

RIND

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

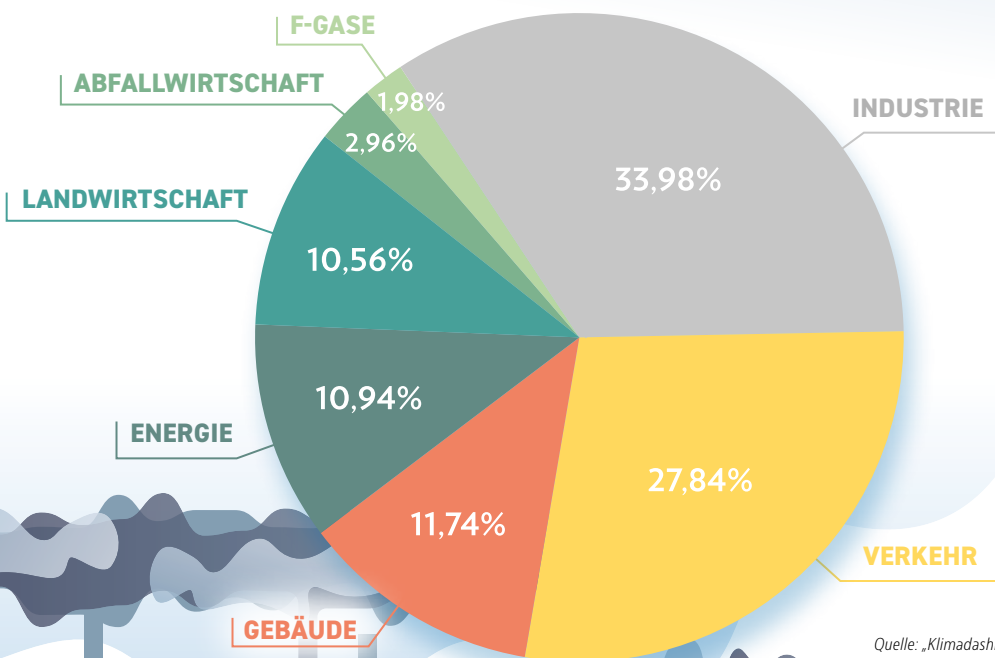


GEWINNT

AUGUST 2023

Zahlen und Fakten zur CO₂-Bilanz der heimischen Rindfleisch-Produktion

Unser Social-Media-Kanal „StadtLandTier“ auf Facebook und Instagram hat sich in einem seiner letzten Posts mit diesem Thema beschäftigt. Zahlen und Fakten dazu auf Seite 6 und 7.



Quelle: „Klimadashboard“, Bundesumweltamt, 2023



NUR GEMEINSAM HABEN WIR EINE STARKE STIMME AM MARKT!

Seite 2

ZU WENIG MAISSILAGE

Seite 10

WASSERVERSORGUNG IN DER KÄLBERAUFZUCHT

Seite 12



VORWORT
Obmann Josef Fradler

Liebe Bäuerinnen und Bauern! Sehr geehrte Leserinnen und Leser!

Der heurige Sommer zeigt sich von seiner unterschiedlichsten Seite, mit vielen Herausforderungen für uns Landwirte! Von Trockenheit in Ober- und Niederösterreich bis hin zu extremen Niederschlägen im Süden Österreichs, welche die Ernte für einige Regionen fast unmöglich machen!

So zeigt sich auch der Sommer in einigen Tourismusregionen, wo durch dieses unbeständige Wetter von einer guten Buchungslage nicht zu sprechen ist. Aber auch die hohe Inflation und dadurch hervorgerufene Teuerung spiegelt sich in der Buchungslage wider!

Was bedeutet das aber für uns Bäuerinnen und Bauern? Die Entspannung der Rindfleischmärkte mit einem guten Sommertourismus ist nicht eingetroffen und es wird zunehmend schwierig, stabile Wochenpreise mit allen Handelspartnern umzusetzen. Die angespannte Marktsituation und die Unsicherheit der Konsumenten, hervorgerufen von einer Diskussion über klimaschädliche Tierhaltung und falschen Berichten über die Umweltwirkung von Fleischersatzprodukten, lässt uns oft am eigenen Tun zweifeln!

Die mediale Berichterstattung und die Verantwortlichen in der Politik sind dazu aufgerufen, dieses bereits gefestigte Denken richtigzustellen! Denn, wenn ein Landwirt bereits 120 Personen ernährt und dabei nicht einmal 10% zum CO₂-Ausstoß beiträgt, kann man ihn nicht als Klimasünder abstempeln!

Als Landwirtschaft im Alpenraum mit fast 70% Grünlandanteil muss es doch jedem erklärbar sein, dass die Art und Weise, wie wir in Österreich Landwirtschaft betreiben, niemals mit südamerikanischer Produktion verglichen werden kann! Und trotzdem sehen wir zu, wie weite Teile des Regenwaldes abgeholzt werden, um urbares Land für die Produktion von Waren für Europa zu schaffen.

In Europa haben wir uns neuen Zielen für das Klima verschrieben und setzen dies in der „Farm to Fork“ Strategie stetig um. Es bleibt für mich nur zu hinterfragen, ob wir diese Ziele auch wirklich erreichen. Nur die landwirtschaftliche Produktion „außer Nutzung setzen“ und die „Wiedervernässung“ von landwirtschaftlich genutzten Böden schränkt uns in der wichtigen Eigenversorgung ein und verlagert die Produktion in andere Länder.

In diesen Fragen brauchen wir ein Zugeständnis für Selbstversorgung und heimisch-regionale Produktion in Österreich. Wir müssen auch den Konsumenten davon überzeugen, welchen Beitrag er beim Verzehr von regional produzierten Produkten zum Klima und zur Stärkung der heimischen Kulturlandschaft beiträgt und dass er sich von sogenannten „Fake News“ nicht blenden lässt.

Aber auch die Verantwortlichen in der Politik müssen ihren Beitrag für die LandwirtInnen leisten und die Debatten über Freihandelsabkommen und Herkunftskennzeichnung im Sinne der Bäuerinnen und Bauern führen!

Als ARGE Rind sind wir bemüht, genau diese Themen in der öffentlichen Diskussion zu erklären und richtig zu stellen. Mit dem online-Kanal „Stadt-Land-Tier“ gehen wir auch in die breite mediale Landschaft, um Landwirtschaft zu erklären.

Wir dürfen uns in dieser Zeit des Wandels von Klima- und Konsumfragen nicht verunsichern lassen!

Heimische, regionale Produktion ist für uns alle wichtig! Nicht nur in Krisenzeiten!

Obmann
Josef Fradler



LEITARTIKEL
Geschäftsführer
DI Werner Habermann

Unsere ureigenen Aufgaben

Bevor wir den Blick auf neue Aspekte lenken, möchten wir Ihnen unsere Kernaufgaben veranschaulichen. Unsere ursprünglichen und wichtigsten Aufgabenbereiche liegen in der Preisbildung sowie der Entwicklung und transparenten Darstellung von Qualitätszuschlägen. Diese wichtigen Funktionen stehen immer im Mittelpunkt und geben unseren Betrieben besonders in schwierigen Marktphasen die notwendige Sicherheit – und sind damit auch richtungsweisend für den gesamten Rindfleischmarkt in Österreich. Unsere Preisnotierung gibt den Betrieben die Gewissheit, dass die abgerechneten Rinder zu einem marktüblichen und bestmöglichen Preis verrechnet werden.

Und glauben Sie mir: Auch das Thema Zahlungssicherheit, das in den letzten Jahren fast schon selbstverständlich geworden und damit in den Hintergrund geraten ist, wird in den nächsten Jahren zu einer der größten Herausforderungen werden. Man braucht nur den Markt beobachten: Die Zinsen steigen, Investitionen werden teurer und es wird aufgrund der rückläufigen Produktion bei den Schlachthöfen zu Überkapazitäten kommen – all das hat massive Auswirkungen.

Kontraproduktive Entwicklungen

Ich möchte Ihren Blick jetzt gerne auf eine Entwicklung lenken, bei der wir alle unterm Strich verlieren werden, sollte sich diese Tendenz fortsetzen. Wie in vielen Wirtschaftsbereichen gilt auch bei uns immer mehr die Mentalität „Geiz ist geil“. Langfristige Geschäftsbeziehungen haben leider oft nicht mehr den Wert

Nur gemeinsam haben wir eine starke Stimme am Markt!

Die Märkte waren in den letzten Jahren von einer turbulenten Dynamik geprägt. Damit einhergehend wurden und werden die Herausforderungen, denen wir uns stellen müssen, größer – wir als Erzeugergemeinschaften stehen neuen Anforderungen gegenüber!

und die Bedeutung wie bisher. Der Begriff Loyalität wird als Geschäftsgeist oft nicht mehr gelebt. Viele denken nur mehr an sich, an die eigene Entwicklung – der Genossenschaftsgedanke „Gemeinsam stark am Markt“ wird von manchen als überholt angesehen. Doch darf man hier nicht übersehen, dass es am Markt auch immer jemanden geben muss, der die Vorreiterrolle und die Verantwortung übernimmt – und das sind wir! Ihre Erzeugergemeinschaft!

Viele Einzelkämpfer und Profiteure würden sich wundern, würden die Marktposition sowie die dazu gehörenden Steuerungsmechanismen der Erzeugergemeinschaften (EZGs) wegfallen. Es ist durchaus vergleichbar mit der Politik: Die Opposition – ohne jegliche Verantwortung – tut sich immer leicht zu kritisieren.

Neue Ansätze und gemeinsame Strategien

Neben dem Fokus auf Preisbildung und Abwicklung bedarf es als Reaktion auf die aktuellen Herausforderungen sowie auch vorausblickend immer wieder neuer Ansätze und funktionierender Strategien.

Ich möchte Ihnen hier z.B. unser Projekt mit der NTÖ (Verein Nachhaltige Tierhaltung Österreich) in Erinnerung bringen: Der Social-Media-Kanal „StadtLandTier“ wurde gemeinsam mit anderen Sparten für Facebook und Instagram ins Leben gerufen, um Konsumenten aufzuklären, um Fleisch essen wieder populär zu machen, um zu erzählen, was hinter der österreichischen Fleisch-Produktion steckt, welche Unterschiede es zu anderen Ländern gibt und warum man sein Gewissen in Bezug auf

Nachhaltigkeit beruhigen kann, wenn zu österreichischem Fleisch gegriffen wird. Wir setzen uns hier ganz klar gegen den Mainstream der Vorurteilungen der Rindfleisch-Produktion ein – dass Rinder die Klima-Sünder Nummer 1 seien, dass die Tierhaltung eine einzige Quälerei sei. Wir klären hier auf – und rücken Meinungen wieder zurecht. Reichweiten- und Zugriff-Zahlen unserer Kanäle bestätigen, dass wir hier den richtigen Weg eingeschlagen haben.

„
Daher appelliere ich an Sie, Betriebe zu überzeugen – denn das Einzelkämpfertum ist auf verlorenem Posten.“

Für unser jüngstes Qualitätsfleisch-Programm „Kalb rosé“ wurde die Betreuung des Außer-Haus-Verzehrs sowie der Gastronomie und Hotellerie ausschließlich von den Erzeugergemeinschaften gemeinsam mit den Partnern vorangetrieben. Denn hätten wir nicht unsere Qualitätsfleisch-Programme wie premium Rind, donauland Rind, alpenvorland Rind sowie unsere diversen Regionalprogramme gemeinsam mit unseren Partnern entlang der Wertschöpfungskette am Markt etabliert, wären wir noch exportabhängiger.

Hätten wir nicht in der Schlachtkuhvermarktung seit knapp 20 Jahren mit OSI Food Solutions und McDonalds Österreich das M-Rind Programm entwickelt und vor 2 Jahren nun ein Projekt mit der OSI und Bell aufgebaut, wären wir nunmehr vom europäischen Spotmarkt in der Schlachthofvermarktung abhängig. Damit würden hier nicht nur wesentliche Mehrlöse für unsere Bauern verloren gehen, sondern für die gesamte Branche. Hier gehört erwähnt, dass in all diesen Bereichen auch wieder die gesamte Branche davon profitiert – und damit auch die „Trittbrettfahrer“. Wir finden, diese Trittbrettfahrer sollten sich überlegen, welchen Beitrag sie dazu leisten können!



© Johannes Brunnbauer

Darum brauchen wir Sie!

Unterstützen Sie uns weiterhin und überzeugen Sie mit uns all jene Betriebe, die diese eben angeführten Projekte derzeit nicht unterstützen. Denn wir werden es nur gemeinsam und mit einer größeren Menge an dahinterstehenden Betrieben schaffen, weiterhin stark am Markt aufzutreten und unsere Forderungen durchzusetzen. Es ist wichtig zu erkennen, dass wir nur als Eigentümer- und damit Interessenvertreter von vielen hier etwas bewegen und bewirken können. Nur gemeinsam haben wir eine starke Stimme am Markt!

Als Gedankenexperiment möchte ich Ihnen folgende Überlegung mitgeben: Eine Schwächung der EZGs führt zu einer schwächeren Stellung am Markt mit folgenden Auswirkungen: Kleinere und mittlere Betriebe wären völlig den dann freien Marktkräften ausgeliefert. Doch auch die Großen unterschätzen, wie die EZGs den Markt aufbereiten und steuern – nämlich auch in Bereichen, die nicht unmittelbar sichtbar sind. So eine Entwicklung würde das gesamte landwirtschaftliche Gefüge schwächen, dem Machtspiel der Schlachthöfe, Händler und des Handels freie Möglichkeiten bieten.

Daher appelliere ich an Sie, Betriebe zu überzeugen – denn das Einzelkämpfertum ist auf verlorenem Posten. Nur gemeinsam schaffen wir es, Lösungen für Herausforderungen zu finden, die Diskussion rund um Klima und Nachhaltigkeit positiv zu unterstützen und der österreichischen Rindfleischproduktion wieder ein positives Image beim Konsumenten zu geben.

Geschäftsführer
DI Werner Habermann



© Johannes Brunnbauer

MARKT BAROMETER

Trotz der schwierigen Rahmenbedingungen durch die Volatilität der Rohstoffpreise sowie der Teuerungs- und Inflationsproblematik haben sich die Rindfleischmärkte bis dato in einem normalen jahreszeitlichen Verlauf entwickelt. Ein genauer Marktverlauf für die nächsten Monate lässt sich nach derzeitigem Stand jedoch nur schwer prognostizieren. Etwaige Konsumänderungen durch Kaufkraftverschiebungen können die Entwicklungen am Inlandsmarkt beeinflussen.

↗ Jungstiere

Die heimischen Jungstierschlachtungen lagen im ersten Halbjahr tendenziell leicht unter dem Vorjahr. Die Preisentwicklung gestaltete sich im April und Mai aufgrund der rückläufigen Absatzmengen im Lebensmitteleinzelhandel sehr herausfordernd. Einzig und allein der Gastrogroßhandel sowie Gastronomie und Hotellerie entwickelten sich absatzmäßig zufriedenstellend.

Generell sollten sich die Jungstierpreise im vierten Quartal nach oben bewegen. Entscheidend wird sein, inwieweit sich das Konsumverhalten bei Rindfleisch wieder ins Positive wendet. Wesentlich wird auch die Preisentwicklung am Exportmarkt Deutschland sein, welcher in den letzten beiden Jahren ein wesentlicher Preismotor war.

↘ Schlachtkühe

Die Schlachtkuhmärkte entwickelten sich im ersten Halbjahr durchaus positiv. Diese Entwicklung wurde durch die Schweiz-Exportkontingente sowie durch eine durchwegs knappe Angebotssituation beflügelt. Traditionell trifft ab September ein immer höheres Angebot auf eine gleichbleibende Nachfrage. Die Märkte werden leicht unter Druck geraten. Trockenheit mit teilweise Futtermangel sowie auch der Rückgang der Milchpreise könnten sich in einigen Regionen in Europa negativ auf die Preise auswirken.

↘ Bio-Kühe

Die Preisentwicklung bei BIO-Kühen gestaltet sich die letzten eineinhalb Jahre schwieriger, da der Exportmarkt Deutschland weniger Bedarf an BIO-Kuhfleisch (Verarbeitungsgrindfleisch) hat. Dies beruht

vor allem auch auf einem Konsumrückgang im deutschen Lebensmitteleinzelhandel. Eine Rücknahme der Bio-Zuschläge für BIO-Kühe musste bereits Anfang August hingenommen werden. Mit dem Ende der Alm- und Weidesaison ist im Herbst die Anzahl der BIO-Kühe in der Schlachtung steigend.

↗ Kalbinnen

Die Kalbinnenpreise entwickelten sich in den ersten beiden Quartalen 2023 leicht nach unten, hauptsächlich aufgrund der sinkenden Jungstierpreise sowie der Absatzrückgänge in Österreich und auf den Exportmärkten. Im letzten Jahresdrittel sollten die Kalbinnenpreise durch die entsprechenden positiven Trends im Jungstierbereich etwas ansteigen. Positiv sollten sich auch die Preise bei AMA-Gütesiegel-Kalbinnenfleischprogrammen entwickeln, bedingt durch die traditionell bessere Absatzsituation im Herbst im Lebensmitteleinzelhandel.

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

Die Marktsituation der BIO-Ochsen und BIO-Kalbinnen gestaltet sich im laufenden Jahr differenziert. Im Lebensmittelhandel herrschte teilweise ein geringerer Bedarf, wodurch es in Folge Preisdiskussionen gab. Durch Absatzprojekte im heimischen Lebensmitteleinzelhandel konnten dennoch recht stabile Preise und Absatzmengen gewährleistet werden. Erfahrungsgemäß ist im Herbst das Bio-Angebot etwas steigend. Von einem weitgehend stabilen Preisniveau ist auszugehen. Bei den BIO-Jungrinderprojekten herrschen stabile Absatz- und Preissituationen.

↗ Schlachtkälber

Bei Schlachtkälbern zeigten sich die Absatzmärkte in den letzten Monaten zweigeteilt. Auf der einen Seite war bei AMA-Gütesiegel- und BIO-Schlachtkälbern die Nachfrage im Lebensmitteleinzelhandel stark rückläufig. Andererseits hat sich in der Gastronomie die Nachfrage nach heimischem Kalbfleisch grundsätzlich positiv entwickelt, sowohl bei Kalbfleisch aus der Milchmast als auch bei Kalb-rosé-Fleisch.

Die Preise für AMA-Gütesiegel- und BIO-Schlachtkälber sollten sich im vierten Quartal wieder nach oben bewegen.

↗ Nutzkälber, Fresser und Einsteller

Knappe Angebotsmengen und ein hohes Preisniveau prägten die Nutzkälbermärkte in den letzten Monaten. Seit August ist wieder ein höheres Nutzkälberangebot gegeben und wird aufgrund der ausgeprägten Abkalbesaison (vor allem in den westlichen Bundesländern) im Herbst bis in den Dezember hinein steigend sein. Die Einstellbereitschaft der Mastbetriebe wird im Wesentlichen von den Silomaiserträgen abhängig sein. Da das Angebot im Herbst die Inlandsnachfrage üblicherweise übersteigt, werden die Preise rückläufig tendieren. Die Preisdifferenzierung entsprechend der Nutzkälberqualitäten wird verstärkt ausfallen.

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

Nach begrenzten Angebotsmengen und einer knappen Marktversorgung bei Einstellern im Sommer steigen in den Herbstwochen die Vermarktungsmengen. Von einer durchwegs üblichen Einstellbereitschaft der heimischen Mäster ist auszugehen, auch wenn regionsweise (OÖ, NÖ) bzw. einzelbetrieblich eine schwächere Grundfutterversorgung gegeben sein kann (durchwachsene Entwicklung der Silomaisbestände).



*****) Zubereitung Senfkaviar:** In einem Topf 180 ml Weißwein- oder Apfelessig, 80 ml Wasser, 50 g Kristallzucker oder Honig und 6 g Salz kurz aufkochen, 120 g Senfkörner (gelb) hinzufügen und nochmals für ca. 10 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen. Ab und zu mit einem Kochlöffel umrühren. Diese Masse dann in vorbereitete sterile Gläser füllen und sofort luftdicht verschließen. Bei Küchentemperatur auskühlen lassen und anschließend im Kühlschrank lagern.

Hält sich luftdicht verschlossen und kühl gelagert über 6 Monate.

SAURES ROASTBEEF

vom mageren Meisel
Gemüse / Salat / Senfkaviar

REZEPT

Zutaten für 4 Portionen:

600 g Mageres Meisel (im Ganzen ca. 1,2 kg)
vom AMA-Gütesiegel Rindfleisch (Kalbin)

400 g verschiedene Salate und Gemüse
„was der Markt hergibt“

Dressing

80 ml Rindsuppe

40 ml Rapsöl

4 EL Apfelessig

1 EL Zitronensaft

1 EL Senf

1 Knoblauchzehe, fein gerieben

2 TL Zucker

Senfkaviar

Kräuter oder Sprossen zum Dekorieren

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Roastbeef* in dünne Scheiben schneiden. Alle Zutaten für das Dressing gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse eventuell bissfest blanchieren und anbraten. Anrichten und mit Senfkaviar** und Kräutern oder Sprossen dekorieren.

***) Zubereitung Roastbeef:** Backofen auf 80°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Das Fleisch mit Salz einreiben und auf allen Seiten bei hoher Hitze kräftig anbraten. Dann kommt der Braten auf dem Rost ca. 1,5-2 Stunden bis zur Kerntemperatur von ca. 55°C (Garstufe „medium“) in den Backofen.

Tipp: Ein elektronischer Bratenthermometer mit eingestellter Kerntemperatur wäre für das Braten ganzer Teilstücke ein Garant für ein perfektes Ergebnis bei vergleichsweise günstiger Investition.

RIEDER MESSE 7.-10. SEPT. 2023



Tier und Technik live – die Austro Tier noch stärker.

Die diesjährige RIEDER MESSE, von 7. bis 10.09., ist wieder ein wichtiger Schauplatz für die Landwirtschaft. Aufgrund der Lage hat sich die RIEDER MESSE als ein Treffpunkt für die tierhaltenden Betriebe etabliert. Rinderschauen und -prämierungen des FIH, Ausstellungsbereiche zu Schafen und Ziegen, als auch die Geflügelhaltung sind 2023 dementsprechend präsent.

Vor allem das Live-Stall Konzept ist immer ein Fixpunkt auf der Messe, dies wird 2023 in seiner Präsentation weiter ausgebaut.

Hier wird der Stand der Technik im Bereich Automatisierung der Milchviehwirtschaft mit einer Lebendherde am Freigelände präsentiert.

Eine weitere Premiere in Ried: ein Kälber Live-Stall mit 15 bis 20 Lebtieren. Hier wird plakativ die aktuelle Technik in der Kälberaufzucht veranschaulicht.

Auch finden am Freitag, 8. Sept., wieder die beliebten FIH Zuchtrinder ausstellungen samt Eliteversteigerung statt. Zudem werden die Jungzüchter am Samstag, 9. Sept., ihre Tiere wieder beeindruckend vorstellen. Eine Premiere erwartet den Besucher noch: der Fleckviehzuchtverband Inn- und Hausruckviertel (FIH) wird erstmals sein neues Boxensystem für künftige „freilaufende“ Versteigerungen vorstellen.



Lebensmittel aus besten Händen

Um Konsumenten zu sensibilisieren, welche Produkte auf den Tisch kommen, wird es heuer wieder Produktverkostungen in den Pavillons und live Kochvorführungen in der Bauernmarkthalle geben.

Weitere Highlights in Ried:

- Farm Management – Innovation Farm live
- Lindner Lintrac-Supercup 2023
- Forstarena und -technik
- Bundesstutenschau Noriker und Haflinger uvm.





Dürfen wir vorstellen? StadtLandTier – unser Social-Media-Kanal auf Facebook und Instagram

Was macht der Kanal? Wen möchte StadtLandTier ansprechen?

Auf StadtLandTier werden die Landwirtschaft und die Tierhaltung in Österreich erklärt. Ziel ist es, bei den Konsumenten das Bewusstsein für österreichisches Fleisch zu stärken, den Wert regionaler Produkte aufzuzeigen und einen realen Einblick in das Leben der Lebensmittelproduzenten, Bäuerinnen und Bauern zu geben.

Über welche Themen wird berichtet?

Alle Sparten des NTÖ (Verein Nachhaltige Tierhaltung Österreich) engagieren sich für dieses gemeinsame Projekt: In Themen-Wochen werden abwechselnd die verschiedenen Bereiche der Tierhaltung sowie detaillierte Einblicke hinter die Stalltür, auf die Weide oder auf die Alm präsentiert. Factsheets liefern dazu die notwendigen Daten, Zahlen und Infografiken. Doch auch über Tierrassen, die Kreislaufwirtschaft oder Wissenswertes aus der jeweiligen Sparte wird mittels Videos, Reels (kurze und ansprechende 15-60 Sekunden lange Social Media Videos), Posts und Carousel-Posts (Beiträge, die aus bis zu zehn Fotos oder Videos bestehen) berichtet.

Weiters werden auf Facebook und Instagram die verschiedenen Qualitätsfleisch-Programme (hauptsächlich ARGE Rind) vorgestellt, über Fleisch- und Teilstück-Kunde berichtet und regelmäßig spannende Rezept-Videos/Reels online gestellt.

Der Leitgedanke?

Die Überlegung dahinter? Was könnte den Konsumenten interessieren? Was weiß er/sie noch nicht über die österreichische Tierhaltung und sollte es eigentlich wissen? Mit dieser Überlegung geht unser Social-Media-Kanal noch einen Schritt weiter und bringt z.B. Beiträge zu Klima und Nachhaltigkeit.

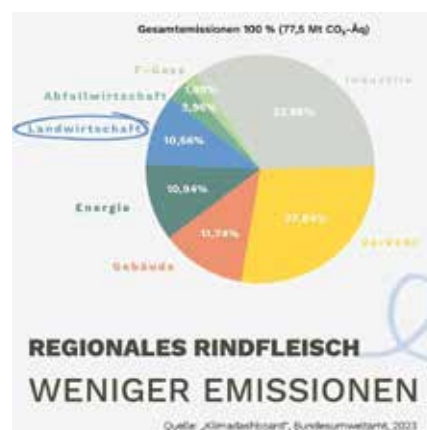
Klima und Nachhaltigkeit ganz vorne dabei

Nach einigen Monaten liegen schon erste Auswertungen vor (siehe Kasten). Erfreulicherweise sind vom Interesse der Leser her die Beiträge zu den Themen Klima und Nachhaltigkeit ganz vorne mit dabei. Der Kanal hat z.B. ausführlich über Mercosur berichtet oder über die Herkunftskennzeichnung.

Unser letzter Post über den CO₂-Abdruck von Rindfleisch

Da immer wieder die Fleischproduktion, im Speziellen die Rindfleisch-Produktion, medial als Klima-Killer Nummer 1 dargestellt wird, war es uns ein Anliegen, hier aufzuklären. Klare Zahlen und Fakten über die österreichische Fleisch-Produktion lassen hier bei Konsumenten wieder ein richtiges Bild entstehen. Denn viele wissen nicht, dass es absolut notwendig ist, sich hier die österreichischen Zahlen genauer anzusehen.

Hier stellen wir unseren letzten Post vom Juli 2023 vor – wir haben uns sehr über das Interesse der Leser gefreut!

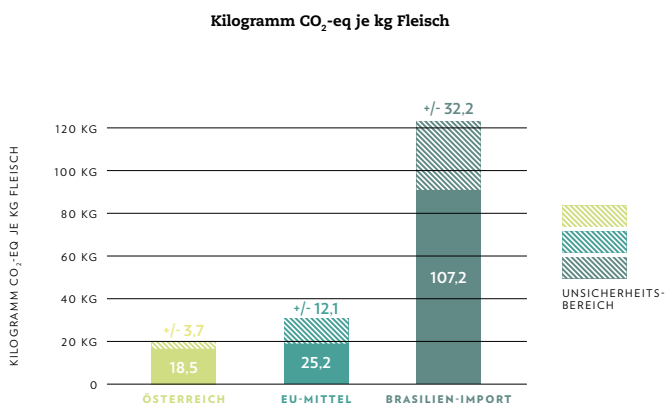


In den meisten Studien wird Rinderproduktion als Top-Erzeuger von Treibhausgasen angeführt. Das ist jedoch immer eine globale Betrachtung.

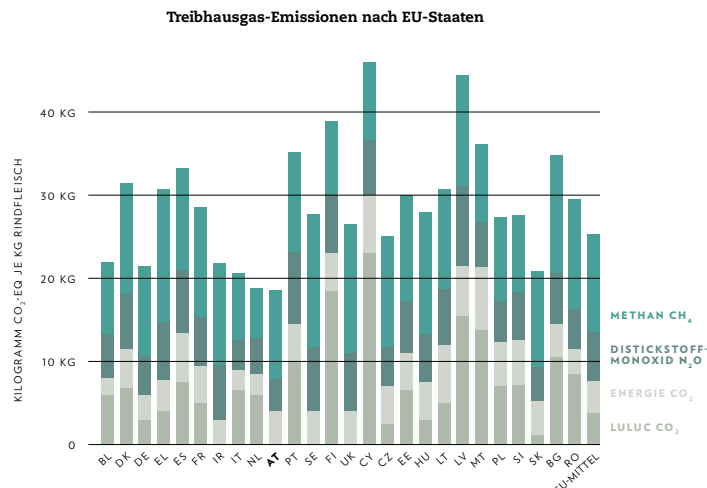
In Österreich sieht diese Aufteilung ganz anders aus!

Hier trägt die gesamte Landwirtschaft nur 11% zu den Emissionen von Treibhausgasen bei, Industrie zu 34% und Verkehr zu 28%.

Was steckt genau dahinter? Die CO₂-Bilanz der heimischen Rindfleisch-Produktion:



Quelle: Aktualisierte Bewertungen nach S. Hörtenhuber (2023), nach Daten von Leip et al. (2010), Weiss & Leip (2012) und Cederberg et al. (2009, 2011)



Grundsätzlich ist die Rindfleisch-Produktion in Österreich vergleichsweise sehr klimafreundlich. Bereits 2011 hat eine Studie der EU-Kommission gezeigt, dass die heimische Rindfleisch-Produktion im EU-Vergleich mit den niedrigsten Emissionswerten behaftet ist. Die großen Vorteile der österreichischen Rinderhaltung liegen hierbei in der überwiegend hofeigenen Futtererzeugung, der hohen Effizienz in der Rindermast sowie im hohen Anteil an Doppelnutzungsrasen (z.B. Fleckvieh mit ca. 75% Rassenanteil). Zweinutzungstypen produzieren sowohl Milch als auch Fleisch, woraus sich auch einer der Vorteile in der Klimabilanz begründet.

Schaut man sich den 3. Post an, so sieht man, dass österreichische Rinder durchschnittlich auf ein CO₂-Äquivalent von knapp 20 kg kommen und damit wesentlich besser abschneiden als der EU-Schnitt. Stellt man hier beispielsweise die brasilianische Rindfleisch-Produktion gegenüber, ergibt sich ein knapp sechsmal höherer CO₂-Wert (speziell bedingt durch Landnutzungsänderung, Regenwaldrodung). Würde Rindfleisch aus dem direkten Rodungsgebiet des Amazonas kommen, wäre die Klimabilanz nochmals massiv stärker belastet (rund 750 kg CO₂-Äquivalent je kg Rindfleisch).

Auswertungen – StadtLandTier Februar-August 2023

Abschließend noch die wichtigsten Zahlen über unseren Social-Media-Auftritt auf StadtLandTier:

- Gesamtreichweite FB*: 178.861 / IG*: 120.277
- Follower FB*: 1.496 / IG*: 1.450
- Fokus auf Städte: FB* kommt besonders gut in Wien an, IG* besonders gut in Graz
- Das Interesse bei Männern und Frauen ist relativ ausgeglichen
- Alter: Hauptzielgruppen wie beabsichtigt zwischen 25–34, dann 35–44
- Kommentar-Management: Sollten User Fragen haben oder unangebrachte Kommentare schreiben, werden diese umgehend von unserem Social-Media-Experten professionell beantwortet.
- Innerhalb der letzten 90 Tage hat das Video vom Betrieb Stefan Haitzinger (Cult Beef Betriebsvorstellung) die meisten Reactions auf FB* erzielt und gehört bei FB* zu den besten 3 Videos (alle Sparten).
- Die Rindfleisch-Sparte erzielt die zweithöchste Reichweite (knapp nach der Rinderzucht).

*) FB = Facebook; IG = Instagram

Wir brauchen Ihre Unterstützung!

Wie Sie sehen, kommen wir mit unseren Botschaften sehr gut bei unserer Zielgruppe an – doch um noch mehr Follower und Likes zu bekommen, bitten wir Sie um Ihre Unterstützung:

Liken Sie, teilen Sie und vor allem empfehlen Sie unseren Kanal in Ihrer Familie, in Ihrem Freundeskreis und in Ihrem beruflichen Umfeld. Wir haben alle was davon!

Hier finden Sie direkt zum Social-Media-Kanal:



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



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

Die Produktion von 1 kg Rindfleisch verursacht in Österreich etwa 18,5 kg CO₂, in der EU sind es 25,2 kg. Brasilien weist sogar ein CO₂-Äquivalent von 107,2 kg auf (inklusive Abrodung von Regenwald).



Quelle: Aktualisierte Bewertungen nach S. Hörtenhuber (2023), nach Daten von Leip et al. (2010), Weiss & Leip (2012) und Cederberg et al. (2009, 2011)

Möchte man also das Klima schonen, sollte man zu österreichischem Fleisch greifen.



Das Kärntner Rindfleischfest 2023

Das 24. Kärntner Rindfleischfest fand am 13. August am Gut Ossiacher Tauern statt. Die rund 6.000 Besucher konnten sich auch heuer wieder von der hervorragenden Qualität des heimischen Rindfleisches überzeugen.

Das Fest wurde mit einem ökumenischen Gottesdienst eröffnet. Für die musikalische Umrahmung sorgten die Kelag Bauernkapelle, die Kärntner Kirchtagsmusik, die Wietinger Alphornbläser und der MGV Tiffen. Kulinarisch wurde neben den Klassikern wie gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren, Steaks in allen Variationen, Zollfelder Stierburger und geschmorte Hochrippe auch heuer wieder exklusiv von der „Partyköchin“ Yulia Haybäck ein Rind

im Ganzen auf einem speziell dafür vorgesehenen „Assado-Grill“ gebraten. Dieses fand unter den Besuchern besonders regen Anklang.

Aufgrund der aktuellen Diskussionen zu den Themen Klima, Nachhaltigkeit und Inflation hob der Obmann der BVG Kärntner Fleisch, Josef Fradler, die Leistung und Bedeutung der heimischen Landwirtschaft hervor. Regionale Rindfleischproduktion im Grünland ist nicht nur im Hinblick auf die Versorgungssicherheit von Bedeutung. Sie trägt durch den im Vergleich zur europäischen- oder südamerikanischen Rindfleischproduktion besonders niedrigen CO₂-Fußabdruck auch zum Klimaschutz bei. Vor allem das Thema Mercosur wird eine große Herausforderung für die heimische Rindfleischproduktion. Der Tausch von europäischen Autos gegen südamerikanische Agrarprodukte wird auf dem Rücken der europäischen Bauern ausgetragen. Josef Fradler appellierte hier an alle Besucher, den heimischen Rinderbauern weiterhin die Treue zu halten.

Neben den kulinarischen Highlights wurde den tausenden Besuchern auch heuer die Möglichkeit geboten, sich einen modernen Tiertransporter anzusehen. Da das Thema Tiertransport ausschließlich von diversen Organisationen negativ in den Medien kommuniziert wird, wurde von der BVG Kärntner Fleisch ein Tiertransporter vor Ort ausgestellt.



Hier konnte man sich direkt ein Bild über die aktuellen Transportmittel machen. Aus Sicht der BVG Kärntner Fleisch soll mit dieser Initiative direkte Aufklärungsarbeit bei den Konsumenten geleistet werden, um dies nicht nur anderen Organisationen mit einer einseitigen Darstellung zu überlassen.

Vor allem die Zusammenarbeit der einzelnen Rinderproduktionsringe und die daraus entstehende Gemeinschaft führen zu einer einzigartigen Stimmung und tragen wesentlich zu diesem Erfolg des Festes bei. Die tausenden Besucher aus dem In- und Ausland sind letztendlich ein Zeichen der Wertschätzung für die tägliche Arbeit und Qualitätsproduktion der heimischen Rinderbauern. Sie sind die Multiplikatoren, die ein positives Bild der Landwirtschaft hinaustragen.





Herbstviehabsatz – Kälber- und Einsteller-Vermarktung

Die Bäuerliche Vermarktung Kärntner Fleisch als kompetenter Partner der Rinderbauern rechnet für Herbst 2023 aufgrund der aktuellen Situation am europäischen Rindfleischmarkt mit einem flotten Marktverlauf.

Die sehr gute Einstellrinderqualität der Kärntner Mutterkuhbetriebe wird von den Rindermästern in Kärnten sehr geschätzt und gerne gekauft. Angebotsspitzen werden über den Export vermarktet, um Preisstabilität zu gewährleisten.

Im Bereich der Nutzkälber wird wie jedes Jahr Richtung Herbst aufgrund der immer

stärker werdenden saisonalen Abkalbung das Angebot stark zunehmen. Über viele Absatzkanäle haben wir die Möglichkeit, Fleckvieh und Kreuzungskälber für die Stier-, Ochsen- und Kalbinnenmast bei unseren Kärntner bzw. österreichischen Fresser-Produzenten und Rindermästern unterzubringen.

Bitte kontaktieren Sie unseren Betreuer vor Ort oder rufen Sie direkt bei der BVG Kärntner Fleisch in der Zollfeldstraße 100, 9300 St. Veit, an. **Tel. 04212 55919.**



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



Mastbetriebe für Rosé Kälber gesucht!

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

Vorteile:

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

Anforderungen Mäster:

- Eigene Maissilage Grundvoraussetzung
- 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 Herrn Pippa oder Herrn Weiss.
Tel.: 04212/55-919-17



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



© Quelle Foto: DI Franz Tiefenthaler, LKÖÖ

Zu wenig Maissilage

Auch wenn Anfang August Hochwasser und Muren die Nachrichten dominierten, kann in einigen Gebieten Österreichs Maissilage heuer Mangelware sein.

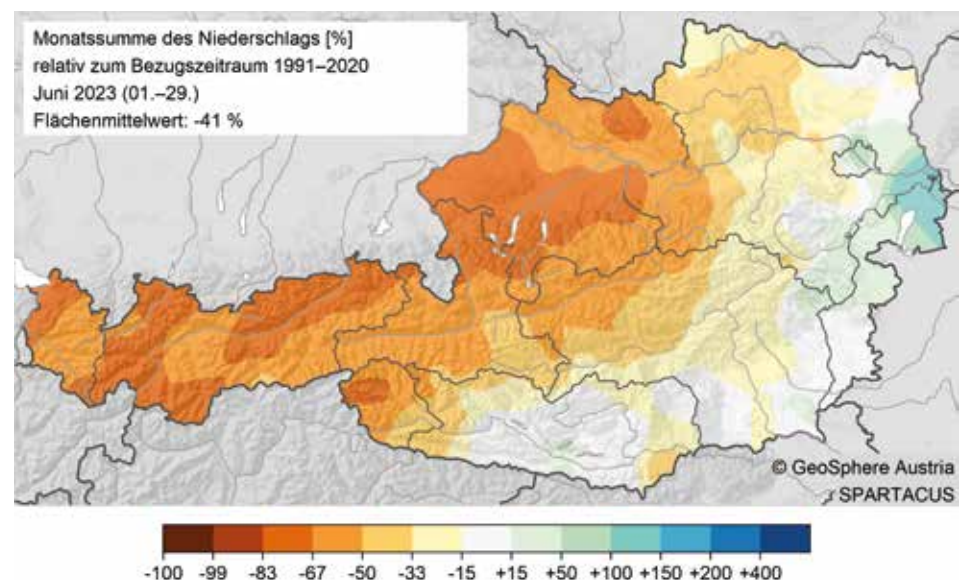
DI Franz Tiefenthaler

Referent Fütterung, Landwirtschaftskammer OÖ.

Nach dem kalten und nassen April 2023 war die Maisaussaat heuer in vielen Gebieten sehr schwierig. Schlechter Aufgang durch Vernässungen und Verkrustungen war vielerorts zu sehen. Dieser vorgeschädigte Mais musste dann eine sehr trockene und heiße Phase überstehen. Im Österreichschnitt betrug das durchschnittliche Defizit an Niederschlag bis einschließlich Juni 41%.

Die nebenstehende Karte der GeoSphere Austria zeigt für Juni 2023 in vielen Gebieten Österreichs Defizite bei den Niederschlägen von bis zu 80%. Oft ging Mais in die Blüte und hatte Wuchshöhen von etwa einem Meter. Viele Landwirte – egal ob Milchviehhalter oder Rindermäster – sind sehr besorgt, ob sie genug Grundfutter für ihre Tiere ernten können. Auch wenn durch die Dürreversicherung ein teilweiser Ausgleich des Schadens erfolgen wird, so fehlt doch das Grundfutter.

Graphik 1: Juni-Monatssumme des Niederschlags relativ zum Bezugszeitraum 1991–2020
(Quelle: Homepage GeoSphere Austria)



Welche Alternativen gibt es?

Im Spätsommer und Herbst können noch mit Erfolg Zwischenfrüchte angebaut werden. Diese können entweder noch heuer, sicher aber im zeitigen Frühjahr 2024 vor dem Anbau des neuen Maises siliert werden. Es gibt eine große Zahl an Zwischenfruchtgemengen. 15 Varianten wurden 2020 bis 2022 in einem Versuch der LAKO in der LFS Pyhra gemeinsam mit der LK Niederösterreich untersucht (Versuchsbericht unter: <https://lako.at>). Neben den Inhaltsstoffen wurde auch die Siliereignung und die Vorfruchtwirkung auf Mais betrachtet. Neben abfrostenden wurden auch winterharte Mischungen angebaut. Die Trockenmassenerträge (TM) lagen bei abfrostenden Mischungen bei etwa 1.000 kg, bei winterharten mit einer zweiten Nutzung im darauffolgenden Frühjahr in Summe bei 3.000 bis 6.600 kg TM. Die Rohproteingehalte lagen zum Teil auf sehr gutem Niveau und erreichten bis 200 g/kg TM. Die Energiegehalte zeigten eine sehr breite Streuung von 4,49 bis 6,95 MJ NEL bzw. 7,54 bis 11,29 MJ ME. Probleme bereiteten durchwegs hohe Rohaschegehalte bei den Herbstsilagen mit Werten bis 380 g und mit allen negativen Auswirkungen auf den Gärverlauf. Daher sollten Mischungen verwendet werden, die hauptsächlich im Frühjahr siliert werden (Grünschnittroggen, Landsberger Gemenge, Rotklee gras). Vermieden sollten Mischungen werden, die Sonnenblumen oder Mais enthalten. Diese enthalten zu viel Wasser und sind schlecht zu verdichten. Generell sollten bei Zwischenfrüchten Siliermittel eingesetzt werden.

Folgende Beispielsrationen sollen zeigen, wie mit weniger Maissilage Rationen aussehen könnten. Sie sind für einen Stier mit 400 kg Lebendmasse und durchschnittlichen Tageszunahmen von 1.350g berechnet. Für die Praxis müssten natürlich die Mastabschnitte noch genauer unterteilt und die entsprechenden Futtermengen berechnet werden. Hier soll nur der grundsätzliche Effekt von weniger Maissilage gezeigt werden.

Futtermittel, kg	100% Maissilage	25% Grassilage	25% Grassilage und 25% Landsberger Gemenge
Maissilage, körnerreich	15,00 kg	11,25 kg	7,50 kg
Grassilage, 1. Schnitt, Mitte Blüte		3,75 kg	3,75 kg
Landsberger Gemenge Silage			3,75 kg
Stroh, Gerste	0,40 kg	0,40 kg	0,40 kg
Getreideschrot	1,80 kg	2,20 kg	3,10 kg
Rapsextraktions-schrot	1,20 kg	0,90 kg	0,30 kg

Der Getreideschrot besteht in diesem Beispiel aus 40% Gerste, 33% Körnermais, 20% Weizen, 3% Mineralfutter, 3% kohlen-saurem Futterkalk und 1% Viehsalz. Durch die Grassilage kann der Futterkalk auf 2% und das Viehsalz auf 0,5% gesenkt werden. Kommt auch noch das Landsberger Gemenge in die Ration, reichen 2% Mineralfutter, 1% Futterkalk und 0,50% Viehsalz.

Rationen mit weniger Maissilage

Besonders Rindermäster leiden unter dem Mangel an Maissilage. Dennoch können auch Rationen für Mastrinder mit erheblichen Mengen an Grassilagen gefüttert werden, ohne die Tageszunahmen zu verlieren. Die fehlende Energie der Maissilage muss durch höhere Kraftfuttermengen ausgeglichen werden. Auf der anderen Seite kann beim Eiweiß-futtermittel und Mineralfutter eingespart werden.

Futtermittel untersuchen lassen

Damit die Stiere keine Unterversorgung an Mineralstoffen und Vitaminen erleiden, ist es wichtig, bei den Grundfuttermitteln auch die Mineralstoffe zu untersuchen. Die Berechnung der Rationen sollte unbedingt durch unabhängige Fütterungsberater erfolgen. Und die Grundfuttermittel Maissilage und Grassilage müssen unbedingt ordnungsgemäß beprobt und in einem Futtermittellabor untersucht

werden. Gerade die Maissilagen von 2023 werden in den Gehalten stark schwanken. Von Grassilagen ist das ja ohnehin bekannt. Die Kosten einer Analyse werden durch die Einsparungen der exakten Fütterung mehrfach aufgehoben.

SOLAN KÄLBER TROCKEN TMR

SOLAN

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



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





Optimale Wasserversorgung als wesentliche Grundlage für eine gute Entwicklung der Kälber

Wasser hat keine Kalorien, ist aber dennoch mit das wichtigste „Futtermittel“ in der Kälberaufzucht.

Dr. Franz Schlederer
Tierarzt, Andorf OÖ

Wasser ab dem ersten Lebenstag

Die Tiere müssen laut Tierschutzgesetz entsprechend ihrem Bedarf Zugang zu einer ausreichenden Menge Wasser von geeigneter Qualität haben.

Voraussetzung für einen guten Start nach der Geburt ist eine optimale Kolostrumversorgung (min-

destens 3-4 Liter hochwertiges Kolostrum in den ersten Lebensstunden).

Auch sehr gute Wasserversorgung kann niemals Ersatz für die Erstversorgung mit Kolostrum sein.

Mit optimaler Wasser- und Flüssigkeitsversorgung (Milch) wird aus dem Saugkalb ein leistungsfähiger Wiederkäuer, mit dem wirtschaftlich Fleisch und/oder Milch erzeugt werden kann. Das Wasser soll Trinkwasserqualität haben und einladend wie in Abbildung 1 angeboten werden. Ein tief hängender, dunkler Kübel mit wenig Wasser ist nicht einladend.

Wie kann ein Kalb Flüssigkeit aufnehmen?

Mit dem angeborenen Saugreflex wird die Zitze der Kuh oder der Nuckel ins Maul genommen, mit der Zunge umfasst und aktiv mit der Maulmuskulatur Milch oder Wasser aufgenommen. Ohne Rückschlagventil im Nuckeleimer würde die aktive Flüssigkeitsaufnahme nicht funktionieren. Die Nuckelgröße sollte dem Tier angepasst sein. Die Aufnahme von Wasser aus einer Schale (Kübel, Trog, ...) erfolgt so, dass das Kalb im Maul ein Vakuum erzeugt und die Flüssigkeit in die Maulhöhle saugt, wo sie dann aktiv abgeschluckt wird.



Abbildung 1: Wasser ab dem ersten Lebenstag, Flotzmaul und Wasserspiegel sind auf einer Höhe.



Abbildung 2: Die Milchrinne verhindert, dass Milch in den Pansen gelangt.

Unterschied zwischen der Aufnahme von freiem Wasser aus einer Schale oder einem Wassertrog und der Wasseraufnahme mit dem Nuckel:

Wird Milch oder Wasser über den Nuckel aufgenommen, gelangt die Flüssigkeit über die „Milchrinne“ direkt in den Labmagen (Schlundrinnenreflex). Milch oder Milchaustauscher werden im Labmagen mit dem Lab im Kälbermagen gefällt und weiterverdaut. Wasser sollte jedoch in erster Linie zuerst in den Pansen gelangen, wo es das Raufutter anfeuchten soll, um so Fehlgärungen zu vermeiden. Zusätzlich stört das sogenannte „Nuckelwasser“ im Labmagen die Milchverdauung.

Wie wird aus einem Saugkalb ein Wiederkäuer? Wie macht es das Kalb in der freien Natur?

Das Mutterkuhkalb nimmt mehrmals am Tag Milch auf und beginnt dann langsam mit der Aufnahme von Gras oder Raufutter. Da ein Mutterkuhkalb in den ersten Wochen über die sehr oft aufgenommene Milch ausreichend mit Flüssigkeit versorgt wird, können die Speicheldrüsen über die Blutzirkulation ausreichend Speichel produzieren. Der Speichel wird laufend (mit oder ohne Futter) abgeschluckt und gelangt direkt in den Pansen.

Mit der Besiedelung der Vormägen mit Bakterien und Protozoen beginnt die Wiederkautätigkeit und die Entwicklung zum Wiederkäuer ist dadurch gestartet. Bei Mutterkuhkalbern kann man ab der 2. Lebenswoche die beginnende Wiederkautätigkeit beobachten.

Werden Mutterkuhkalber mit zu großen Mengen an Kälberstarter oder Kälbermüsli zugefüttert, „kippt“ das Pansenmilieu, da sich das Verhältnis von Flüssigkeits- zu Trockensubstanzaufnahme nicht normal entwickelt. In der Folge kann es zu ernährungsbedingtem Durchfall und Kokzidiose kommen.



Abbildung 3: Bereits entwickelte Vormägen eines Milchkalbes.

Versorgung im Iglu oder in der Einzelbox bei Stallhaltung

Neben der zweimaligen Milchtränke soll den ganzen Tag über, wie in Abbildung 1 gezeigt, freies Wasser angeboten werden. Daneben wird ab der zweiten Lebenswoche in kleinen Mengen Stroh, Heu, Kälberstarter oder Kälbermüsli angeboten. Kälberstarter oder Kälbermüsli sollten nicht ad libitum gefüttert werden, da ansonst die gefressene Menge an Kraftfutter nicht beurteilt werden kann.

Die Aufnahme von **freiem Wasser** ist genauso wie die beginnende Wiederkautätigkeit täglich zu kontrollieren. Die Kotbeschaffenheit ist ebenfalls ein wichtiger Indikator für die Entwicklung der Vormägen.

Bei Zukauf besonders wichtig:

- **Kälber sind häufig „nuckelsüchtig“ und erlernen die freie Wasseraufnahme unterschiedlich schwer!**
- **Damit diese Kälber trotzdem genügend Flüssigkeit bekommen, soll bei der Umstellung auf „freies Wasser“ zumindest einmal täglich (zu Mittag) Wasser im Nuckeleimer angeboten werden.** Dieses Wasser aus dem Nuckeleimer gelangt zwar nicht in den Pansen, wo es die wichtige Aufgabe der Durchfeuchtung des Kälberstarters hätte, aber es ermöglicht wenigstens den Speicheldrüsen genügend Speichel zu produzieren, der dann beim Abschlucken in den Pansen gelangt.
- **Die Verabreichung von Nuckelwasser sollte dabei unbedingt zeitversetzt zur Milchmahlzeit erfolgen – ansonsten wird die Milchverdauung im Labmagen gestört.**
- **Pro Tag sollte ein Kalb 10 bis 15% des Körpergewichtes an Flüssigkeit (Milch und Wasser) aufnehmen.**
- **Die Möglichkeit der freien Wasseraufnahme ist unerlässlich.**

Vor dem Verbringen der Kälber in die Gruppenhaltung sollten dem Kalb alle Futtermittel, die nachher in der Gruppenhaltung angeboten werden, gefüttert werden. So erreicht man die Anpassung der Pansenflora an die Futtermittel in der Gruppenhaltung.



Die gewünschte frühe Pansenentwicklung bei Einzel- oder Igluhaltung kann nur mit freier Wasseraufnahme funktionieren!!

Warum rasche Pansenentwicklung?

Mit der raschen Pansenentwicklung soll, parallel zur Milchfütterung, die Produktion von Bakterien und Einzellerprotein gestartet werden.

Diese Bakterien und Protozoen gelangen dann weiter in den Labmagen, wo sie verdaut werden und wichtige Eiweißbausteine für die Milch- und/oder Fleischproduktion liefern.

Versorgung der Kälber in der Gruppenhaltung

Um den Eingliederungsstress (Rangkämpfe, Klima, Aufstallung ...) zu minimieren, ist die Bildung von Kleingruppen sinnvoll. Bleiben die Kälber am Geburtshof, sollte in der Eingliederungsgruppe eine Wasserschüssel (Farbe und Größe wie im Iglu) mit freiem Wasser angeboten werden. Wasser soll in beheizbaren Selbsttränkern oder kleinen Wasserbecken leicht erreichbar mit Schwimmersystem (Aqualevel) zur Verfügung stehen. Kälber scheuen das Zischen der Ventile von normalen Selbsttränkern und kaltes Wasser in den Nasenlöchern. Durch optimale Bedingungen wird die aufgenommene Wassermenge erhöht.

Beim Ankauf von Kälbergruppen sind Pansenentwicklungsstand, Immunstatus, Trinkverhalten etc. unbekannt, daher muss das Wasserangebot ebenfalls optimal sein. Wenn es die Technik ermöglicht, kann mit einer „billigen“ Wasseruhr die Aufnahme von freiem Wasser beurteilt werden.

Durstlöschchen mit „Nuckelwasser“ ist nach der Anlieferung und einige Tage danach wichtig.

Für Mensch und Tier gilt der Spruch: „Der gesunde Darm ist die Wurzel aller Gesundheit“

(Hippokrates, 300 v.Chr.)

Ein gesunder Darm und eine frühe Vormagen-Pansenentwicklung sind die Voraussetzung für ein gesundes, leistungsfähiges Kalb!

Sind die Bedingungen (Milchtränke, Wasser- und Futtermittellieferung) in den ersten Lebenswochen optimal, lassen sich viele Erkrankungen wie Lungenentzündung, Durchfallerkrankungen, Hautpilzerkrankungen etc. verhindern.

- Nur mit Wasser können Schmutz und Bakterien aus der Lunge gespült werden.
- Nur mit Wasser kann ein Darm gesund funktionieren.



Abbildung 4: Ernährungsbekundeter „Pansendurchfall“ eine Woche nach Zukauf – optimale Bedingungen für Kokzidien.



© AMA-Marketing

Neue Kampagne „Lebensmittel müssen uns mehr wert sein“

Lebensmittel haben einen Wert – und einen Preis. Die Kosten sehen Konsument:innen beim Einkaufen sofort. Über den Wert sind sich aber viele nicht bewusst. Um das zu ändern, vor allem aber auch, um die wichtige Arbeit der Bäuerinnen und Bauern hervorzuheben, startet die AMA-Marketing im Sommer mit einer neuen österreichweiten Kampagne.

Unsere Bauern leisten was

Lang und anstrengend, das beschreibt den typischen Arbeitstag der Bäuerinnen und Bauern. Sie sind ein essentieller Teil der Wertschöpfungskette und tragen damit zur Versorgung der Bevölkerung bei. Sie wissen, wie bedeutend Lebensmittel sind, was hinter der täglichen, mühevollen Arbeit steckt und dass der Wert nicht nur an Inhaltsstoffen und Geschmack gemessen werden kann. Denn Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion bilden das Fundament unserer Gesellschaft.

Preis ist nicht gleich Wert

In einer Zeit, in der immer mehr Bäuerinnen und Bauern hinterfragen, wohin sich die Landwirtschaft entwickeln wird, ist eines klar: Es ist wichtig, die Konsument:innen darüber zu informieren, warum es in ihrem eigenen Interesse ist, den Wert der regionalen Lebensmittel auch beim täglichen Einkauf nicht zu vergessen.

Eine Absicherung der regionalen Lebensmittelproduktion kann nur gemeinsam mit Handel und Konsument:innen gelingen. Denn der Mehraufwand für regionalen Anbau, kleinstrukturierte Produktion und die Einhaltung strenger Qualitätskriterien spiegeln sich im Preis wider. Der Griff der Verbraucher:innen zu importierten Billigprodukten, gerade beim Fleisch, ist sehr verlockend. Das bedeutet



© AMA-Marketing/Sazel

„Zu regionalen Lebensmitteln zu greifen, hat auch viel mit Haltung und Wertschätzung zu tun.“

*Christina Mutenthaler-Sipek,
Geschäftsführerin AMA-Marketing*

im Umkehrschluss jedoch, dass oft Bäuerinnen und Bauern hohem Preisdruck ausgesetzt sind. „Um eine regionale Versorgungssicherheit auch in Zukunft sicherzustellen, ist es notwendig, dass Konsumentinnen und Konsumenten beim tatsächlichen Griff ins Regal auch auf Qualität und Regionalität achten. Das hat auch etwas mit Wertschätzung zu tun“, sagt Christina Mutenthaler-Sipek, Geschäftsführerin der AMA-Marketing.

Neue Kampagne unterstützt Landwirt:innen

Gerade jetzt, in Zeiten der Inflation und der medialen Preisdiskussionen, will die AMA-Marketing darauf aufmerksam machen, wie wertvoll regional produzierte Lebensmittel sind. Deswegen startet im Sommer eine neue

Kampagne. Unter dem Titel „Wert der Lebensmittel“ sollen Konsument:innen mit Hilfe von Fernsehwerbespots und einem starken Outdoor- und Internet-Auftritt für die wichtige und aufwändige Arbeit der Bäuerinnen und Bauern sensibilisiert werden. Die Zuschauer:innen sollen sehen, wie Lebensmittel hergestellt werden, was es alles für die Produktion braucht und vor allem, wie viel Mühe dahintersteckt. „Mit der Herstellung von Nahrungsmitteln leisten Bäuerinnen und Bauern einen großen Beitrag für die gesamte Gesellschaft – Lebensmittel müssen uns grundsätzlich mehr wert sein“, betont Mutenthaler-Sipek.

Multimediale Kampagne

Anfang des Jahres startete die AMA-Marketing mit einer großen Transparenzoffensive zum Thema Kontrolle. Damit soll vor allem das Vertrauen in das AMA-Gütesiegel gestärkt werden. Um jetzt in einem weiteren Schritt auch Bewusstsein für die Wichtigkeit der regionalen Lebensmittelproduktion zu stärken, beginnt im Sommer eine neue und groß angelegte Marketingkampagne. Unter dem Titel „Wert der Lebensmittel“ werden die Leistungen der Bäuerinnen und Bauern in den Fokus gerückt. Im Mittelpunkt der TV-Werbespots, die österreichweit bis 2024 ausgestrahlt werden, stehen dabei Lebensmittel wie Milch, Fleisch, Geflügel, Eier, Gemüse und Obst.

Aber auch der Anbau von hochwertigem Getreide, Ackerbau und Grünland finden in der Kampagne Platz. Begleitet werden die Maßnahmen zusätzlich noch von einer Social-Media-Strecke und Onlinemarketing-Maßnahmen.

Mehr Wertschätzung und Wertschöpfung

Ziel der multimedialen Kampagne ist, mehr Wertschätzung für die Arbeit der Bäuerinnen und Bauern sowie deren Produkte zu schaffen und damit gleichzeitig die Wertschöpfung für die regionale Landwirtschaft zu erhöhen. Damit betont die AMA-Marketing die Bedeutung regionaler Kreisläufe im Lebensmittelsektor für die Versorgungssicherheit Österreichs.



AMA-Fleischforum 2023 Kann die Fleischwirtschaft nachhaltig sein?

Kaum ein Lebensmittel und dessen Produktion wird derzeit so intensiv debattiert wie Fleisch. Am 1. Juni 2023 diskutierten und informierten internationale Expertinnen und Experten beim AMA-Fleischforum über brennende Themen in der Fleischwirtschaft und die Zukunft tierischer Lebensmittel.

Fleischgerichte sowie Schinken, Speck und Wurst gehören zu den Lieblingsspeisen der Österreicherinnen und Österreicher: Jährlich kommen hierzulande knapp 60 kg Fleisch auf den Teller jedes Einzelnen. Am beliebtesten bei den Österreicherinnen und Österreichern ist das Schweinefleisch. Wie viel und welches Fleisch wir essen, hat aber auch Auswirkungen auf unser Klima und die Umwelt. Das machte sich das diesjährige AMA-Fleischforum zum Thema. Als Kommunikationshaus der Branche bietet die AMA-Marketing mit dieser Veranstaltung eine Plattform für die Diskussion mit international anerkannten Expertinnen und Experten zur Frage, wie nachhaltig die Fleischwirtschaft sein kann und welchen Wert Lebensmittel haben. Insgesamt rund 150 Meinungsbildnerinnen und -bildner der Branche folgten der Einladung der AMA-Marketing zum diesjährigen AMA-Fleischforum.

Globaler Fleischkonsum und Klimawandel

Täglich entscheiden wir uns für Lebensmittel, die sich entweder positiv oder negativ auf unsere Umgebung auswirken können. Was genau Nachhaltigkeit aus Sicht der Konsumentinnen und Konsumenten bedeutet und warum uns nicht alles Wurst sein sollte, darüber sprach Journalist und Autor Andreas Sator. Anja Grunefeld, DACH CEO The Livelihood, gab im Anschluss daran eine Prognose für den globalen Fleischkonsum ab und sprach über die Vor- und Nachteile pflanzlicher Fleischimitate und die Herausforderungen in dieser Sparte. Als weiteres

internationales Beispiel wurde der dänische Weg zur Klimaneutralität präsentiert. Bis 2050 hat sich Dänemark nämlich vorgenommen, Nahrungsmittel komplett klimaneutral zu produzieren. Was wir alles vom dänischen Sektor lernen können, erläuterte Andreas Leegaard Riis, Leiter Sektor Schwein Dänischer Fachverband der Land- und Ernährungswirtschaft.

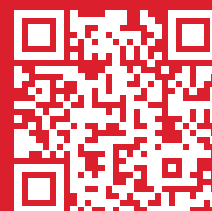
„Brauchen wir überhaupt noch Nutztiere?“ Mit diesem bewusst provokativ gewählten Titel ging es in eine illustre Diskussionsrunde: Univ. Prof. Wilhelm Windisch, Experte für Tierernährung an der TU München, Johann Kaufmann, Geschäftsführer Fleischhof Raabtal, Werner Fischer und Alois Lachinger, beide Mitglieder des österreichischen Klimarates, warfen die Pros und Contras dieses Themas in eine lebhaft geführte Diskussion.

Mehr Wertschätzung für Fleisch

Fleisch kann Teil einer ausgewogenen Ernährung sein. Es entscheidet aber immer die Konsumentin oder der Konsument, was gekauft wird. Dazu müssen Verbraucherinnen und Verbraucher das Angebot kennen und wissen, welchen Unterschied es macht, teures oder billiges Fleisch zu kaufen. „Fleisch ist ein wichtiger Bestandteil unserer Ernährung, der mehr Wertschätzung verdient – auch in Zukunft braucht es dafür glaubwürdige Information und vielseitige Aufklärung in allen Bereichen“, betonte Ex-Vion-Manager und Botschafter des Institute of Culinary Art (ICA) Bernd Stark. Er präsentierte beim AMA-Fleischforum gemeinsam mit



Vorträge zum Download, Bilder und Videos auf <https://amainfo.at/fleischforum2023>



Univ. Prof. Torsten Oldero, Direktor am Institute of Culinary Art Academy, eine Initiative für mehr Wertschätzung von Fleisch, der sich in Deutschland bereits viele namhafte Unternehmen angeschlossen haben. Stark und Oldero hoben außerdem hervor, dass Fleisch immer etwas Besonderes und nicht alltäglich sein soll. „Fleisch ist ein wertvolles landwirtschaftliches Produkt, dessen Erzeugung ein natürlicher und kein industrieller Prozess ist. Es ist als integraler Bestandteil einer balancierten Ernährung anzusehen“, so Oldero.

„Den Wert von Lebensmitteln wieder in den Fokus zu stellen, sehen wir als eine unserer wichtigsten Aufgaben“, ergänzt dazu Christina Mutenthaler-Sipek, Geschäftsführerin der AMA-Marketing. „Veranstaltungen wie das AMA-Fleischforum leisten einen wichtigen Beitrag zur Bewusstseinsbildung und wir als Kommunikationshaus der Branche freuen uns sehr, dazu aktiv beitragen zu können.“



Podiumsdiskussion: **Sabine Kronberger**, Moderatorin, **Werner Fischer**, Mitglied des Klimarates, **Alois Lachinger**, Mitglied des Klimarates, **Wilhelm Windisch**, Experte für Tierernährung TU München, **Johann Kaufmann**, Geschäftsführer Fleischhof Raabtal



Wilhelm Windisch, Experte für Tierernährung, TU München; **Anders Leegaard Riis**, Head of Pigs, Danish Agriculture & Food Council; **Anja Grunefeld**, DACH, CEO, & CMO The Livelihood; **Andreas Sator**, Journalist, Autor; **Christina Mutenthaler-Sipek**, AMA-Marketing; **Johann Kaufmann**, Geschäftsführer Fleischhof Raabtal; **Bernd Stark**, Ex-Vion Manager und ICA Botschafter; **Torsten Oldero**, Direktor am Institute of Culinary Art Academy

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