir nicht vor 10-15 Jahren damit begonnen, würden wir derzeit ein massives Problem, vor allem im Qualitätsbereich, haben. Wir appellieren daher weiterhin an den Großhandel und die Gastronomie, uns verstärkt zu unterstützen und den Anteil weiter zu steigern. Hier haben wir noch wesentlich Luft nach oben.

Abschließend sei gesagt: Wenn wir die angesprochenen Dinge achtsam und behutsam weiterverfolgen, bin ich davon überzeugt, dass wir uns auch in den nächsten Jahren sehr erfolgreich am Markt weiterentwickeln und die begonnenen Schritte, die wir entlang der Wertschöpfungskette gesetzt haben, weiterhin erfolgreich umsetzen können.

Geschäftsführer DI Werner Habermann



↙ Jungtiere

Der Jungstiermarkt war im letzten Quartal 2022 von einer sehr guten Preisentwicklung geprägt. Der Motor dieser Preissteigerungen war die Verknappung des Angebots mit einer überraschend guten Nachfrage gegen Ende des Jahres. Im Jänner zeigte sich eine deutlich reduzierte Nachfrage im Inland, was sich darauf zurückführen lässt, dass im Lebensmitteleinzelhandel Rindfleisch aus der Aktionspolitik herausgenommen wurde. Folglich gingen die Absätze zurück und ein Preisdruck entstand. Die nächsten drei Monaten sind traditionell eine preislich herausfordernde Zeit für Jungtiere, es dürfte hier wesentlich davon abhängen, inwieweit der Fleischkonsum im Inland stabil bleibt bzw. wie sich der Außer-Haus-Verzehr, Tourismus, Hotellerie und Gastronomie absatzmäßig gestaltet. Generell können die Rahmenbedingungen dennoch optimistisch gesehen werden, da europaweit, vor allem auch in Deutschland, die Produktion zurückgeht und Auswirkungen auf den Preis gegeben sein werden. Zusätzlich spielen die Exporte von Tschechien, Slowenien und Ungarn Richtung Türkei, welche den Markt entlasten, eine wichtige Rolle. Auch das gute Preisniveau in den umliegenden Ländern spricht dafür, dass es zu keinem starken Preisverfall kommen wird. Inwieweit sich andere diverse Verwerfungen auf den Agrarmärkten auswirken könnten, ist derzeit schwierig zu prognostizieren.

↗ Schlachtkühe

Bei Schlachtkühen kam es in den letzten Wochen aufgrund des knappen Angebotes und der europaweiten guten Nachfrage zu Preissteigerungen. Vor allem der Export Richtung Schweiz spiegelte eine sehr positive Preisentwicklung wider. Es sollte im ersten Halbjahr noch leichte Preissteigerungen nach oben geben, sofern es nicht zu irgendwel-

chen Marktverwerfungen kommt. Etwas negativ könnten sich Milchpreisreduktionen auswirken, da dadurch das Angebot im gesamten europäischen Umfeld steigen würde und kurzfristig auf das Preisniveau drücken könnte.

↗ Bio-Kühe

Die Preisentwicklung bei Bio-Kühen wird nur aufgrund des niedrigen Angebots leicht nach oben gehen. Die Nachfrage im Export hat sich in den letzten Wochen etwas bewegt bzw. leicht gesteigert. Somit sollte eine weitere Steigerung der Bio-Kuh-Aufschläge im ersten Halbjahr möglich sein.

↗ Kalbinnen

Bei Schlachtkalbinnen kam es 2022 ebenfalls zu kräftigen Preissteigerungen. Die Kalbinnenpreise zogen im Sog der Jungstierpreise mit nach oben. Vor allem die gute Nachfrage im Gastrogroßhandel, welche verstärkt auf österreichische Ware und besonders auf Kalbinnenprogramme setzten, wirkte sich positiv aus. Ebenfalls positiv waren die Aktivitäten im Lebensmitteleinzelhandel, welche zu einer guten Preisentwicklung beitrugen. Aus jetziger Sicht gehen wir im ersten Halbjahr von einem stabil höheren Niveau aus.

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

Die Marktsituation bei Bio-Ochsen und Bio-Kalbinnen wird sich aufgrund der guten Nachfragesituation seitens des Lebensmitteleinzelhandels und einer rückläufigen Produktion in den ersten beiden Quartalen positiv gestalten. Wir gehen von einem

stabilen Preisniveau aus. Auch bei BIO-Jungrindern ist die Nachfragesituation auf einem zufriedenstellenden Niveau und auch die Preisanpassungen bei Programmen mit Jahresfixpreisen sollten auf einem stabilen Niveau bleiben.

↙ Schlachtkälber

Die Nachfrage nach AMA-Gütesiegel- und Bio-Slachtkälbern war im ersten Quartal verhalten und die Preise waren rückläufig. Speziell bis Ostern sollte sich die Nachfrage jedoch wieder stabilisieren und die Marktsituation etwas entspannen. Im Bereich Kalb Rosé haben sich die Absätze sehr positiv entwickelt und dementsprechend kam es Anfang des Jahres zu einer Erhöhung des Jahresfixpreises, welcher sich über das ganze Jahr hindurch auf einem hohen Niveau halten sollte. Nach wie vor kann die Nachfrage nicht mit dem vorhandenen Angebot gedeckt werden.

↗ Nutzkälber, Fresser und Einsteller

Die durchwegs gute Futtersituation auf den Rinderbetrieben sowie die saisonal rückläufigen Abkälbungen werden in den nächsten Monaten für eine Belebung in der Nutzkälber- und NutZRindermarkt sorgen. Bei Nutzkälbern ist üblicherweise eine zügige Nachfrage für die nächsten Monate zu erwarten, die Preise werden daher anziehen. Bei Fressern dürften stabile Angebotsmengen einer durchschnittlichen Nachfrage gegenüberstehen. Bei Einstellern wird das Angebot nach den Frühjahrsmonaten Richtung Sommer erfahrungsgemäß kleiner.



Österreichische Kalbfleisch Strategie

Die ARGE Rind setzt gemeinsam mit der Rinderzucht Austria branchenübergreifend einen Schwerpunkt in der österreichischen Kälberproduktion. Ziel ist es, die Kalbfleisch-Produktion und den Anteil an inländischem Kalbfleisch zu steigern und gleichzeitig die Anzahl der exportierten Kälber deutlich zu senken.

Bereits 2020 wurde mit dem Aufbau der Kalb Rosé Produktion in Österreich begonnen. Der Erfolg des Projektes war in den letzten Jahren auch schon an den rückläufigen Zahlen der exportierten Kälber zu erkennen. Im Jahr 2022 konnte dieser Trend aufgrund der hohen Milchpreise einerseits und der gestiegenen Kosten in der Mast andererseits, leider nicht fortgeführt werden. So ist die Zahl der exportierten Kälber 2022 wieder leicht angestiegen.

lichung von guten Beispielen gilt es die durchaus sinnvolle Möglichkeit aufzuzeigen, auch direkt auf den Milchviehbetrieben an eine eigene Produktion zu denken.

Grundvoraussetzung ist, dass bei Investitionen bereits ein entsprechender Kälberstall mitgeplant wird. Für kleinere Betriebe lassen sich auch Lösungen mit fertigen Kälberhütten oder Iglus oft gut umsetzen.



1) Ausbau der Kalb Rosé Produktion als große gemeinsame Strategie

Maßnahmen zur Reduktion der Exporte werden in vielen Regionen umgesetzt. Es gibt einige Schlachtkälberprojekte, in denen Kälber direkt von den Milchbetrieben auch mit geringeren Gewichten geschlachtet werden. Das größte Potential bietet aber das Projekt Kalb Rosé, wo mittel- und langfristig deutlich höhere Stückzahlen abgesetzt werden können. Erfreulich ist, dass der Absatz für dieses Produkt im Rahmen des Projektes für die nächsten Jahre gesichert ist

Neue Kalb Rosé Produktionsbetriebe gesucht

Österreichweit arbeiten wir daran, zusätzliche Produktionsbetriebe gezielt für das Kalb Rosé Projekt zu gewinnen. Es soll diesen Betrieben, neben einem attraktiven Preis und der Absatzgarantie, eine professionelle und intensive Beratung durch Spezialisten rund um das Thema Kalb angeboten werden.

Produktion von Kalb Rosé am Milchviehbetrieb

Aber auch auf Milchviehbetrieben soll bei gegebenen Rahmenbedingungen die Kalb Rosé Produktion forciert werden. Durch Information und Veröffent-



2) AMA Vollmilchkälber-Projekte weiterhin als wichtige Vermarktungsschienen

Auch wenn die Produktion in der bäuerlichen Vollmilch-Kälbermast in den letzten Jahren rückläufig war, bleibt die Vollmilch-Kälbermast weiterhin eine sehr wichtige und qualitativ hochwertige Veredelungsschiene. Die Milchmast-Kälberprojekte brauchen daher auch zukünftig eine intensive Betreuung, weitere Vermarktungsschienen dafür gilt es auszuloten.

3) Allgemeiner Beratungsschwerpunkt

Egal in welcher Form und in welcher Größenordnung Kälber gehalten werden – es bedarf an viel Know-how rund um das Kalb. Viele erfolgreiche Betriebe zeigen, dass es funktioniert, wenn im Bereich Management und Hygiene null Kompromisse eingegangen werden.

Eine professionelle tierärztliche Betreuung eines Kälbermastbetriebes ist unumgänglich. Auch in diesem Bereich sollen gemeinsam mit dem Österreichischen Tiergesundheitsdienst Gesundheitsprogramme ausgearbeitet werden. Diese sollen Hilfestellungen zu Fragen in der Kälberhaltung bieten.

Der MILCHAUSTAUSCHER für
Kälberaufzucht & Kälbermast

TAUMIL

Qualität hat einen Namen

VERMARKTUNGS G.m.b.H.

Markus Weber 0664 100 84 83



Mastrinder nicht mit Stärke überfrachten

Wiederkäuer sind in der Lage, faserreiche Futtermittel wie Gras, Grassilage, Heu oder Maissilage in für den Menschen essbares Eiweiß zu transformieren. Um regionale Lebensmittel effizient produzieren und Nährstoffkreisläufe schließen zu können, ist es wichtig, das wirtschaftseigene Grundfutter in der Stiermast bestmöglich effizient zu nutzen. Welche Rolle hierbei die Grundfutterqualität spielt, erfahren Sie im Beitrag von **Dr. Christian Koch vom Hofgut Neumühle**.

Wiederkäuer sind aufgrund ihres Pansens und der darin lebenden Mikroorganismen bestens in der Lage, faserhaltige Futtermittel wie Gras, Mais oder Pressschnitzel sehr effizient zu verwerten und in essbares Eiweiß in Form von Fleisch zu transformieren. Durch diese Fähigkeit der Wiederkäuer können Kohlenhydrate, die in Form von Gras etc. gebunden sind, sehr effizient genutzt werden. Die Nutzung von wirtschaftseigenen Futtermitteln, wie z. B. Gras- und Maissilage, spielt hierbei eine wichtige Rolle zur wiederkäuergerechten Versorgung der Jungtiere. Darüber hinaus können dadurch Nährstoffkreisläufe geschlossen werden. Um hohe Leistungen in der Rinder- und Stiermast erzielen zu können, spielt eine wiederkäuer- und leistungsgerechte Fütterung die wichtigste Rolle. Häufig werden in der Rinder- und Stiermast Rationen mit hohen Anteilen an Maissilage, gepaart mit hohen Gehalten an Stärke eingesetzt. Steigt der Anteil von Stärke in der Ration an, so wird der Anteil an faserhaltigen Komponenten, wie z. B. Rohfaser oder NDF (Neutrale Detergenzien Faser), sowie die Strukturwirksamkeit der Ration reduziert. Durch einen hohen Stärkegehalt und eine unzureichende Strukturversorgung der Jungtiere steigt das Risiko für Pansenfermentationsstörungen, wie z. B. Pansenazidosen, deutlich an.

Um die Jungtiere sehr wiederkäuergerecht und zeitgleich bedarfsgerecht versorgen zu können, ist die Grundfutterqualität von herausragender Bedeutung, um den Pansenstoffwechsel zu optimieren und die mikrobielle Proteinsynthese im Pansen zu maximieren. Dies ist jedoch nur möglich, wenn die Ration hohe Anteile an hygienisch einwandfreiem und nährstoffreichem Grundfuttermittel enthält. Dadurch wird ein hoher Anteil der Energiever-

sorgung der Stiere über Kohlenhydrate ermöglicht, die in Form von Pflanzenfasern gebunden sind. Kann die Grundfutterqualität verbessert werden, können die Anteile von leicht abbaubaren Kohlenhydraten, wie z. B. aus Getreide (Weizen oder Gerste), reduziert und die Wiederkäuergerechtigkeit der Ration verbessert werden.

Beste Grundfutterqualität im Betrieb erzeugen

Um qualitativ hochwertige und hygienisch einwandfreie Silagen herzustellen und um die Gärqualität der Silagen optimal zu gestalten, sollten wichtige Grundlagen bei der Silierung eingehalten und umgesetzt werden. Hierzu zählen neben einer sehr guten Gräserzusammensetzung des Grünlandes auch der richtige Silierzeitpunkt und eine zügige Silierung und optimale Häcksellänge. Bei der Maissilage spielt die Sortenwahl und der Erntezeitpunkt eine wichtige Rolle, um qualitativ hochwertige und gleichzeitig sehr schmackhafte Silagen zu produzieren. Neben den Inhaltsstoffen der Grundfuttermittel, wie z. B. Energie-, Protein- und Stärkegehalt, spielt die Gärqualität und die Bewirtschaftung des Silos (optimaler Vorschub, sehr gute Verdichtung etc.) eine wichtige Rolle, um sehr gute Leistungen bei den Stieren zu erzielen.

Häufig werden in der Stiermast hohe Anteile an Maissilage eingesetzt, weshalb die Maissilage in vielen Betrieben das wichtigste Grundfuttermittel für die Jungtiere ist. Aus diesem Grund sollte der Fokus auf die Qualität der Maissilage gelegt werden. Häufig wird hierbei die Qualität der Maissilage über den Stärkegehalt und den Stärkeertrag bzw.

Kolbenertrag definiert. Es steht außer Frage, dass der Stärkeertrag je Hektar Mais ein sehr wichtiges Qualitätskriterium ist, da ein großer Anteil der täglichen Energie über Maissilage in die Stiere gelangt. Neben dem Stärkegehalt der Maissilage spielt die Restpflanze in Hinblick auf den Gesamtenergieertrag der Maissilage und deren Nutzung in der Stiermast ebenfalls eine sehr wichtige Rolle. Dies bedeutet, dass neben dem Stärkegehalt durch die Kolben auch die Restpflanze und hier die Verdaulichkeit der Restpflanze optimiert werden sollte. Die Restpflanzenverdaulichkeit und im Besonderen die Verdaulichkeit der Pflanzenfasern gilt es hier zu optimieren, da die Pflanzenfasern und deren Verdaulichkeit eine wichtige Kohlenhydratquelle der Jungtiere darstellen und zeitgleich zu einer wiederkäuergerechten Fütterung beitragen.

Kann die Verdaulichkeit der Restpflanze in Maissilage erhöht werden, ist es möglich, sehr schonend Energie für die Pansenmikroorganismen zur Verfügung zu stellen, wodurch das Risiko von Pansenfermentationsstörungen nachhaltig vermindert werden kann. Um sehr gute Verdaulichkeiten der Restpflanze und der Faser (NDF) in Maissilagen zu erzielen, ist neben der Sorte der Erntezeitpunkt von herausragender Bedeutung. So wird am Hofgut Neumühle regelmäßig der TM-Gehalt des Kolbens und der Restpflanze zum Erntefenster gemessen und der optimale Erntezeitpunkt der Maissilage bestimmt. Hier sollten TM-Gehalte in der Gesamtpflanze von 30-33% erzielt werden. Neben der Erreichung eines optimalen TM-Gehalts wird die Häcksellänge in Abhängigkeit des TM-Gehalts angepasst. Durch die Bestimmung der Verdaulichkeit der Neutralen Detergenzien Faser (NDF) erhält man eine Information über die Verdaulichkeit der Rest-

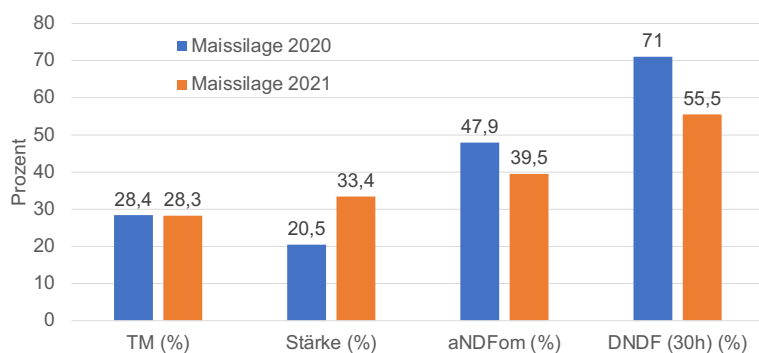


Abbildung 1: Ausgewählte Kennzahlen der Maissilagen aus 2020 und 2021 vom Hofgut Neumühle (DNDF: Verdaulichkeit der NDF nach 30 h Inkubation in Pansenensaft)

pflanze der Maissilage. In Abbildung 1 finden Sie exemplarisch die NDF-Verdaulichkeiten aus den Jahren 2020 und 2021 vom Hofgut Neumühle.

Aus Abbildung 1 wird deutlich, dass keine Unterschiede der TM-Gehalte, jedoch deutliche Unterschiede in den Stärkegehalten der beiden Maissilagen zu erkennen sind. Auch beim NDF-Gehalt sind höhere Werte in der Maissilage 2020 zu erkennen. Bei zeitgleich mit 71% Verdaulichkeit der NDF deutlich höherem Wert im Vergleich zur Maissilagequalität 2021. Durch diese Betrachtung der Restpflanzenverdaulichkeit und der Faserverdaulichkeit können die Maissilagen besser charakterisiert, bewertet und auch besser in die Rationsberechnung integriert werden. Kann die Faserverdaulichkeit in der Maissilage verbessert werden, ist es darüber hinaus möglich, hohe Mengen an pansenverfügbaren Kohlenhydraten in die Ration zu integrieren, bei gleichzeitiger Reduktion der Stärkemengen, wodurch die Wiederkäuergerechtigkeit der Ration gewährleistet und das Risiko für Pansenfermentationsstörungen deutlich reduziert wird.

Am Hofgut Neumühle findet seit 2020 die Eigenleistungsprüfung von Fleischrassestieren des Fleischrinder Herdbuch e.V. Bonn statt. In diesem Rahmen werden Zuchtstiere von Fleischrassen (u. a. Piemonteser, Glanvieh, Gelbvieh, Angus, Pinzgauer, Hereford) über 180 Tage geprüft. Um eine sehr

wiederkäuergerechte Fütterung zu gewährleisten, erhalten die Stiere eine grassilagelastige Ration. In Tabelle 1 ist die Ration dargestellt, die in der Prüfung 2021 verfüttert wurde.

Tabelle 1: Ration Eigenleistungsprüfung Fleischrassestiere 2021 am Hofgut Neumühle

Parameter	Rationen	
	Frischmasse (kg)	Trockenmasse (kg)
Grassilage (1. Schnitt 2021)	11	4,0
Maissilage (2021)	5	1,7
Mischfutter	4	3,6
Gesamt	20	9,3
ME (MJ/kg TM)		10,4
XP (g/kg TM)*		131
nXP (g/kg TM)**		149
Stärke u. Zucker (g/kg TM)		176
RNB (g/Tag)***		-26

*Rohprotein, **nutzbares Rohprotein

***ruminale Stickstoffbilanz

Durch ein an die Grundfutterqualität (Gras- und Maissilage) abgestimmtes Mischfutter werden Rohproteingehalte von ca. 13 % und Energiegehalte zwischen 10,5 – 11,0 MJ ME/kg TM eingestellt. Um den Pansenstoffwechsel zu optimieren und die mikrobielle Proteinsynthese zu maximieren, wird darauf geachtet, dass die Ration hohe Mengen an verdaulicher NDF sowie geringe Mengen an Stärke und Zucker enthält. 2021 lag der Gehalt an Stärke und Zucker in der Ration für die Stiere bei 176 g/kg TM. Durch diese faserreiche und stärkearme Ration erzielten die Prüfstiere mittlere Tageszunahmen von 1460 g, bei Spitzenleistungen von 1930g mittlerer Tageszunahmen über die gesamten 180 Prüftage.

Fazit

Die Produktion von bestem Grundfutter spielt in der Stiermast eine fundamental wichtige Rolle, um wiederkäuergerechte Rationen bei zeitlich hohen Leistungen der Tiere zu konzipieren. Um zukünftig die Maissilagequalitäten zu verbessern, sollte neben der Sortenwahl und des Stärkegehalts auch die Restpflanzenverdaulichkeit und die Verdaulichkeit der Pflanzenfasern berücksichtigt werden. Bei der Rationsgestaltung sollte die Priorität auf optimale Pansenbedingungen bei moderaten Stärkegehalten gelegt werden, um hierüber die mikrobielle Proteinsynthese zu maximieren.

Kontakt:

Dr. Christian Koch

Lehr- und Versuchsanstalt für Viehhaltung
Hofgut Neumühle
Neumühle 1
67728 Münchweiler an der Alsenz
c.koch@neumuehle.bv-pfalz.de
www.hofgut-neumuehle.de

EINSTREU MASCHINE



Einstreuen
im Handumdrehen
& vielseitig verwendbar

QUALITÄT AUS DÄNEMARK

STROHTEC.at

4933 Aspach
Johannes Angleitner
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 , solan@solan.at



Kärntner Rindertag 2023

Nach zwei Jahren coronabedingter Online-Veranstaltungen konnte heuer am 24.02.2023 erstmals der Kärntner Rindertag in Form einer hybriden Veranstaltung durchgeführt werden.

Hybrid heißt, sowohl online als auch vor Ort in Krastowitz. Dieses Konzept stellte sich für die Veranstalter LK-Kärnten und BVG Kärntner Fleisch als voller Erfolg heraus, da online knapp 300 Teilnehmer bewohnten und vor Ort mit mehr als 120 Teilnehmern der Festsaal des Schlosses Krastowitz bis auf den letzten Platz gefüllt war.

Dieses große Interesse war dem ausgewählten Kreis der Referenten zuzuschreiben. Darunter befanden sich auch die Ehrengäste, wie der LK-Präsident Siegfried Huber und auch Agrarlandesrat Martin Gruber. Diese richteten zu Beginn der Veranstaltung ihre Grußworte an die Teilnehmer. Die Bedeutung des Tiergesundheitsdienstes sowie die Neuaufstellung des Tiergesundheitsdienstes Österreich waren



die zentralen Eckpunkte des Referats von Herrn Dr. Johannes Hofer. Der Tiergesundheitsdienst als zentrales Element spielt hier eine wesentliche Rolle in der Vermarktung innerhalb von Österreich, aber auch Europa.

Als Obmann der BVG Kärntner Fleisch berichtete Josef Fradler über die aktuellen Entwicklungen am Rindfleischmarkt. Vor allem die Auswirkungen der Inflation, des Ukraine-Krieges und die Klimadiskussionen zeigen einen deutlichen Rückgang im Rindfleischkonsum. Umso wichtiger ist es aus Sicht von Fradler, bestehende Qualitätsprogramme wie M-Rind, AMA-Gütesiegel und Bio-Programme so-

wie das neue Programm Kalb Rosé Austria laufend weiterzuentwickeln. Jedoch wird es sowohl in der Gastronomie, als auch bei verarbeiteten Fleischprodukten wichtig in Österreich eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung umzusetzen!

Als besondere Referenten konnten noch die zwei Geschäftsführer Thomas Maurovich von der Firma Astrokalb und Andreas Hofer von TANN Graz gewonnen werden.

Bezugnehmend auf den Kalbfleischmarkt berichtete Thomas Maurovich über den Werdegang und die Geschäftsentwicklung der Firma Astrokalb. Als



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



Von links: Tierzucht-dir. Dr. Johann Burgstaller MSc., Standortleiter TANN Werk Förderlach Rene Standmann, Standortleiter TANN Werk Graz Andreas Hofer, GF Astrokalb Thomas Maurovich, BVG Obmann Josef Fradler, LK Präs. Siegfried Huber, GF TGD Dr. Johannes Hofer, BVG Bereichsleiter Ing. Friedhelm Passler, 2.LK Vizepräs. Manfred Muhr

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

Vorteile:

- Kälberservice (Milchrasserkälber)
- 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



größter Kalbfleischvermarkter Österreichs hatte die Firma Astrokalb bis 2019 noch 100 Prozent ihrer jährlichen 47.000 Stk. Kälber aus Holland bzw. Deutschland bezogen. Seit 2020 konnte die Kooperation mit der ARGE Rind im Projekt Kalb Rosé aufgebaut werden und mittlerweile werden hier mehr als 3.500 Kälber pro Jahr vermarktet. Herr Maurovich betonte, dass das Projekt Kalb Rosé großes Potential hat und hier auch von seiner Seite langfristige Preissicherheit gegeben werden kann. Aktuell kann die Firma Astrokalb nur 50% der Nachfrage mit Kalb Rosé Fleisch bedienen.

Als Standortleiter und Geschäftsführer des TANN Fleischwerkes Graz konnte Herr Andreas Hofer den Anwesenden einen Überblick über die Vermarktung und Verarbeitung von Rindfleisch über die Handelskette Spar geben. Am Standort Graz hat man sich dabei auf die Zerlegung und Veredelung von Rindersteaks spezialisiert. Schwerpunkte sind hier neben der Veredelung durch das Dry Aging Verfahren vor allem die Qualitätsprogramme TANN Alpenochse und AMA-Gütesiegel Kalbinnen. Auch Herr Hofer berichtete, dass die Inflation aktuell einen Einfluss auf den Rindfleischabsatz vor allem im hochpreisigen Segment hat, man aber davon ausgeht, dass sich hier der Absatz in den nächsten Monaten wieder stabilisieren sollte. Auf die Frage, ob Aktionen im Lebensmitteleinzelhandel sinnvoll sind, berichtete Herr Hofer, dass es gerade im Rindfleischbereich durch die Jahresfixpreismodelle Absatz- und Preissicherheit für den Produzenten gibt und hier durch Rabattaktionen keine Preisreduktionen beim Landwirt ankommen.

Durch die Fragemöglichkeit und die Durchführung von Echtzeitumfragen während der Veranstaltung ergaben sich zwischen den Teilnehmern und Referenten mitunter interessante Diskussionen.

Die BVG Kärntner Fleisch möchte sich hier bei allen Referenten und Verantwortlichen nochmals für die Organisation, Teilnahme und die Gestaltung dieser gelungenen Veranstaltung bedanken!

Teilnahme Q^{Plus} Rind – De minimis Erklärung neu 2021 – 2025

Aufgrund der Verlängerung der Periode für das Förderprogramm „Q^{Plus} Rind neu“ ist ab 01.01.2023 eine neue De minimis-Erklärung für den Zeitraum bis 2021-2025 notwendig. Jene Betriebe, die bereits im vergangenen Jahr teilgenommen haben, erhalten diese neue Erklärung in den nächsten Tagen per Post. Hier sind wie gehabt die Gesamtsummen der im laufenden und in den beiden vorangegangenen Kalenderjahren erhaltenen „De-minimis“-Beihilfen, welche nicht von der AMA ausbezahlt wurden, anzuführen. Es gibt die Möglichkeit,

dieses einseitige Formular mittels Rücksendekуверт an die BVG Kärntner Fleisch zurückzusenden.

Jene Betriebe, welche ab 01.01.2023 am freiwilligen Modul Q^{Plus} Rind teilnehmen, müssen hierzu das neue 3-seitige Formular ausfüllen und an die BVG Kärntner Fleisch zurücksenden. Dieses 3-seitige Formular wird auch innerhalb der nächsten Wochen an die jeweiligen Betriebe per Post versendet.

Für Fragen steht Ihnen Alois Weiss MSc. im Büro der BVG Kärntner Fleisch (04212/55 919-17) gerne zur Verfügung.



Fresser Produzenten gesucht!

- Kälberservice
- Absatz- und Preisgarantie
- Fixpreise je Tageszunahme

Anforderungen Betrieb:

- Entwöhnung und Umstellung der Kälber
- Aufmast bis zu einem Gewicht von ca. 180 - 200 kg lebend
- Erfahrung in der Kälberaufzucht

Anfragen bitte im Büro der BVG Kärntner Fleisch bei Herrn Ing. Passler, Tel.: 04212/55-919-12.



INTERVIEW MIT **ERIK SCHÖTTL** OSI EUROPE FOODWORKS



Dies ist sicherlich, wie auch in weiten Teilen Europas, der sehr guten Preissituation bei der Milch geschuldet.

Hinsichtlich Überkapazitäten in der Branche finden aktuell bereits Korrekturen in Deutschland statt. Konsolidierung kann hierbei helfen, Strukturen zu optimieren und Bereiche zukunftsfähig aufzustellen.

Wie sehen Sie den österreichischen Markt, welcher in den letzten 10 Jahren sehr stark auf die Entwicklung von Qualitätsprogrammen entlang der gesamten Wertschöpfungskette gesetzt hat? Wie beurteilen Sie die Aufgabe einer Erzeugergemeinschaft? Sehen Sie darin eine Win-win-Situation für alle entlang der Wertschöpfungskette?

Erik Schöttl: Der Einbezug aller an der Wertschöpfung Beteiligten hat in Österreich zu einem stabilen Fleischsektor geführt. Dieses geht einher mit einer aus meiner Sicht sehr hohen Akzeptanz der Landwirtschaft auch in der Bevölkerung. Landwirtschaft wird hierbei zu Recht auch mit Landschaftspflege gleichgesetzt. Und das spricht für Österreich und spiegelt sich auch in der Attraktivität als Urlaubsland wider. Diese Symbiose, basierend auf der hohen Qualität der Produkte, ist ein Erfolgsfaktor der österreichischen Vieh- und Fleischwirtschaft. Die Aufgabe der Erzeugergemeinschaften besteht aus meiner Sicht darin, die Anforderungen der Märkte an ihre Bauern zu kommunizieren und in der Umsetzung zu begleiten. Da die Erzeugergemeinschaften auch im engen Dialog mit nachgelagerten Stufen wie dem Einzelhandel, der Gastronomie und auch den fleischverarbeitenden Betrieben stehen, ist die Diskussion auf Marktlösungen ausgerichtet und erschöpft sich nicht in Preisdiskussionen. Das führt zu Win-win-win-Situationen und stärkt den gesamten Sektor.

Das Thema Tierwohl ist derzeit sehr allgegenwärtig. Wie wird sich das aus Ihrer Sicht im europäischen Umfeld weiterentwickeln? Ergibt sich eine Marktchance für Landwir-

te, die Mehraufwendungen abgegolten zu bekommen, oder werden lediglich die Standards zum Null-Tarif hinaufgeschraubt?

Erik Schöttl: Tierwohl und auch Tiergesundheit hat zu Recht einen hohen Stellenwert und ist eines der Rückgrate der gesamten Branche. Die Standards werden sich hier weiterentwickeln. Wichtig ist dabei, dass den Landwirten Mehraufwendungen abgegolten werden. Daneben ist es aber auch wichtig, dass die Landwirtschaft Tierwohl und Tiergesundheit auch als ihre Zukunftssicherung sowie als einen „Vertrag“ mit der Gesellschaft sieht. Ein Hinaufschrauben der Standards zum Null-Tarif sehe ich nicht. Im Fall von Österreich wird durch das enge Zusammenspiel zwischen allen Beteiligten der Wertschöpfung, auch intensiv begleitet durch die Erzeugergemeinschaften, der erforderliche Mehrwert für die Landwirte geschaffen.

Wie sehen Sie die Preisentwicklungen in den einzelnen Ländern, welche sich doch sehr unterschiedlich entwickelt haben? Vor allem Deutschland ist zum Spitzenreiter in Europa geworden, wo andere Länder wie auch Österreich bspw. an Terrain verloren haben.

Erik Schöttl: Die Preise in verschiedenen europäischen Ländern sind bei Rindfleisch gestiegen. Die unterschiedliche Ausprägung ist in vielen Fällen auf die Selbstversorgungsgrade der Länder zurückzuführen. In Deutschland war im vergangenen Jahr eine hohe Volatilität der Preise zu sehen. Z. B. ist auf einen sehr starken Anstieg der Jungbullenpreise im 1. Quartal sehr schnell ein überproportional starker Rückgang erfolgt. Das erschwert aus meiner Sicht die Planbarkeit auf allen Ebenen.

Ich sehe nicht, dass Österreich an Terrain verloren hat, aktuell verliert oder verlieren wird. Die österreichische Vieh- und Fleischwirtschaft ist durch eine hohe Stabilität und Planbarkeit gekennzeichnet. Eine Orientierung an häufig kurzfristigen Preisspitzen wäre aus meiner Sicht nicht zielführend. Vielmehr muss Österreich auf sich schauen und hierbei die zukunftsfähige Entwicklung im Auge behalten. Das klappt nach meiner Beobachtung sehr gut.

Herr Schöttl, Sie sind Managing Director der OSI Europe Foodworks und haben damit einen sehr guten Überblick über den europäischen Rindfleischmarkt. Wie sehen Sie die Entwicklungen des letzten Jahres und die aktuellen Entwicklungen auf den Fleischmärkten?

Erik Schöttl: Das vergangene Jahr wie auch das laufende Jahr ist geprägt durch multiple Krisen, allen voran der furchtbare Krieg in der Ukraine. Dies hat zu Unsicherheiten auf vielen Märkten sowie auch zu Erhöhungen von Preisen in verschiedenen Bereichen geführt. Diesem konnte sich die Nahrungsmittel- und hier auch die Fleischbranche nicht entziehen. Folge waren gestiegene Kosten auf der Erzeugerseite sowie auch gestiegene Preise in der Abgabe zum Endverbraucher. Dies führt wiederum in der Summe zu einer erhöhten Sensibilität der Verbraucher in seinen Ausgaben. Das können wir im Kaufverhalten der Verbraucher erkennen. So werden z. B. hochpreisige Teile vom Rind oder auch vom Schwein geringer nachgefragt.

Die volatilen Märkte waren und sind in der Fleischbranche sehr herausfordernd. Gleichzeitig kommt derzeit ein starker Produktionsrückgang, vor allem im Schweine-, aber auch im Rindfleischbereich in Deutschland auf die Branche zu. Erfahrungsgemäß werden sich dadurch mehr oder weniger starke Überkapazitäten in der Schlachthofwirtschaft ergeben. Sehen Sie das als Chance oder auch als Risiko für die Branche, welche sich in einem gewissen Ausmaß konsolidieren muss?

Erik Schöttl: Der Produktionsrückgang beim Schwein in Deutschland ist in vollem Gang. Im vergangenen wie auch im laufenden Jahr war dies durch einen starken Rückgang bei den Beständen und Schlachtzahlen abzulesen. Bei Rindern lässt sich in Deutschland im Jahr 2022 eine weitestgehende Konstanz bei den Beständen beobachten.

Was wollen Sie den österreichischen Rinderbauern als Botschaft für die Zukunft mitgeben? Ist es sinnvoll, weiterhin Rindfleisch zu produzieren oder sollte es aus Ihrer Sicht besser eine Reduktion der Produktion geben?

Erik Schöttl: Mein Appell an die österreichischen Rinderbauern lautet weiterzumachen, die Produktion nicht zu reduzieren, sich den Anforderungen der Märkte weiter zu stellen. Verbunden mit der Begleitung durch deren Vermarkter, deren enge Anbindung an den Einzelhandel, die Gastronomie sowie auch die Akteure in der Fleischwirtschaft ist dies ein Erfolgs- und Zukunftsfaktor.

Der aktuelle Trend in der öffentlichen Wahrnehmung geht immer weiter weg vom Fleisch hin zu vegan oder vegetarisch. Wie reagiert Ihr Unternehmen darauf?

Erik Schöttl: Wir nehmen wahr, dass Fleisch immer ein wesentlicher Bestandteil der Ernährung sein wird, die Verbraucher aber auch fleischlose Alternativen haben möchten. Wir als Unternehmen bieten Verbrauchern diese Alternativen bereits an. In mehreren europäischen sowie außereuropäischen Werken wird auch ein reichhaltiges fleischloses Produktportfolio produziert und vertrieben.

Welche Herausforderungen werden zukünftig Ihrer Meinung nach auf die Fleischbranche zukommen? Wie wird der Markt in 10 Jahren aussehen? Rechnen Sie mit einem generell höheren Preisniveau für Rindfleisch, als es in den vergangenen 20 Jahren der Fall war?

Erik Schöttl: Die Bedeutung von Tierwohl, Tiergesundheit, nachhaltigem Agieren sowie hoher Qualität und Lebensmittelsicherheit wird weiter steigen. Diesem müssen sich alle Beteiligten stellen. Das ist unsere gesamtheitliche Verantwortung. Sozusagen unsere „Licence to operate“. Und hier ist die ständige Verbesserung das Ziel.

Daneben haben wir vor, gemeinsam mit den Vermarktern auf der bäuerlichen Seite Konzepte zu erarbeiten, die den künftigen Herausforderungen gerecht werden. Was zu einer noch stärkeren Integration der Landwirtschaft führt, um diese damit nachhaltig zu stärken. Das geht auch einher mit den Chancen der österreichischen Rindfleischwirtschaft auf den nationalen, aber auch internationalen Märkten.

Die Preise für Rindfleisch haben sich in den vergangenen Jahren erhöht und werden aus meiner Sicht weiterhin für die Bauern attraktiv bleiben. Daneben müssen, wie oben bereits ausgeführt, Mehraufwendungen für die Landwirte ebenfalls gedeckt werden.

Danke für das Gespräch.



Rose vom Rostbraten

Pastinak / Erdäpfel-Ajvar Espuma / Mangold

Zutaten für 4 Portionen

1 kg à 250 g / Rose aus dem Rostbraten oder der Gab vom AMA-Gütesiegel Rind	100 g Ajvar
800 g Pastinaken	100 ml Obers
300 g Mangold	50 ml Milch
250 g Erdäpfel vorw. festkochend	50 g Butter (braune Butter)
3 Stk Knoblauchzehen	1 EL Gewürzmischung „Chakalaka“
	Rapsöl, Olivenöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Fleisch in 5 cm dicke Steaks schneiden. Auf jeder Seite ca. 2 Minuten gut anbraten und für ca. 20 Minuten bei 120 °C „medium-rare“ ziehen lassen. **Ajvar** fein mixen. **Erdäpfel** weichkochen, zweimal mit Butter durch die Presse drücken und mit Milch und Schlagobers kurz aufkochen, Ajvar und braune Butter unterrühren und Masse fein passieren. In eine 0,5 l Sahne-Flasche füllen, 1 Sahnekapsel aufschrauben, gut schütteln und im Wasserbad bei max. 65 °C warm stellen.

Pastinaken der Länge nach in 5 mm dicke Scheiben schneiden, in Salzwasser bissfest blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Trockentupfen und in Rapsöl anbraten. Knoblauch kleinschneiden, in Olivenöl anschwitzen, Mangold dazugeben, kurz durchschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten und mit Chakalaka dekorieren.

PANSENPUFFER PLUS

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
- Gentechnik-frei erzeugt gemäß Codex-Richtlinie „Gentechnikfreie Produktion“

* Geeignet für den Bio-Landbau gemäß VO (EG) 834/2007 idgF und 889/2008 idgF.

www.garant.co.at



Garant
Pansenpuffer Plus



Alpmin
Pansenpuffer Plus





Die Lederherstellung: Von der Rohhaut zum fertigen Leder

Lederprodukte begegnen uns überall im Alltag: Vom Lederinterieur im Auto über Ledertaschen, Lederschuhe und Lederjacken bis zum Lederarmband unserer Uhr.

Michael Liedtke, Public Relations & Corporate Identity Center
BOXMARK – Best in Leather Interior

Das reine Rohmaterial, die Tierhaut, ist ein zunächst leicht verderbliches, organisches Produkt, welches erst durch einen aufwendigen Verarbeitungsprozess zu einem widerstandsfähigen und haltbaren Endprodukt wird. Diesen Prozess, der in modernen Gerbereien wie dem steirischen Lederhersteller BOXMARK zum überwiegenden Teil hochautomatisiert abläuft, kann überblicksmäßig in zwei Prozessschritte unterteilt werden. Im sogenannten Wasserwerk erfolgen die eigentliche Gerbung und sämtliche Vorbereitungsarbeiten dafür. Der zweite Abschnitt, die Zurichtung des Leders, umfasst die abschließenden Arbeitsschritte, die die Oberflächenoptik gestalten und die Oberflächeneigenschaften beeinflussen. Im Folgenden sind die wichtigsten Schritte aufgeführt, die von der rohen Haut zum fertigen Leder führen, wobei das Leder von Arbeitsschritt zu Arbeitsschritt wandert und zwischendurch immer wieder kontrolliert und sortiert wird.

Die wichtigsten Prozessschritte im Wasserwerk:

Die Arbeitsschritte der Wasserwerkstatt dienen der Vorbereitung der Haut auf die nachfolgende Gerbung und dem Gerbprozess selbst. Da für diese vorbereitenden Arbeiten schon immer Wasser benötigt wurde, werden diese Arbeitsschritte seit dem 18. Jahrhundert als „Wasserwerkstatt“ zusammengefasst. In diesem Zusammenhang sei erwähnt, dass Gerbereien oftmals in der Nähe von Flüssen liegen. Dies trifft auch auf BOXMARK zu, wo das Wasser dem nahegelegenen Fluss Raab aber nicht im herkömmlichen Sinn entzogen, sondern nur kurzfristig entnommen wird. Nach der Nutzung



des Wassers in den einzelnen Herstellungsprozessen wird es in den eigenen Kläranlagen gereinigt und dem Fluss in besserer Qualität wieder zurückgegeben. Es handelt sich hierbei also eher um einen Wassergebrauch als um einen Wasserverbrauch.

Weiche

In der Weiche wird der Schmutz und – falls nötig – das Kochsalz (Konservierung) von den Häuten entfernt. Neben der Säuberung hat die Weiche die Aufgabe, den ursprünglichen Quellungszustand und die Weichheit der Haut wiederherzustellen.

Äscher

Kalk und Schwefelverbindungen lösen die Behaarung von der Haut im „Äscher“. Ergebnis ist die sogenannte Blöße.

Entfleischen

Scharfe Messerwalzen entfernen Gewebereste von der Haut. Diese Reste werden auch als Leimleder bezeichnet.

Spalten

Damit das Oberleder gleichmäßig dick ist, wird es als Narbenspalt waagrecht vom sogenannten

Kernspalt und Fleischspalt abgetrennt. Aus dem Fleischspalt lässt sich z. B. Veloursleder herstellen.

Entkalkung

Hier werden die beim Äschern mechanisch eingelagerten und chemisch gebundenen Kalkmengen wieder entfernt.

Beizen

Vorbereitung der Haut auf die Gerbung, indem das Fasergefüge aufnahmefähiger für den nachfolgenden Gerbprozess gemacht wird.

Gerben

Die Gerbstoffe werden bei der Gerbung von der Haut aufgenommen, was diese chemisch irreversibel konserviert und zum Werkstoff Leder umwandelt. Bei Boxmark verwendet man z.B. für die nachhaltige Produktinnovation Xgreen einen rein pflanzlichen Gerbstoff aus Kastanienholz.

Abwelken

Beim Abwelken wird mittels Pressen durch Walzen Restwasser aus dem Leder gepresst.

Falzen

Das Narbenleder wird in seiner Stärke weiter egalisiert und Unebenheiten werden entfernt. Lederfasern auf der Fleischseite werden abgehobelt.

Durchfärbung – Fettung – Nachgerbung

Je nach Ledertyp werden die Leder mit Anilinfarbstoffen durchgefärbt (Fassfärbung), die Weichheit des Leders wird durch die Nachfettung (Lickern) gesteuert und die Nachgerbung verbessert die gewünschten Eigenschaften des Leders.

Hier endet der erste Prozessabschnitt (Wasserwerk) und das Leder „wandert“ weiter in die Zurichtung.



Die wichtigsten Prozessschritte in der Zurichtung:

Hier geht es um die Farbgestaltung der Oberflächenfärbung, aber auch um die Imprägnierung, Wachszurichtung und um mechanische Bearbeitungsschritte wie das Bügeln oder das Prägen des Leders.

Trocknung

Für die Trocknung von Leder gibt es die unterschiedlichsten Methoden, wie z.B. die Vakuumtrocknung bei BOXMARK. Die Vakuumtrocknung beruht auf dem physikalischen Prinzip, dass Wasser bei niedrigem Druck bei niedrigerer Temperatur verdampft. Man braucht also weniger Wärme (= Energie), wenn man beim Trocknen Unterdruck erzeugt.

Stollen und Millen

Nach dem Trocknen wird das Leder durch Stoll- und Millmaschinen weiter aufgeweicht. Dies ist notwendig, weil die Lederfasern beim Trocknen verkleben und sich das Leder dadurch fester anfühlt.

Oberflächenfärbung

Das Leder wird nun nach Kundenwunsch oberflächenbehandelt. Es wird pigmentiert (oberflächengefärbt), gepresst, appretiert, gebügelt, geprägt und/oder der Glanzgrad wird angepasst.

Hautqualität:

Was beim Auto das Serviceheft ist, das ist beim Rind die Haut. Der Gerber erkennt an ihr sofort Pflege und Behandlung des Tieres. Er hat ein direktes Interesse an einer gut gepflegten, schädlingsfreien und vor allem fachgerecht konservierten Haut, die er sonst nicht ausreichend veredeln könnte.

Im Folgenden sind einige Beispiele aufgeführt, die in der Praxis typisch sind und das Leder teilweise unbrauchbar machen oder höheren Verschnitt verursachen.

Dungstellen

Dungstellen entstehen im Leder, wenn Exkreme zu lang auf der Haut kleben bleiben. Unter den Dungstellen vergrößern sich die Hautporen durch Schwitzen.

Adrigkeit

Der Fehler der Adrigkeit äußert sich am fertigen Leder vor allem an der Narbenschicht in Form von unregelmäßig verlaufenden Rinnen. Die Ursache für diesen Schaden ist eine nicht genügend ausgeblutete Haut. Verbleibt nämlich in den Blutadern noch Blut, so fault dieses wesentlich leichter als das umgebende elastische Gewebe und das kollagene Fasergefüge. Wenn dann noch hinzukommt, dass die Konservierung des Hautmaterials zu spät vorgenommen wurde, dann fault das Blut, anschließend das umgebende kollagene Gewebe. Im Verlauf der Lederherstellung wird dieses verfaulte Material

durch die Chemikalien, vor allem des Äschers, herausgelöst. Es entstehen rohrartige Hohlräume, die bei der folgenden mechanischen Bearbeitung eingedrückt werden. Auf diese Weise entstehen dann die genannten Rinnen.

Heckenrisse

Heckenrisse ist der Oberbegriff von allen Arten von Narben durch Verletzungen an scharfen Pflanzenteilen wie Dornen oder Ästen, aber auch durch Stacheldraht. Es kommt auf die Menge, Länge, Breite und die Verteilung auf der Haut an, inwieweit die Lederhaut dadurch in der Verwendung eingeschränkt ist.

Nackenfalten

Nackenfalten und Mastfalten sind ein normales Phänomen und beeinträchtigen den Wert der Haut bzw. des Leders nur leicht. Sie entstehen bei Rindern im Hals- und Bauchbereich, wo die Bindegewebsfasern länger sind. Das Narbenbild ist in diesem Bereich markanter. Beim Zuschnitt des Leders muss berücksichtigt werden, dass die Narbung am fertigen Objekt symmetrisch ist, außer der Narbenunterschied ist ein gewollter Effekt, wie z.B. beim „Neckleder“.

SCHAUMANN

Individuelle Fütterungskonzepte

Schaumann steht seit 80 Jahren für Fortschritt und Innovation. Wir handeln für den Erhalt der Lebensgrundlagen und für die Zukunft der kommenden Generationen.

Die Entwicklung innovativer Produkte sowie eine nachhaltige Produktion sind deshalb integrale Bestandteile des Schaumann-Konzepts für Ihren Erfolg im Stall.



Mehr vom SCHAUMANN-Fachberater oder auf www.schaumann.at

AMA-Forum 2023: Auftakt zum gemeinsamen Gestalten der Zukunft

„**Auftakt!**“ war der Titel des AMA-Forums 2023 der AMA-Marketing, das am 12. Jänner stattgefunden hat. Die seit 1.1.2023 neue Geschäftsführerin Christina Mutenthaler-Sipek präsentierte gemeinsam mit ihrem Team die Eckpfeiler des Arbeitsprogramms der AMA-Marketing. Sie rief alle Beteiligten entlang der Wertschöpfungskette auf, sich gemeinsam für den Wert von Lebensmitteln, Tierwohl und Nachhaltigkeit einzusetzen.



Das AMA-Forum ist ein Auftakt für die Taktgeberrolle der AMA-Marketing. „Der Auftakt soll Einblick in unsere Strategie, in unsere Maßnahmen geben und auch ein Auftakt zu neuen Formen der Partnerschaft sein“, mit diesen Worten leitete Christina Mutenthaler-Sipek das AMA-Forum 2023 ein.

Insgesamt nahmen rund 650 Gäste vor Ort in der ARIANA in der Seestadt Wien bzw. online teil. Vor zahlreichen Unternehmer:innen und Vertreter:innen der gesamten Wertschöpfungskette sowie Interessensvertreter:innen präsentierten Mitarbeiter:innen der AMA-Marketing die Strategie und die geplanten Maßnahmen für 2023. Diese untermauerte der renommierte Zukunftsforscher Tristan Horx in seinem Vortrag über die Interessen und Motive der Konsumentin bzw. des Konsumenten der Zukunft.



Horx: Die Notwendigkeit des Gütesiegels wird weiter steigen.

Dazu meint Tristan Horx: „Qualität schlägt Quantität - so lautet das Kredo der Konsumenten. Vor allem regionale und somit auch ökologische Produkte werden den Menschen immer wichtiger. Auch wenn die Inflationslage diese Dynamik etwas verlangsamt, die Zukunft ist hier gewiss. Im Kontext von Produkten wird viel von Transparenz

geredet, in der Realität wollen Konsumenten aber nicht bei jeder Kaufentscheidung ewig nachrecherchieren, ob sie ihre Kaufentscheidung guten Gewissens treffen können. Insofern braucht es mehr denn je das Gütesiegel, um das Bedürfnis der Menschen und des Marktes zueinander zu führen.“

„Unser gemeinsames Ziel muss es sein, das Vertrauen der Konsument:innen in die regionale Land- und Lebensmittelwirtschaft durch glaubwürdige Kommunikation zu sichern und weiter zu erhöhen. Mehr Wertschöpfung durch hohe Wertschätzung und Vertrauen: Das hilft den Betrieben. Alleine können das die Betriebe nicht leisten, gemeinsam können wir es“, so Mutenthaler-Sipek.

„Wir alle brauchen ein partnerschaftliches Miteinander, um die Qualitätsproduktion in all ihren Ausprägungen zu sichern und weiterzuentwickeln.“

*Christina Mutenthaler-Sipek,
Geschäftsführerin AMA-Marketing*

Als anerkannter Taktgeber der Branche und in der Gesellschaft wird die AMA-Marketing den Wert von Lebensmitteln in den Mittelpunkt rücken und damit auf die wertgebenden Eigenschaften fokussieren. Konsument:innen zeigen vermehrt Interesse an der Produktionsweise, an der Tierhaltung und an Aspekten des Klimaschutzes. Deshalb

wird gemeinsam mit den verschiedenen Branchen verstärkt an der Differenzierung der Qualitätsprogramme gearbeitet. Das AMA-Gütesiegel wird das Qualitäts- und Herkunftsprogramm für die Breite bleiben, sich aber im Kontext zu Tierwohl und Klimaschutz weiterentwickeln. „Teil unseres gesetzlichen Auftrages ist auch das Betreiben eines funktionierenden Kontrollsystems. Das haben wir längst, werden es jedoch noch wirksamer gestalten und zusätzlich auf Prävention setzen“, kündigt Mutenthaler-Sipek an.

Zur Taktgeberrolle gehört auch, neue Wege in der Kommunikation einzuschlagen. Die AMA-Mar-

Die AMA-Marketing hat für ihre Arbeit drei Eckpfeiler definiert:



keting wird sich künftig als Kommunikationshaus etablieren. Durch faktenbasierte Informationen wird die Sichtbarkeit der Leistungen der Lebensmittelwertschöpfungskette erhöhen und die Bekanntheit sowie Glaubwürdigkeit der AMA-Qualitätsprogramme steigern. Mit haltung.at wurde der erste Schritt gesetzt.

Der dritte Eckpfeiler fokussiert auf den Ausbau der strategischen Partnerschaften entlang der Wertschöpfungskette. Es braucht wieder mehr konstruktiven Austausch. Als ersten Schritt dafür wird die AMA-Marketing in den nächsten Monaten Zukunfts-Dialoge initiieren.

Die Branche im Zukunftsdialog am AMA-Forum

Mit dem Dialog startete die AMA-Marketing gleich beim AMA-Forum. Sie holte Vertreter:innen der Branche zum Zukunftsdialog aufs Podium.

Diskussionsteilnehmer:innen waren:

- **Stefan Lindner**, Landwirt und Obmann Berglandmilch
- **Norbert Marcher**, Geschäftsführer Marcher GesmbH
- **Eva Rosenberg**, Länderchefin VIER PFOTEN Österreich
- **Martha Schultz**, Touristikerin und Vizepräsidentin des WKÖ
- **Christoph Tamandl**, Geschäftsführer des Fachverbands Lebensmittelhandel
- **Manfred Weinhappel**, Ackerbauer und Leiter der Pflanzenproduktion der Landwirtschaftskammer Niederösterreich.



„Wir alle brauchen wieder mehr Fairness – zum Wohl der Landwirt:innen und Unternehmer:innen, der Arbeitnehmer:innen und Konsument:innen und besonders zum Wohl der Tiere. Wir alle brauchen ein partnerschaftliches Miteinander, um die Qualitätsproduktion in all ihren Ausprägungen zu sichern und weiterzuentwickeln“, ruft Mutenthaler-Sipek dazu auf, die Zukunft der Land- und Lebensmittelwirtschaft gemeinsam zu gestalten.

AMA-Gütesiegel: Informations-offensive zum Kontrollsystem

Die AMA-Marketing informiert verstärkt im Rahmen der aktuellen Kampagne „haltung.at“ die Öffentlichkeit über das Kontrollsystem des AMA-Gütesiegelprogramms. Den Beginn machte sie am 12. Februar 2023 mit einem TV-Spot, der einige Daten und Fakten zu den Kontrollen enthält. Ziel ist es, durch transparente Kommunikation aufzuzeigen, dass mehr als 99 Prozent der am AMA-Gütesiegelprogramm teilnehmenden Landwirt:innen und Lebensmittelproduzent:innen verantwortungsvoll handeln und Konsument:innen dem AMA-Gütesiegel weiterhin vertrauen.

Hintergrund dieser Informationsoffensive sind die jüngsten öffentlichen Diskussionen über Tierhaltung und Tierwohl in der Landwirtschaft, aber auch um den Wert und die Bedeutung des AMA-Gütesiegels. Die AMA-Marketing möchte möglichen Schaden für die Land- und Lebensmittelwirtschaft abwenden und die mehr als 99 Prozent der AMA-Gütesiegel-Betriebe, die täglich qualitativ hochwertige Lebensmittel auf verantwortungsvolle Art und Weise herstellen, vor nicht gerechtfertigten Angriffen und Unterstellungen schützen. Das Ziel ist es auch, das Vertrauen der Konsument:innen in die regionale Land- und Lebensmittelwirtschaft durch glaubwürdige Kommunikation zu sichern und weiter zu erhöhen. Deswegen setzt die AMA-Marketing Maßnahmen: organisatorisch, inhaltlich und auch in der Kommunikation.

„Die Tatsache, dass die AMA-Marketing in der Vergangenheit öffentlich nicht über das Kontrollsystem und dessen Funktionsweise und Resultate gesprochen hat, führt angesichts der aktuellen Umstände dazu, dass das Vertrauen der Konsumentinnen und Konsumenten in die AMA-Qualitätssiegel Schaden nehmen könnte“, erklärt die AMA-Geschäftsführerin Christina Mutenthaler-Sipek. „Nun ist es an der Zeit aufzuzeigen, was wir gemeinsam mit unseren Partnern täglich leisten. Denn ein Vertrauensverlust in die AMA-Qualitätssiegel hätte für Landwirtschaft und Lebensmittelproduzenten, aber auch für Export und Tourismus eine Reihe negativer Auswirkungen“, hält Mutenthaler-Sipek fest.

Ausschluss von 59 Betrieben aus dem AMA-Gütesiegelprogramm in 2022

Die Informationsoffensive startet mit einem faktenbasierten TV-Spot, in dem vor allem Transparenz über das Kontrollsystem hergestellt wird. Durch das engmaschige Kontrollsystem wurden im Jahr 2022 insgesamt

59 Betriebe aus dem AMA-Gütesiegel ausgeschlossen. Das sind rund 0,3 Prozent der in diesem Jahr durchgeführten Kontrollen. Allein diese Zahl zeigt die Effizienz und Notwendigkeit des AMA-Qualitätssicherungssystems für alle Betriebe, die täglich gute Arbeit leisten.

Alle im TV- und Online-Spot verwendeten Fakten werden auf der Plattform www.haltung.at im Detail erläutert. Dies ist für das Verständnis und Vertrauen der Konsument:innen besonders wichtig. Denn, nur wenn sich diese der tatsächlichen Effizienz des AMA-Qualitätssicherungssystems bewusst sind, können sie dessen Bedeutung und Wert für das eigene Kaufverhalten ermessen.

Mehr über die laufende Informationskampagne der AMA-Marketing finden Sie auch auf www.haltung.at.



Gentechnikfrei, regional, optimal...

Eiweißfuttermittel aus Österreich!



www.agrana.com



ActiGrano®, ist die faserreiche und wirtschaftliche Alternative zu Getreide in der Rinderfütterung mit 20% Rohprotein, 30 % pansengeschütztes Protein (UDP), hohem Fasergehalt sowie kontrollierte Einstellung des Stärkegehaltes auf moderate 13 %.

Bei weiteren Fragen kontaktieren Sie bitte
feed@agrana.com

ActiProt®, ist ein hochwertiges Eiweißfuttermittel mit hohem Proteingehalt von über 28 %. Aufgrund seines Energiegehalts kann ActiProt® als Futtermittel für alle Nutztierarten verwendet werden.

ActiGrano® **ActiProt®**



Der natürliche Mehrwert