

RIND GEWINNT

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



Oktober 2020

Generalversammlung
der ARGE Rind eGen.

**ARGE RIND HAT NEUEN
OBMANN GEWÄHLT
„VERTRAUEN IST BASIS
FÜR GESPRÄCHE AUF
AUGENHÖHE“**

Seite 4

**100% ÖSTERREICH
+ REGIONALITÄT
+ LANDWIRTSCHAFT
+ GASTRONOMIE
= DIE EINZIGE FORMEL FÜR SICHERHEIT
IN ZEITEN WIE DIESEN!**

Seite 10

**HERKUNFTS-
KENNZEICHNUNG
IN GEMEINSCHAFTS-
VERPFLEGUNG UND
GASTRONOMIE**

**Wir brauchen eine faire Lösung,
um zukünftig überlebensfähig zu sein!**

Seite 3



VORWORT

Obmann Josef Fradler, ÖR

Danke!

Seit es diese Zeitung gibt, das sind mittlerweile ca. 20 Jahre, durfte ich als Ihr Obmann einen Kommentar schreiben. Ich habe versucht, Ihnen meine Gedanken, Überlegungen, aber auch meine Sorgen mitzuteilen. Die ARGE Rind wurde vor nun mehr als 20 Jahren von den österreichischen Rindererzeugergemeinschaften gegründet, mit dem Ziel, für die Rinderproduktion die Brücke zum Markt zu sein. Es war für uns von Anfang an klar, dass die starke Konzentration in der Schlachthofstruktur und vor allem bei den Handelsketten ein gemeinsames Auftreten der Rinderbauern braucht.

Die ersten Jahre waren nicht ganz einfach, aber mit Gemeinsamkeit, Vision und Ausdauer ist es gelungen, ein anerkannter und geschätzter Partner für die nachgelagerten Stufen zu werden. Entscheidend dafür war, dass Sie als Rinderbauern unsere Arbeit geschätzt und mitgetragen haben. So ist aus dem gemeinsamen Wollen in 20 Jahren eine starke bäuerliche Genossenschaft geworden. Die Aufgaben, Mengen zu bündeln, Qualitätsprogramme aufzubauen, längerfristige Preisabsicherungen zu vereinbaren und vor allem der österreichischen Rindfleischproduktion eine Stimme zu geben, sind heute noch die gleichen. Für mich als Ihr Obmann war es auch immer wichtig, mit den Verantwortlichen im Ministerium, in den Kammern und in der AMA eine gute Gesprächsbasis zu haben. Wenn auch nicht immer konfliktfrei, dann doch immer auf einer Basis der gegenseitigen Wertschätzung.

Erfolge und Entwicklungen können nur stattfinden, wenn es viele Menschen gibt, die ein gemeinsames Ziel haben, den Weg dorthin gemeinsam gehen und sich gegenseitig Kraft geben. Diese Gemeinsamkeit habe ich von allen in der ARGE Rind gespürt und in den Jahren ist die ARGE Rind als ehrlicher, fairer und verlässlicher Partner von den Vermarktern und Vertretern der Handelsketten geschätzt worden.

Ich möchte mich zum Abschluss in meiner Funktion als Obmann bei allen bedanken, die mitgeholfen haben, dass die Rinderproduktion eine starke Vermarktungsorganisation hat. Sie ist die Grundlage für eine weitere gute Zukunft. Gerade in schwierigen Zeiten braucht man einen gemeinsamen Weg. Ich wünsche den Nachfolgern viel Freude, Kraft und Energie, aber auch Demut vor der Verantwortung.

Ihnen als Rinderbauern wünsche ich einen erfolgreichen, gemeinsamen Weg!

Wir Bauern sind Teil des Marktes. Wir sind die Ersten. Die Ersten haben es nicht immer einfach, aber als Erster in einer Kette kann man vieles gestalten. Grundlage dafür ist aber eine starke Position der Bauern am Markt. Bäuerliche Marktposition kann kein Minister verordnen. Bäuerliche Marktposition kann auch keine Vollversammlung beschließen. Bäuerliche Marktposition ist tägliche Arbeit. Durch jeden von uns, jeden Tag. Herzlichen Dank für alles und bleiben Sie auch in Zukunft gemeinsam stark am Markt.

Josef Fradler, ÖR

Marktbarometer

Die Einschätzung der Märkte (kurz- bzw. mittelfristige Prognosen) ist derzeit generell sehr schwierig, da sich durch die Covid-19 Krise die Dinge auf den Märkten sehr dynamisch ändern. Die unterschiedlichen Szenarien wirken sich in den einzelnen Kategorien sehr differenziert aus, beeinflusst zumeist vom Grad der Exportabhängigkeit bzw. vom Außer-Haus-Verzehr.

➤ Jungstiere

Die Jungstierschlachtungen waren in den ersten Quartalen 2020 leicht unter dem Vorjahr. Gleichzeitig war die Nachfrage speziell im 3. Quartal im Inland sehr gut. Gerade die Nachfrage nach Qualitätsstieren war in dieser Phase entsprechend hoch.

Sowohl der Lebensmitteleinzelhandel als auch der Außer-Haus-Verzehr verzeichneten erhöhte Absatzmengen im Inland. Im Bereich der Gastronomie wirkte sich positiv aus, dass heimisches Rindfleisch einen höheren Stellenwert bekommen hat. Es wurde weniger auf südamerikanische Ware zurückgegriffen, speziell brasilianische Steak-Artikel wurden nur begrenzt nachgefragt.

Die Jungstierpreise werden sich üblicherweise im 4. Quartal gegen Weihnachten hin entsprechend nach oben bewegen, speziell aufgrund der guten Nachfrage in den Qualitätsprogrammen. Entscheidend wird sein, dass es zu keinen massiven Einbrüchen im Außer-Haus-Verzehr bzw. zu keinem 2. „Lockdown“ kommt.

➤ Schlachtkühe

Gerade die Schlachtkuhmärkte gehen im heurigen Jahr durch sämtliche Höhen und Tiefen. Von März bis Mai waren hier die Auswirkungen des „Lockdowns“ gravierend. Im Juni haben sich die Preise stabilisiert, bis Ende August herrschte eine positive Preisentwicklung. Der September hingegen war bereits von rückläufigen Kuhfleisch-Exportmengen geprägt bzw. von massiven Preisnachlässen bei Schweinefleisch in Deutschland, was sich auf die gesamte Verarbeitungsfleischsparte auswirkte. Aktuell stehen die Exportmärkte Richtung Frankreich und Spanien aufgrund massiver Umsatzrückgänge in der Gastronomie unter Druck, diese Entwicklung wird voraussichtlich bis Jahresende anhalten. Die Schlachtkuhmärkte werden weiterhin unter Druck bleiben.

➤ Bio-Kühe

Die Preisentwicklung ist bis dato aufgrund des gut verlaufenden Inlandsgeschäftes im Bio-Verarbeitungsbereich und der Exportmöglichkeiten auf einem hohen Niveau. Die Bio-Kuh-Zuschläge sollten bis Jahresende in etwa auf gleichem Niveau bleiben.

➤ Kalbinnen

Das Aufkommen an Schlachtkalbinnen war in den ersten 3 Quartalen etwas rückläufig. Seit der Preis-Stabilisierung im Juni ist die Schlachtkalbinnen-Marktsituation durch stabile Verhältnisse gekennzeichnet. Auch bei Kalbinnen ist die Absatzlage davon abhängig, inwieweit die Gastronomie und der Wintertourismus heuer anlaufen. Sollte es hier zu flächendeckenden Schließungen kommen, wird auch die Schlachtkalbinnen-Vermarktung preislich entsprechend angespannt sein. Gibt es keine Marktirritationen durch die Covid-Krise, wird sich die Marktlage stabil weiterentwickeln.

Bei sehr vielen Regionalprogrammen gibt es mittlerweile Jahrespreise, hier sind derzeit ausreichend Mengen vorhanden.

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

Die Marktsituation bei den Projekten im Bio-Rindfleischbereich ist stabil gut, speziell die Nachfragesituation bei guten Bio-Ochsen- und Bio-Kalbinnen-Qualitäten. Seitens des LEH werden erhöhte Mengen an Bio-Ochsen und Bio-Kalbinnen nachgefragt, man kann von leicht steigenden Preisen ausgehen.

Bei Bio-Jungrindern ist die Nachfragesituation ebenfalls sehr zufriedenstellend. Durch Jahrespreisvereinbarungen werden sich die Preise bis Jahresende hin auf einem stabil hohen Niveau bewegen.

➤ Schlachtkälber

Die Nachfrage nach AMA-Gütesiegel- und Bio-Schlachtrindern in Projekten wird bis Jahresende sehr gut sein. Die Preise sollten sich in diesem Zeitraum ebenfalls nach oben bewegen. Speziell in der Gastronomie gibt es vermehrt Nachfragen nach österreichischen Schlachtkälbern. Es sollten sich auch die gemeinsame Strategie und die Vermarktungsprojekte der ARGE Rind (AMA-Gütesiegel-Kälber, Bio-Kälber, Vollmilch-Kälber und Kalb Rosé) positiv auf die Märkte auswirken.

Nutzkälber, Fresser und Einsteller

Aufgrund der saisonalen Abkalbungen in den westlichen Bundesländern ist das Angebot bei Nutzkälbern in den nächsten Wochen bis in den Dezember hinein steigend. Die Preise für Nutzkälber werden saison-üblich rückläufig tendieren. Die qualitätsbezogene Preisdifferenzierung fällt mit steigendem Angebot verstärkter aus.

Bei Fressern und Einstellern wird eine weiterhin stabile Marktlage erwartet. Die Vermarktungsmengen bei männlichen und weiblichen Einstellern durch die Mutterkuhbetriebe werden in den nächsten Wochen deutlich ansteigend sein. Gleichzeitig kann aber auch von einer guten Nachfrage ausgegangen werden, da auf den Mastbetrieben eine überdurchschnittlich gute Futtersituation gegeben ist.



LEITARTIKEL

Geschäftsführer
DI Werner Habermann

Erzeugergemeinschaften sorgen für Stabilität in der Krise

Das Jahr 2020 wird uns – aus mehreren Gesichtspunkten – sehr lange in Erinnerung bleiben. Zum einen gab es durch das Auftreten des Covid-19 Virus massive Auswirkungen auf unsere Gesellschaft, unsere Familien und auf jeden Einzelnen.

Zum anderen hat diese Pandemie im Speziellen in unsere Branche gehörig „eingegriffen“: Eine noch nie dagewesene Verwerfung auf den Märkten wirkte sich massiv auf das Preisgefüge aus! Die aktuelle Situation zeigt uns jedoch, dass diese schwierige Herausforderung noch keinesfalls überstanden ist.

Sicherheit durch Preisstabilisierung!

Wir als ARGE Rind wollen unseren Mitgliedern und Bauern **Sicherheit durch unsere Preisstabilisierungsfunktion** geben! Das ist für uns ein Hauptanliegen!

Die Herausforderungen in den letzten Wochen und Monaten waren für uns alle in dieser Art und Weise mehr als schwierig und unbekannt. In allen Kategorien gingen die Preise nach unten! Es gelang uns als ARGE Rind jedoch durch gemeinsame Anstrengungen, die Preise soweit zu stabilisieren und dadurch einen totalen Verfall zu verhindern.

Ein **Schulterschluss von allen Beteiligten** – dem Lebensmitteleinzelhandel, der Politik und unseren Partnern im Schlachthofbereich – half uns, Druck aus den Märkten zu nehmen und dafür zu sorgen, dass die Preise nicht weiter nach unten gingen und auch die Schlachtrinder in diesen Krisenzeiten abgeholt werden konnten. Das sollte uns gerade jetzt vor Augen führen, dass dies keine Selbstverständlichkeit ist, sondern dafür gemeinsame Anstrengungen erforderlich waren.

Die Erzeugergemeinschaften haben in dieser Phase versucht, das Beste für ihre Mitglieder herauszuholen – und es hat sich erfreulicherweise gezeigt, dass alle beteiligten Mitarbeiter und Funktionäre an einem Strang zogen und damit schlimmere Einbußen für unsere Mitglieder verhindert werden konnten!

Wenn die Märkte dann wieder funktionieren, wie es in den letzten beiden Monaten der Fall war, werden diese Dinge oft sehr schnell vergessen und geraten in den Hintergrund.

Ich appelliere an Sie daher auch für die Zukunft – und wir werden mit diesen Szenarien immer wieder konfrontiert sein – mehr an die Lösungen zu glauben, die wir gemeinsam am Markt erreichen können.

Wie wird sich die globale Rindfleischproduktion entwickeln?

Für das Jahr 2020 wird gesamt nach aktuellen Schätzungen eine leicht rückläufige Rindfleisch-Produktion prognostiziert. Die USA und Brasilien, die führenden Rindfleischherzeuger, werden moderat steigend

Rindfleisch erzeugen. Neben der EU werden in anderen Ländern wie Indien und besonders Australien anhaltende Dürren zu einer deutlichen Verringerung der Rindfleischproduktion führen.

Parallel zum Rückgang der Erzeugung von Rindfleisch wird für 2020 auch ein leicht sinkender weltweiter Verbrauch prognostiziert. Rückgänge beim Konsum werden vor allem in Brasilien, Europa und Indien erwartet. Dies ist speziell durch die derzeitigen Wirtschaftskrisen in sämtlichen Ländern beeinflusst.

Zeitgleich erfreut sich **Rindfleisch in China** steigender Beliebtheit, teilweise als Alternative zu Schweinefleisch (Verknappung durch die Afrikanische Schweinepest) sowie durch die Verteuerung von Schweinefleisch in China.

Rein von den Prognosemodellen kann man daher grundsätzlich von einer recht ausgewogenen Angebots- und Nachfragesituation ausgehen. Kommt es zu keinen massiven Irritationen, dürfte die Preisentwicklung weltweit durchaus stabil bleiben.

In **Europa** werden uns hauptsächlich zwei Themen beschäftigen, die momentan aufgrund der aktuellen Geschehnisse in den Hintergrund gerückt sind:

Das Damokles-Schwert des **Brexits** hängt noch immer über uns. Irland – mit einer Eigenversorgung von ca. 650 % – könnte die europäischen Märkte sehr stark beeinflussen. Daher appellieren wir an die EU und an alle Beteiligten, eine vernünftige Lösung mit Großbritannien zu finden, um keinen zusätzlichen Marktdruck zu erzeugen.

Und auch das **Mercosur-Abkommen** ist nach wie vor ungelöst. Es bedarf auch hier einer gemeinsamen Kraftanstrengung, dieses Abkommen ganz klar zu verhindern. Erfreulicherweise gibt es dazu eine klare Position der Bundesregierung.

Wie sehr diese Märkte durch **Brasilien** beeinflusst werden, wurde in den letzten vier Monaten deutlich. Allein durch das Fehlen der brasilianischen Ware in den österreichischen C+C-Märkten kam es zu einer Preissteigerung der Edelteile, was sich wiederum positiv auf die Erzeugerpreise ausgewirkt hat. Wir dürfen nicht verleugnen, dass große Mengen brasilianisches Rindfleisch vor der Krise in unseren Regalen platziert waren.

Wir appellieren daher an die Regierung, das Thema **Herkunftskennzeichnung** voranzutreiben und kein politisches Kleingeld daraus zu machen. Wir brauchen eine faire Lösung, um zukünftig überlebensfähig zu sein! Es benötigt eine klare Kennzeichnung: im ersten Schritt in der Gemeinschaftsverpflegung, im zweiten Schritt in der Gastronomie sowie speziell bei verarbeiteten Produkten.

Wir appellieren an die politischen Vertreter und alle Wirtschaftsbeteiligten, möglichst rasch im Sinne der Konsumenten und der Bauern eine faire Lösung zu finden!

Großer Dank an Obmann ÖR Josef Fradler

Ein persönliches Anliegen meinerseits ist es, mich bei unserem Obmann ÖR Josef Fradler für seine Leistungen, die er unermüdlich die letzten 20 Jahre für die Rindfleischproduktion in Österreich erbracht hat, zu bedanken. Es ist mit sein Verdienst, dass die Dinge so sind, wie sie heute sind: dass es Qualitätszuschläge in diesem Ausmaß gibt, dass es Jahrespreise bei Programmen gibt, dass durch Qualitätsproduktion mit einem Anteil von 75 % in Qualitätsprogrammen Zuschläge an die bäuerlichen Betriebe ausbezahlt werden.

Josef Fradler war in diesen Bereichen immer ein Vorreiter, der strategisch den Weg der ARGE Rind aufbereitet hat.

Wir wollen diese Errungenschaften wertschätzen – und unseren ausdrücklichen Dank an unseren Obmann aussprechen!

Ich bedanke mich stellvertretend für uns alle bei ihm und hoffe, dass er uns auch noch in den nächsten Jahren mit dem einen oder anderen Rat zur Seite steht.

In diesem Sinne wünsche ich uns allen Gesundheit und eine kontinuierlich positive Weiterentwicklung der Rindfleischproduktion in Österreich!

DI Werner Habermann



V.l.n.r.: DI Johannes Minihuber, Ing. Gerhard Steinkress, ÖR Josef Fradler, Ing. Franz Beck, Josef Fradler jun., DI Werner Habermann, ÖR Fritz Gruber, Hansjörg Landmann

GENERALVERSAMMLUNG DER ARGE RIND eGen.

ARGE Rind hat neuen Obmann gewählt „Vertrauen ist Basis für Gespräche auf Augenhöhe“

Die vergangenen eineinhalb Jahre waren für die österreichischen Rinderbauern und die ARGE Rind durch viele Herausforderungen geprägt. Spannungsfelder um Freihandelsabkommen, Brexit, billige Fleischimporte in die EU und noch einige Punkte mehr forderten die Rinderwirtschaft speziell im Jahr 2019. Im Rahmen der Generalversammlung der ARGE Rind am 30.09.2020 beim Gastagwirt in Eugendorf (Sbg.) wurden diese Themenfelder im Jahresrückblick eingehend dargelegt. Einhellig wurde auch berichtet, dass es die Covid19-Krise ist, die derzeit für die größten Herausforderungen sorgt. In der Wirtschaft, im Tourismus und auch in der Landwirtschaft, speziell auch am Rindfleischmarkt.

Neuerungen gibt es auch in der ARGE Rind. Im Rahmen der Generalversammlung wurde Josef Fradler jun. zum neuen Obmann sowie Ing. Franz Beck zum neuen Obmann-Stellvertreter der ARGE Rind gewählt.

Zum 20jährigen Gründungsjubiläum der ARGE Rind wäre die Generalversammlung im Rahmen einer Festveranstaltung geplant gewesen. Bedingt durch die derzeitige Situation wurde nur die Generalversammlung unter entsprechenden Vorkehrungen im kleinen Rahmen abgehalten.

ARGE Rind als gemeinsame/eine Stimme für die Rinderbauern

ARGE Rind Obmann ÖR Josef Fradler verdeutlichte bei seinen einleitenden Worten den großen Stellenwert der Qualitätsproduktion in der Rindfleischproduktion in Österreich. Die ARGE Rind ist dabei das Sprachrohr der bäuerlichen Produktion und Position, „die Brücke zum Markt für die Bauern“, so Obmann Fradler. „Wenn wir auf die letzten Jahre zurückblicken, haben wir den Rindfleischmarkt und die Qualität unserer Produkte sehr positiv entwickelt. Der Druck am Markt wird aber schärfer! Insbesondere spürten wir dies in den letzten Monaten in der Corona-Krise. Dennoch konnte die Qualitätsproduktion weiter erhöht werden, die Marktverwerfungen waren in den Programmen meist am geringsten.“

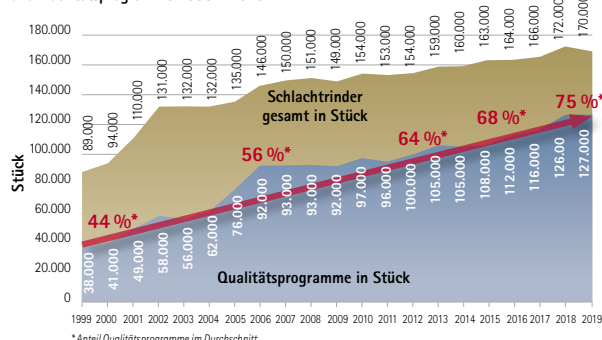
Rückblickend auf die Anfänge der ARGE Rind erläuterte Obmann Fradler, dass es vor 20 Jahren bei der Gründung der ARGE Rind das Hauptziel war, die Interessen der Rinderbauern zu bündeln. „Wir haben dadurch eine gemeinsame Stimme für die Rindfleischproduzenten gewonnen. Der Zusammenhalt und das Vertrauen zwischen den Bundesländern und unter den Bauern (Mutterkuh, Kälberproduzent, Rindermast) war da. Diese Einigkeit war wegweisend, um die Interessen der Rinderbauern auch in der Politik und bei den Partnern in den nachgelagerten Bereichen vertreten zu können und auch gehört zu werden. Das Erfolgsrezept der ARGE Rind besteht darin: am Markt immer das Mögliche zu fordern und nicht das Unmögliche – immer das Machbare zu tun und umzusetzen – das bringt den Erfolg. Manche Dinge sind nicht vorhersehbar und beeinflussbar – so wie Covid-19. Jedoch wurde auch hier versucht, das Möglichste zu erreichen. Unter den gegebenen Bedingungen dürfen wir nicht unzufrieden sein, wie

sich die Märkte entwickelt haben“, so Fradler. Abschließend bedankte sich Josef Fradler bei jenen Personen, welche in den letzten Jahren den Weg der ARGE Rind mit ihm gegangen sind und sich für die Rinderbauern eingesetzt haben.

Tätigkeitsbericht der ARGE Rind

Im Tätigkeitsbericht der ARGE Rind präsentierte Geschäftsführer DI Werner Habermann die positive Entwicklung der ARGE Rind in der Vermarktung. „75% der Schlachtrinder wurden über Quali-

Entwicklung Stückzahl vermarkteter Schlachtrinder und Qualitätsprogramme 1999 – 2019



tätsrindfleischprogramme vermarktet. Für diese Rinder wurden für die Bauern Qualitätszuschläge von ca. 18 Mio. erzielt und somit konnte die Wertschöpfung auf den Betrieben verbessert werden", so Habermann. Der Geschäftsführer hielt aber auch fest, dass sich die Rindfleisch-Absatzmärkte aufgrund von Covid-19 seit einigen Monaten sehr schwierig gestalten. Aufgrund der aktuellen Situation (Gastronomie, Tourismus) geht Habermann davon aus, dass die Covid-19-Krise den Rindfleischmarkt auch im Winter 2020 in Atem halten wird. Bei unsicheren, oftmals sehr kurzfristigen Marktentwicklungen/-verwerfungen werden Marktstabilisierungsmaßnahmen Kernpunkte für die ARGE Rind sein. Ein weiterer Focus besteht für Habermann in der Umsetzung einer verpflichtenden Herkunftskennzeichnung in der Gastronomie. „Wir benötigen eine klare Kennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung und im zweiten Schritt in der Gastronomie. Dies würde die Position von österreichischem Qualitätsrindfleisch im Außer-Haus-Verzehr kräftig stärken. Es ist an der Zeit, dass hier endlich Umsetzungsschritte erfolgen“, so Habermann.

Großer Dank an Obmann ÖR Josef Fradler und seinen Stellvertreter ÖR Fritz Gruber



Im Rahmen der Generalversammlung schieden Obmann ÖR Josef Fradler und Obmann Stellvertreter ÖR Fritz Gruber nach 20-jähriger Tätigkeit aus ihren Führungsfunktionen in der ARGE Rind aus. Geschäftsführer DI Habermann bedankte sich bei den beiden sehr herzlich für die Tätigkeiten in den letzten 20 Jahren im Sinne der österreichischen Rinderbauern. Wertschätzend und anerkennend fügte Habermann hinzu: „Fritz Gruber hat mit seiner ruhigen Art die ARGE Rind im Hintergrund immer wesentlich unterstützt. Speziell in den nicht ganz einfachen Anfangsjahren war Fritz Gruber eine sehr wichtige Säule in der ARGE Rind, damit wir als Organisation auch entsprechend Gehör und Anerkennung gefunden haben. Obmann Josef Fradler hat vor allem seine Erfahrung ausgezeichnet, die er in die ARGE Rind eingebracht hat, und damit

wichtige Bausteine für die Entwicklungen gelegt hat. Als sehr guter Strategie hat er wesentlich die positive Entwicklung in der Qualitätsrindfleischproduktion gelenkt und Position für die Bauern geschaffen. Durch sein Fachwissen, seine Beharrlichkeit, aber auch durch sein Fingerspitzengefühl wurde vieles erreicht und wir werden auch seitens der Abnehmer in den nachgelagerten Bereichen und der agrarpolitischen Vertreter gehört und miteingebunden.“

Neuer Obmann und neuer Obmann-Stellvertreter gewählt



V.l.n.r.: Ing. Franz Beck (Obmann-Stellvertreter), Josef Fradler jun. (Obmann), DI Werner Habermann (Geschäftsführer), Hansjörg Landmann (Vorsitzender des Aufsichtsrats)

Seitens der Generalversammlungen wurden jeweils einstimmig Josef Fradler jun. zum neuen Obmann sowie Ing. Franz Beck zum neuen Obmann-Stellvertreter gewählt. Fradler jun. nimmt die Herausforderung als neuer Obmann der ARGE Rind gerne an: „Ich freue mich, mit einem sehr starken Team in der ARGE Rind die österreichischen Rinderbauern in Zukunft vertreten zu dürfen. Was einer nicht erreicht, können viele gemeinsam erreichen“, so der neue Obmann.

Ing. Franz Beck fügt als neuer Obmann Stellvertreter hinzu: „Ich bedanke mich für das entgegengebrachte Vertrauen. Das Wichtigste sind die Rinderbauern und dass immer das Bestmögliche für die Landwirtschaft versucht wird. Die Rinderbauern stehen bei der ARGE Rind immer an erster Stelle und es freut mich, in der Organisation zukünftig intensiv mitzuarbeiten.“

Wir dürfen den Neugewählten sehr herzlich gratulieren und wünschen ihnen viel Kraft und Erfolg für die Anliegen der österreichischen Rinderbauern. Die Position am Markt zu behalten, ist eine tägliche Arbeit von jedem Mitarbeiter!



Liebe Bäuerinnen und Bauern!

Ich möchte mich bei Ihnen in meiner neuen Funktion als Obmann der ARGE Rind kurz vorstellen.

Mein Name ist Josef Fradler, ich komme aus Maria Saal (Knt.) und bin Rinderbauer mit Schwerpunkt Rindermast.

Als Obmann der BVG Kärntner Fleisch und nun auch Obmann der ARGE Rind ist es mir ein großes Anliegen, die Rinderproduktion und die Herausforderungen, mit welchen wir in Zukunft konfrontiert werden, mitzutragen und bei Entscheidungen zu positionieren und zu vertreten.

Der Weg, den die Rinderproduktion gewählt hat, war anfangs steinig und von Misstrauen geprägt. Wir Bauern haben es aber geschafft, unsere Position gegenüber den Konsumenten und den Handel zu stärken und konnten mit der stetig steigenden Qualität unserer Produkte, Vertrauen in Produktion und Herkunft erreichen. Durch konsequentes Handeln mit Rücksicht auf das was von der Gesellschaft gefordert wird, werden wir Rinderbauern letztlich wertgeschätzt und als starke Organisation wahrgenommen.

Was wird die Zukunft bringen?

Die jetzige Lage, in der wir uns befinden, mitten in einer weltweiten Pandemie, ist gerade für uns Rinderbauern eine Krise, die wir zu bewältigen haben. Aber da wir als Gemeinschaft als starke Gruppe sprechen, wird es uns gelingen, die Anforderungen durch stagnierende Absatzmärkte, Anfeindungen durch NGOs und steigende Parameter in der Tierhaltung mitzutragen und zu unseren Vorteilen am Markt zu verankern. Vor allem das Bekenntnis der Konsumenten zu unserer Qualität und unserer heimischen Art der Rinderhaltung stimmt mich positiv und dies gilt es für die Zukunft mitzunehmen.

Wir haben schon viel erreicht!

Qualitätsrindfleisch-Programme mit Preisgarantie und Produktionssicherheit, welche vom LEH mitgetragen und abgesichert werden, sind Zeichen dafür, welche hervorragende Arbeit in der ARGE Rind geleistet wird. Aber auch dass wir Bauern zielgerichtet auf neue Herausforderungen hinarbeiten, beweist, dass wir uns mit den Dingen beschäftigen und für positive Veränderung sorgen.

Dies gilt es für uns als ARGE Rind mitzunehmen, um auch in Zukunft eine starke Brücke zum Markt zu bleiben.

Mit bäuerlichen Grüßen!
Josef Fradler



Parasiten-Management in der Rindermast

Ing. Mag. Roland Mertlitsch,
Praktischer Tierarzt in Kärnten

Die Basis einer erfolgreichen Rindermast ist die Körpergewichtszunahme pro Masttag. Die Gründe, warum hohe tägliche Zunahmen nicht erreicht werden, sind:

- Fütterungsfehler, unzureichende Futteraufnahme durch Futtermängel, im Besonderen Strukturmangel und Futterschäden
- Schlechte Genetik
- Unzureichendes Stallklima
- Mangelnde Gesundheit der Tiere. Lungenkrankungen und Durchfallgeschehen haben in erster Linie Fehler im Management am Mastbetrieb als Ursache. Parasitosen jedoch sind mit den Einstelltieren "mitgekauft".

Eine Endo-Parasitose ist eine Weideerkrankung. Magen-Darm-Rundwürmer scheiden Eier aus, welche im Freien bis zur infektiösen Larve eine ca. 2- bis 5-wöchige Reifungsphase benötigen. Leberegel brauchen auch Schnecken (der Kleine Leberegel Schnecken und Ameisen) als Zwischenwirte. Eine Ansteckung im Stall findet nur in Ausnahmefällen statt. Im Stall werden z.B. der Spulwurm beim Kalb und Kokzidien übertragen. Eingelagertes Futter spielt als Infektionsquelle kaum eine Rolle. Eine Einschleppung über Silage ist nicht möglich, über

Heu ist sie nur gering und kommt nur bei sofortiger Verfütterung nach der Ernte vor. Über Grünfutter ist eine Einschleppung möglich, jedoch muss das Futter von zuvor beweidetem Grünland stammen. Wurmeier bzw. Larven, welche im Frühjahr ausgeschieden wurden, sind noch im Herbst infektiös. Werden sie im Herbst ausgeschieden, besteht noch im nächsten Frühjahr Infektionsgefahr.

Während Spulwurminfektionen in der Mast eine geringe Rolle spielen, verursacht die Kokzidiose vor allem bei jüngeren Tieren leichte bis schwere Erkrankungen. Etwa 2 Wochen nach der Infektion, meist durch die neue Gruppierung in der Einstellwoche, kommt es zu blutigen Enddarmenzündungen. Betroffen sind eher jüngere Tiere und besonders Kälber. Behandelt werden müssen erfahrungsgemäß ca. 1-3 % der Tiere, wobei Einsteller über 300 kg unter 0,5 % erkranken. Eine generelle Einstellbehandlung ist nicht erforderlich.

Ektoparasiten wie Läuse und Haarlinge werden jedoch auch im Stall übertragen. Seltener vertreten ist Räude. Diese verursacht starken Juckreiz und sie kann an haarlosen und geröteten Hautstellen, die durch Scheuern entstehen, erkannt werden.

Einsteller sind optisch in vielen Fällen nicht als Parasitenträger erkennbar. Stark verwurmete Tiere sind am struppigen Haarkleid, wechselndem

Durchfall, Abmagerung und Anämie zu erkennen. Es sind etwa 40 % der Einsteller aus Mutterkuhbetrieben Leberegel-positiv! Noch höher ist der Anteil an Trichostrongyliden. Die Lebensdauer von Magen-Darm-Würmern und Leberegeln beträgt ca. 1-2 Jahre. Die Leistungseinbußen dauern die gesamte Mastperiode an und werden mit bis zu 200 g verminderter täglicher Zunahmen beziffert.

Die Kosten für eine Parasitenbehandlung bei einem 300 kg Einsteller belaufen sich auf Medikamentenkosten von ca. € 6,-, entsprechend 2,5 kg Lebendgewicht. Hohe Leistungseinbußen durch Parasiten sind leicht zu vermeiden!

Werden Kälber zugekauft, kann man davon ausgehen, dass die Tiere nicht auf der Weide waren und dadurch frei von Magen-Darm-Strongyliden, Lungenwürmern und Leberegeln sind. Ein Befall mit Läusen und Haarlingen ist jedoch sehr häufig und optisch leicht erkennbar. Im Zweifel wird am Widerrist ein Haarbüschel ausgerissen und gegen das Licht betrachtet. Man sieht entweder die Parasiten in der Größe von ca. 2-3 mm oder die Nissen.

Eine einmalige Behandlung mit Avermectinen als Poor-On oder Injektion soll am Einstelltag erfolgen.

Wichtig ist eine getrennte Aufstallung zum Altbestand, um eine Übertragung auf bereits behandelte Tiere zu vermeiden. Eventuell vorhandene Spulwürmer werden so auch miterfasst. Eventuell können auch Pyrethroide verwendet werden.

Bei einer Mast mit Rindern aus Freser-Erzeugerbetrieben sind die Herkunftsbetriebe und die Gegebenheiten meist bekannt und man kann weitgehend von Parasitenfreiheit ausgehen. Eventuell besteht ein Befall mit Ektoparasiten (Läuse, Haarlinge). Bei der Behandlung wird wie beim Kalb vorgegangen.

Bei Tieren aus der Mutterkuhhaltung muss von einer mehr oder weniger langen Weidehaltung mit dem vollen Spektrum an Parasiten ausgegangen werden. Eine Behandlung am Einstelltag mit einer Kombination von Ivermectin mit Closantel (Closamectin) als Poor-On erfasst die meisten Ekto- und Endoparasiten inklusive Lungenwürmer und Große Leberegel. Als kostengünstiges Präparat und auch durch die Poor-On Anwendung ist das sehr praktikabel, wobei auf eine ausreichende Dosierung zu achten ist. Eine sorgfältige Anwendung genau in der Mittellinie am Rücken, eher im hinteren Bereich, verhindert das Abrinnen des Arzneimittels seitlich über die Haare. Der Kleine Leberegel wird nicht miterfasst, wobei anzumerken ist, dass

die Leistungseinbuße durch diesen viel geringer ist als bei einer Infektion mit dem Großen Leberegel. Gegebenenfalls kann man zusätzlich mit einem Drench-Präparat eine Behandlung durchführen. Diese geht jedoch mit hohem Arbeitsaufwand und deutlich höheren Arzneimittelkosten einher.

Bei der Mast mit Weidegang bzw. Alping kann eine zweite Entwurmung nach der Weideperiode erforderlich sein. Bei einer Alping gibt es eine geringere Parasitenbelastung, da durch die große Fläche die Parasiteneier weit verteilt werden. Außerdem kommt es in höheren Lagen zu keinem Befall mit Leberegeln, da die Zwischenwirte fehlen. Zudem kommt es durch die geringeren Temperaturen zur verzögerten Entwicklung infektiöser Larven und folglich ist eine zweite Entwurmung oft nicht notwendig.

Bei Weiden im Tal kommt es durch die längere Weideperiode in Kombination mit kürzerer Entwicklungsdauer der Parasitenlarven und eventuellen Feuchtstellen zu einer stärkeren Belastung der Jungrinder. Eine zweite Behandlung ist meist unumgänglich und regelmäßige Parasitenuntersuchungen im Kot können sehr hilfreich sein.



Fazit:

Eine erfolgreiche Mast erfordert sowohl eine Einschätzung der zu erwartenden Parasitenbelastung der Zukaufstiere als auch eine geplante Behandlung.

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





Zukunftssichernde Leistungen im Verbund der ARGE Rind

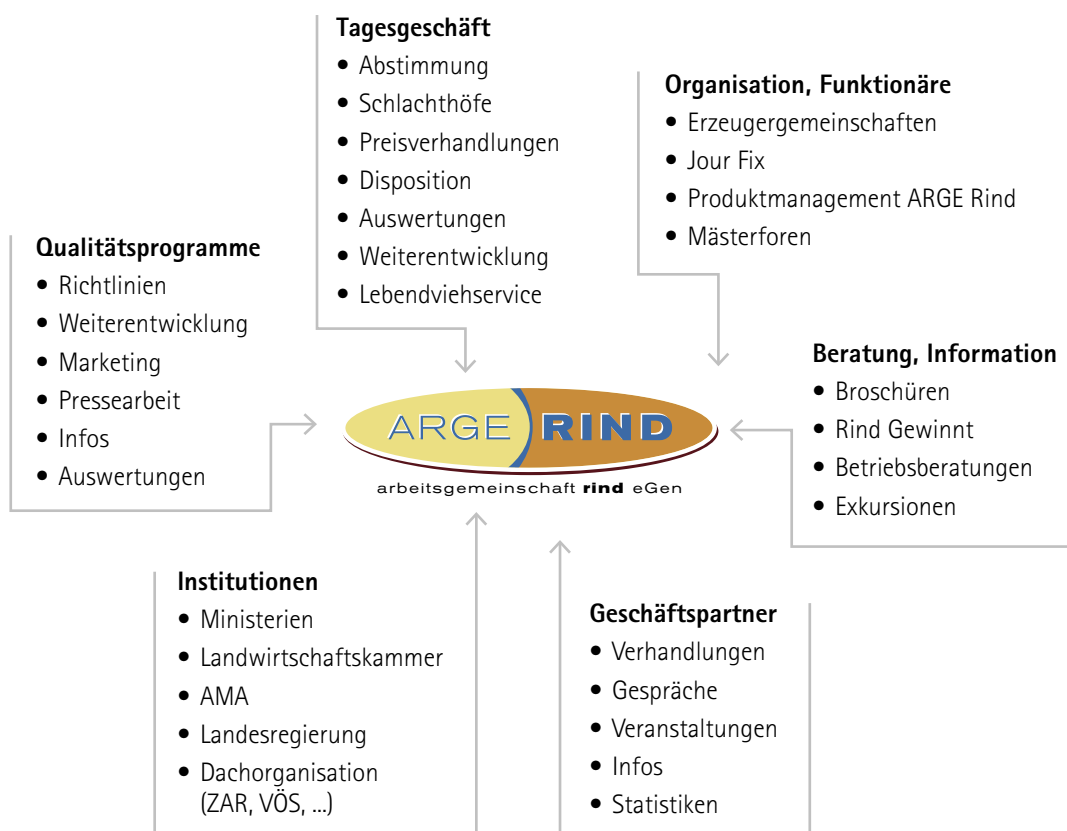
Leistungen im Überblick

Neben dem Tagesgeschäft befassen sich die Erzeugergemeinschaften im Verbund der ARGE Rind mit strategischen Fragen rund um die Rindfleischproduktion. Gerade in herausfordernden Zeiten wie diesen befassen wir uns mit vielen, auch zum Teil sehr kritischen Themen.

Höhere Wertschöpfung durch Qualitätsprogramme

Einen Schwerpunkt des Produktmanagements bilden die Qualitätsprogramme (Übersicht Vermarktungsziele). Sie dienen insgesamt zur Markt- und Preisabsicherung für die heimischen Rinderbauern.

Der Weg, mit österreichischen Qualitätsprogrammen den Rindfleischkonsum im Inland abzusichern und auszubauen, hat sich bezahlt gemacht.



VERMARKTUNGSZIELE



Lebendrinder

Kälber

4 – 6 Wochen
80 – max. 120 kg
breiter Rücken und Bemuskulung
entsprechender Rahmen
und Fundament, enthornt
Konventionell oder Bio

Einsteller

6 – 8 Monate
250 – 350 kg
breiter Rücken und Bemuskulung
entsprechender Rahmen und Fundament,
bereits abgesetzt
Konventionell oder Bio

Futterkühe

Konventionell oder Bio
Gutes Fundament und Füße
Zweinutzungsrasen
trockenes Euter
frei von Parasiten und
Krankheiten

Schlachtrinder

Auszug aus den Qualitätsprogrammen

- Diverse Produktionsrichtlinien beachten
- Geboren und gehalten in Österreich
- Zum Teil Listung über die Erzeugergemeinschaft
- Rechtzeitige Meldung der Tiere zum Verkauf

Milchmastkalb

jünger 4 Monate
SG kalt: 80-110 kg (Ziel 95 kg)
Handelsklasse: E,U,R,(O)
Fettklasse: 2,3;
Fleischfarbe: 1-4;
Konventionell

Bio-Milchmastkalb



jünger 4 Monate
SG kalt: 80-120 (Ziel 90-110) kg
Handelsklasse: E,U,R,(O)
Fettklasse: 2,3; Fleischfarbe: 1-4
Projektstandard: ja!Natürlich,
Standard BIO

Biokuh

alle Handelsklassen und Fettklassen, anerkannter Biobetrieb



Preiszuschäge für Projektstandard:
JA! Natürlich, zurück zum Ursprung,



Jungstier



AMA-Gütesiegel

jünger 20 Monate
SG kalt: 328,3-441 kg

AMA-Gütesiegel

BIO-Jungstier

jünger 24 Monate
SG kalt: 250 -441 kg

Produktionsziel: 380 kg – 400 kg
Handelsklasse: E,U,R; Fettklasse: 2 bis 3



Bio-Jungrind

Jungrinder (männlich kastriert,
weiblich) aus Mutterkuhhaltung
mind. 9 Monate und jünger 12
Monate SG kalt: weiblich mind. 190
kg, männlich mind. 200kg (Ziel 230 kg)
Handelsklasse: E,U,R;
Fettklasse: 2,3

Projektstandard: Ja!Natürlich

SBG-Jungrind

männlich kastriert und
weibliche Rinder aus Mutterkuhhaltung
mind. 8 Monate, jünger 12 Monate
SG kalt: mind. 175 kg oder
Handelsklasse: E,U,R;
Fettklasse: 2,3

Projektstandard:
geboren und aufgewachsen
in Salzburg



M-Rind

Qualitätssicherungsprogramm
für weibl. Rinder (Kühe, Kalbinnen)

mind. 24 Monate,
keine Notschlachtungen oder Beanstandungen
alle Handelsklassen und Fettklassen
Schlachtgewicht kalt mind. 235,2 kg
externe Betriebserhebung,
TGD-Teilnahme



M-Rind++:

zusätzlich
zertifiziert gentechnikfreie Fütterung
(diverse Molkereiprojekte)

Bioochse

jünger 30 Monate
SG kalt: 300 – 440 kg



Biokalbin

jünger 30 Monate
SG kalt: 250-370 kg

Handelsklasse: E,U,R,(O); Fettklasse: (2),3,4; anerkannter Biobetrieb

Produktionsziel: 300-390kg (BIO Ochse) bzw. 270-350kg (BIO
Kalbin) Handelsklasse E,U,R Fettklasse 2 bis 3 (4)

Natürlich vermarkten wir gerne auch jegliche Standardware für Sie!

Stand Mai 2020; Kriterien können sich ändern.



100% ÖSTERREICH + REGIONALITÄT + LANDWIRTSCHAFT + GASTRONOMIE = die einzige Formel für Sicherheit in Zeiten wie diesen!

Wie wichtig die Rindfleischzubereitung in der Gastronomie für den gesamten Rindfleischmarkt in Österreich ist, kam zu Beginn der Corona-Krise mit dem „Lockdown“ in kürzester Zeit in aller Schärfe zum Vorschein. Ob es die Systemgastronomie (z.B. McDonald's) oder die Gasthäuser bzw. Kantinen waren, von einem Tag auf den anderen Tag mussten große Abnehmer von Rindfleisch ihre Türen schließen. Mit dem Wegbrechen der Gastronomie-Schienen – ca. 50 % werden bei Rindfleisch eben im Außer-Haus-Verzehr abgesetzt – sind auch für uns in der Landwirtschaft viele Märkte zum Erliegen gekommen (z.B. Kalbinnen, Kühe, auch Jungstiere).

Partnerschaft Landwirtschaft – Gastronomie

Die Bedeutung der Gastronomie und zugleich auch der (Absatz-) Hebel ist allen in der Rindfleisch-Wertschöpfungskette bewusst. Die Erzeugergemeinschaften der ARGE Rind setzen daher seit Jahren sehr erfolgreich Markenprogramme und Absatzprojekte mit der Gastronomie bzw. Gastronomievertriebspartnern um. Unsere Qualitätsrindfleischprogramme stehen für Konsequenz (Herkunft, Qualität, Sicherheit) und sind damit zu einem wichtigen Teil der österreichischen Gastronomieszene geworden. Eine Vielzahl an Gastrobetrieben stärkt die heimische Landwirtschaft und unterstützt durch die Zubereitung von heimischem Rindfleisch in der Küche, die Produktion hochwertiger Fleischqualitäten in Inland. Dadurch werden höhere Erlöse, Nachhaltigkeit und Wettbewerbsfähigkeit auf den bäuerlichen Betrieben unterstützt. Auch die Erhaltung wertvoller Kulturlandschaften für den Tourismus und spätere Generationen wird damit gesichert. Nicht zuletzt werden dadurch Fleisch-Importe reduziert, die nicht nur

die Handelsbilanz und die Bauernschaft, sondern letztendlich auch die CO₂-Bilanz belasten.

Unsere Aktivitäten unter erschwerten Bedingungen!

Im Bewusstsein um der großen Bedeutung des Gastronomie-Sektors für die heimischen Rindfleischproduzenten, werden kontinuierlich Marketing-Aktivitäten in den Regionen bzw. in Abstimmung mit Gastrogroßlieferanten durchgeführt. Auch unter erschwerten Bedingungen in Corona-Zeiten werden seitens der Erzeugergemeinschaften Aktivitäten umgesetzt, um die Gastronomen von der Qualität und Verlässlichkeit bei heimischen Rindfleisch zu überzeugen. Regionale Versorgung hat an Stellenwert gewonnen. Die Betreuung und Unterstützung der Gastronomie in der schwierigen Phase ist wichtig.

Einige Beispiele sind auf den folgenden Seiten angeführt:



MAHLZEIT ...

... das Qualitätsfleisch-Magazin für die Gastronomen

Seit dem Wiedereröffnen der Gastronomie im Mai hat die ARGE Rind in 2 Ausgabeschwerpunkten die Themen „Regionalität, Verfügbarkeit“ sowie „Herkunftskennzeichnung und Auslobung auf der Speisekarte“ thematisiert. Wirte und Köche, die derzeit noch nicht auf österreichische Qualität gesetzt haben, sollen dadurch zu „regionalem Umdenken“ bewegt werden.

NEUE CULT BEEF HOMEPAGE

Stilsicherer Webauftritt für AMA-Gütesiegel – Cult Beef (OÖ)

CULT BEEF – Auf der Website wird von Profis für Profis penibel nach den wichtigsten Parametern die Rindfleischqualität aufgearbeitet und beurteilt. Neben Produkt- und Teilstück-Informationen sind jede Menge köstliche Rezepte angeführt.

Die Website hat einiges zu bieten – und setzt den neuen Markenauftritt optimal um!

www.cultbeef.at



DONAULANDRIND – bei Fa. Kastner

Zur gemeinsamen Vermarktungsstrategie der Marke Donauland Rindfleisch erläutert Gut Streitdorf Geschäftsführer Werner Habermann „Wir wollen unseren Handelspartner KASTNER, sowie alle Gastronomen die auf „donauland Qualitätsfleisch“ vertrauen, dabei unterstützen, den Gästen auf einfache aber informative Art und Weise die Herkunft transparent erkennbar machen zu können. Deshalb haben wir spezielle Speisekarteneinlageblätter und Plakate für den Aushang produziert. Diese dienen der direkten Gästeinformation und tragen die Regionalität und Qualität von „donauland Fleisch“ nach außen. Wir möchten einen klaren Appell an die Gastronomie richten, beim Einkauf auf herkunftskontrollierte Qualität aus der Region zu achten und diese den Gästen transparent auszuloben. KR Christof Kastner, geschäftsführender Gesellschafter der KASTNER Gruppe, ergänzt: „Da unsere Wurzeln im Waldviertel sind, ge-

hört Regionalität zu unserer DNA. Aus diesem Grund setzen wir mit donauland auf niederösterreichische Qualität!“



v.l.n.r. Ing. Franz Rauscher (Obmann EZG Gut Streitdorf eGen), KR Christof Kastner (Geschäftsführender Gesellschafter KASTNER Gruppe), DI Werner Habermann (Geschäftsführer EZG Gut Streitdorf eGen)

Foto: © GutStreitdorf

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

Weiter
auf der
nächsten
Seite



PREMIUM RIND UND CULT BEEF SIND DABEL...

BEI DER NEUEN VIRTUELLEN MESSE VON TRANSGOURMET ÖSTERREICH

Unter dem Motto „Zwei Welten. Ein einzigartiges Erlebnis.“

Mit der neuen Messe-Generation NEX bringt Transgourmet zusammen, was zusammengehört: digitales Erleben und reales Genießen. Auf der digitalen Plattform präsentieren 250 Aussteller ihre Produkthighlights.

Die ARGE Rind ist mit AMA-Gütesiegel Fleisch wie CultBeef, Premium-Rind und Premium-Schwein als Aussteller bei dieser Online-Messe von Transgourmet vertreten.



GASTRONOMISCHE KOCH- UND GRILLVARIANTEN

vom AMA-Gütesiegel Alpenvorland Rind bei AGM präsentiert durch Adi Bittermann

Auf den AGM Standorten in Neusiedl am See und Spittal an der Drau erfolgten in den Sommermonaten Konsumenten-Information und Produktverkostung für Gastronomiekunden und AGM-Mitarbeiter. Der Einsatz in Neusiedl wurde durch das Team von Haubenkoch und Grillweltmeister Adi Bittermann gemeinsam mit der Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf durchgeführt. Von guter Qualität überzeugt man sich natürlich am besten selbst – deswegen sind Produktverkostungen eine der wirksamsten Absatzförderungsmaßnahmen. Die Kunden und Besucher, hauptsächlich Gastronomen und Außendienstmitarbeiter, bekommen zudem noch wertvolle Tipps betreffend Auswahl der richtigen Teilstücke sowie zur Verwendung von Alternativeilstücken zur Steigerung der Wirtschaftlichkeit.



KÄRNTNER FLEISCH AKTIVITÄTEN – Rindfleischvermarktung

Leider musste das Kärntner Rindfleisch Fest am Gut Ossiacher Tauern mit üblicherweise mehreren Tausend Besucher im heurigen Jahr abgesagt werden. Trotzdem versucht die BVG Kärntner Fleisch mittels kleineren Events einige Aktivitäten in der Rindfleischvermarktung zu setzen. Neben dem Pressegrill und einer kleinen Eröffnungsfeier am neuen Kärntner Fleisch Standort in der Genussmeierei Villach, fand zusätzlich im September auch eine Rindfleischverkostung am Villacher Wochenmarkt statt. Hier konnten sich Konsumenten und Passanten von der heimischen Rindfleisch Qualität überzeugen. Die neue Produktlinie Kalb Rosé, sowie Dry Aged Steaks von Kalbin und Ochse konnten so einer breiten Öffentlichkeit präsentiert werden und erntete großen Anklang.



INFOMATERIALIEN für die Gastronomiebetriebe

Generell werden seitens der ARGE Rind zahlreiche Informationsmittel (Fleischguides, Kochbücher, Speisekarteneinlagen, Teilstückplakate, Tischaufsteller, Leporellos, usw.) produziert, um die Markenpartner in der Gastronomie zu unterstützen. Zunehmend mehr Gäste wollen wissen, woher das

Fleisch am Teller kommt und honorieren Regionalität verbunden mit Qualität bei der Zubereitung. Eine transparente Gästeinformation kann dabei unterstützen, über die Herkunft von Fleisch zu informieren, ohne das Servicepersonal dabei in hohem Ausmaße beanspruchen zu müssen.



Die VERTRIEBSPARTNER unserer AMA-GÜTESIEGEL Rindfleischprogramme im Gastronomiegroßhandel



Transgourmet Österreich GmbH
www.transgourmet.at



AGM-C+C Abholgroßmärkte
www.agm.at



Transgourmet Österreich GmbH
www.transgourmet.at

Eurogast Landmarkt
www.eurogast.landmarkt.at

Neurauter frisch GmbH
www.neurauter-frisch.at

Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH
Onlineshop
www.wiesbauer-gourmet.at



Kastner Großhandels GmbH.
www.kastner.at



BVG Fleischvermarktung
www.karntnerfleisch.at



Schulterscherzel vom AMA-Gütesiegel Rind

Rahmkohl / Erdäpfelnudeln / Zwetschenröster

ZUBEREITUNG:

Schulterscherzel in 4 Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren, abklopfen, anbraten und herausnehmen. Im Bratenrückstand das klein geschnittene Wurzelgemüse gut anrösten, Tomatenmark dazugeben und mitrösten. Das Gemüse mit Rotwein und Rindsuppe ablöschen, aufkochen, Rosmarin- zweige und Lorbeerblätter dazugeben. Fleisch auf das Gemüse legen und ca. 1 ½ Stunden im vorgeheizten Backrohr (150 °C) schmoren lassen (ab und zu übergießen). Danach das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Sauce fein passieren, etwas einkochen lassen und eventuell mit Stärke binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch in der Sauce wärmen. Kohl in Streifen schneiden, blanchieren, abschrecken und ausdrücken. Zwiebel würfeln, in Butter anschwitzen, mit Weißwein

und Blanchierwasser ablöschen und auf die Hälfte einreduzieren. Sauerrahm glattrühren und in die Reduktion einrühren, ca. 2 Minuten köcheln lassen und passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalter Butter schaumig aufmixen. Kurz vor dem Servieren den Kohl darin wärmen. Die gekochten Erdäpfel ausgekühlt pressen, mit Mehl, Salz und Eier zu einem Teig vermengen. Fingerdicke Nudeln formen und in Salzwasser köcheln, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Danach die Lebkuchenbrösel in Butter leicht rösten und Erdäpfelnudeln darin schwenken. Die Zwetschen vierteln. Honig leicht karamellisieren, mit Cointreau und Rotwein ablöschen und köcheln lassen, bis sich der Honig vollständig aufgelöst hat. Die Zwetschen und eine Brise Salz dazugeben und 5 bis 10 Minuten köcheln lassen. Falls der Röster zu dünnflüssig ist, mit Stärke binden. www.cultbeef.at

Zutaten für 4 Portionen:

800 g	Schulterscherzel vom AMA-Gütesiegel Rind
1 kg	Wurzelgemüse
0,6 l	Rotwein
0,3 l	Rindsuppe
3 EL	Tomatenmark
3	Zweige Rosmarin
5	Lorbeerblätter
400 g	Kohl
1	kleine Zwiebel
1/8 l	Weißwein
200 g	Sauerrahm
3 EL	Butter
5	Erdäpfel, mehlig
2	Eier
5 EL	Mehl
150 g	Brösel aus Lebkuchen oder Spekulatius-Keks
4 EL	Butter
400 g	Zwetschen
2 EL	Honig
16 cl	Cointreau
1/8 l	Rotwein

RINDAMAST. Rentabel und leistungsstark.

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



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

HERKUNFT IM AMA-GÜTESIEGEL

In den letzten Wochen war die Herkunftsregelung im AMA-Gütesiegel vielfach Thema in den Medien und im Internet. Hier ein Überblick.



Das **rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel** mit dem Herkunftshinweis AUSTRIA steht für 100 Prozent heimische landwirtschaftliche Rohstoffe und Be- und Verarbeitung in Österreich. Fleisch darf nur dann das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel tragen, wenn die Tiere in Österreich geboren, gefüttert, geschlachtet und zerlegt wurden.

Dieser umfassende Ansatz gilt auch für Milch und Milchprodukte. Die Tiere müssen auf österreichischen Bauernhöfen leben und dort gemolken werden. Die Verarbeitung erfolgt in einer heimischen Molkerei.

Sind Eier mit dem rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel gekennzeichnet, verbringen die Hennen ihr gesamtes Leben in Österreich. Die Eier werden auf einem heimischen Bauernhof gelegt und gestempelt. Sortiert und verpackt werden sie in einer österreichischen Packstelle.

Obst, Gemüse und Erdäpfel, die mit dem rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel ausgezeichnet sind, werden ausschließlich auf heimischen Feldern, in heimischen Obstgärten oder Glashäusern gezogen.

Diese landwirtschaftlichen Monoprodukte sind also durch und durch österreichische Erzeugnisse.

Fast alle Produkte werden mit dem rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel ausgezeichnet. Es wird ausschließlich dieses Siegel beworben.

Zusammengesetzte Lebensmittel

Auch bei verarbeiteten Produkten (z. B. Fleischwaren) müssen alle wertbestimmenden Rohstoffe aus Österreich stammen. Beispiel: Fleisch und Speck, auch Käse in der Wurst. Nur wenn eine Zutat nicht in ausreichender Menge und/oder Qualität aus Österreich verfügbar ist, darf sie aus dem Ausland stammen. Ein Beispiel dafür ist der Pfeffer in der Wurst. Auch alle Verarbeitungsschritte inkl. Verpackung müssen in Österreich erfolgen.

Strikte Chargentrennung

Das AMA-Gütesiegel ist immer eine Produktauszeichnung! Betriebe, die Gütesiegelware führen, müssen konsequenter Weise nicht mit ihrem gesamten Sortiment am AMA-Gütesiegel teilnehmen. Das ist sachgerecht, denn viele Betriebe produzieren mehrere Linien: Bio, AMA-Gütesiegel mit Fleisch von österreichischen AMA-Bauernhöfen, ohne AMA-Gütesiegel mit Fleisch aus anderer Herkunft und Ländern.

Die unterschiedlichen Chargen müssen klar getrennt sein. Die ausführliche Dokumentation gewährleistet dies – angefangen von Viehverkehrsscheinen, Schlachtprotokollen, Zerlegeprotokollen bis zu Etiketten auf den Schlachthälften, Großteilen und einzelnen Fleischstücken. Auch die Schinken-Speck und Wursterzeugung wird laufend dokumentiert und streng kontrolliert.



Verpackungsdruck in Schwarz-Weiß

Wenn ein Etikettendruck in Farbe nicht möglich ist (z.B. bei portionierter Wurst im Verkaufsgeschäft), kann der Aufdruck ausnahmsweise in Schwarz erfolgen. Die Vorgaben sind dieselben wie beim rot-weiß-roten Gütesiegel. Der Herkunftshinweis bleibt AUSTRIA.



Alpenregion

Diese Version wird nur für einige, wenige Käse verwendet, beispielsweise wenn ein Reifekeller in Deutschland genutzt wird oder das automatische Schneiden und Verpacken auf einer Anlage in Bayern erfolgt. Da nicht mehr alle Be- und Verarbeitungsschritte in Österreich erfolgen, darf nicht die rot-weiß-rote Version verwendet werden und der Hinweis „Austria“ wird durch „Alpenregion“ ersetzt. In diesem Fall ist die Herkunft mit Alpenregion definiert.



Europäische Union

Diese Version verwendet derzeit eine Brauerei aufgrund der mangelnden Verfügbarkeit heimischer Braugerste. Da nicht alle Rohstoffe aus Österreich stammen, darf die rot-weiß-rote Version nicht verwendet werden. Es gelten jedoch die strengen Qualitätsvorgaben lt. AMA-Richtlinie.

Wichtig zu wissen – und keinesfalls verwechseln!

Das AMA-Gütesiegel darf nicht mit dem Genussstauglichkeitskennzeichen verwechselt werden, das mittels Stempel auf Schlachthälften aufgebracht wird. Damit bestätigt der amtliche Tierarzt, dass das Fleisch für den menschlichen Verzehr geeignet ist. Das Zeichen beinhaltet die Abkürzung des Staates, in dem die Schlachtung stattgefunden hat (z.B.: AT für Österreich). Außerdem enthält es die Zulassungsnummer des Schlachthofes und die Nummer des amtlichen Tierarztes, der die Genussstauglichkeit festgestellt hat. Die Angabe „EG“, wenn die Schlachtung in der Europäischen Gemeinschaft erfolgt ist. Dieses Zeichen sagt jedoch nichts über die Herkunft des geschlachteten Tieres aus. Das heißt auch: Wenn dieses Tier z. B. in Deutschland geboren und gefüttert und in Österreich nur geschlachtet wurde, muss die Kennzeichnung „AT“ erfolgen. Das ist eine gesetzliche Vorgabe.



Ein weiteres Kennzeichen, das nicht mit dem AMA-Gütesiegel verwechselt werden darf, ist das Identitätskennzeichen. Es befindet sich auf allen verpackten Produkten tierischer Herkunft (Fleisch, Fleischwaren, Molkereiprodukte, Eier), die innerhalb der EU in einem zugelassenen Betrieb erzeugt werden. Dieses Zeichen weist auf eine EU-konforme Produktion und Weiterverarbeitung im Hinblick auf die Einhaltung veterinärrechtlicher Belange und der Hygienerichtlinien hin. Es besteht aus dem Ländercode für jenes Land, in dem der letzte Verarbeitungsschritt oder die Abpackung erfolgte, der Zulassungsnummer, durch die der letztverarbeitende Betrieb identifiziert werden kann und dem Schriftzug EG als Abkürzung für die Europäische Union. Das heißt, wenn z. B. Holländischer Gouda bei uns gesliced und abgepackt wurde, erfolgt die Identitätskennzeichnung mit der AT-Nummer des heimischen Verarbeitungsbetriebes.



© Fotos: AMA-Marketing



Neues Gütesiegel: AMA Genuss Region

Das AMA-Gütesiegel und das AMA-Biosiegel sind die offiziellen Zeichen auf Lebensmitteln im Lebensmittelhandel. Nun kommt als Drittes, ebenfalls staatlich anerkannt, das Gütesiegel AMA GENUSS REGION dazu. Es garantiert standardisierte Qualitätsniveaus und nachvollziehbare Herkunft bei bäuerlichen Direktvermarktern, Manufakturen und Gastronomen.

Die Basis bildet das neue Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem für bäuerliche Direktvermarkter, Lebensmittelmanufakturen sowie die Gastronomie und die Hotellerie. 2019 wurden die Richtlinien national und EU-weit anerkannt. Zurzeit wird dieses System österreichweit ausgerollt, die ersten Betriebszertifizierungen haben bereits stattgefunden. Intensiv wird an der gemeinsamen Kommunikationslinie gearbeitet. Ein starker und wiedererkennbarer Auftritt gibt den Konsumenten Orientierung und schafft einen Mehrwert für die teilnehmenden Betriebe. Außerdem er-

halten diese Betriebe z.B. ein kostenloses Foto-shooting, nehmen an einer bundesweiten Kulinarik-Kampagne teil und bekommen zahlreiche Präsentations- und Verkaufsmöglichkeiten bei Veranstaltungen und vieles mehr.

Zentrales Anliegen der Kulinarik Strategie Österreich ist es, auf Bestehendes aufzubauen und Kräfte zu bündeln. Mit dem anerkannten Gütesiegel AMA GENUSS REGION werden einerseits Synergien aus der hohen Bekanntheit des AMA-Gütesiegels genutzt und andererseits Rechtssicherheit und Förderfähigkeit gewährleistet.

Mehr unter: www.netzwerk-kulinarik.at/qhs

Erfreuliche Abtestungsergebnisse

Die Abtestungsergebnisse des aktuellen TV-Spots „Faire Partnerschaften“ sind mehr als erfreulich. Der Spot lief von 24. April bis 14. Juni 2020 insgesamt 905 Mal im ORF und auf Privatsendern und war im Stil animierter Grafiken gestaltet. Der Spot erreichte rund 5 Mio. Konsumenten. 83 Prozent der Befragten empfinden den Spot als sehr gut oder gut verständlich, 74 Prozent regt er zum Kauf von regionalen

Produkten an. Besonders erfreulich: Sieben von zehn Teilnehmern sehen darin die Leistungen der gesamten Produktionskette vom Landwirt bis zum Handel verdeutlicht. Unsere Botschaft ist also gut angekommen. Das dürfte auch für die außergewöhnliche Gestaltung zutreffen, denn 64 Prozent der Befragten gefällt der Spot und sie finden ihn kurzweilig und unterhaltsam.

WARUM sollte ich meinen Kindern ACTIPROT® zum Fressen geben?

ActiProt®, ein hochwertiges Eiweißfuttermittel, ist die beste gentechnikfreie Eiweißalternative aus österreichischer Produktion. Aufgrund des hohen Proteingehalts von über 30 % und des vorteilhaften Energiegehalts kann ActiProt® als Futtermittel nicht nur für Rinder sondern für alle Nutztierarten verwendet werden.

Bei weiteren Fragen kontaktieren Sie bitte
feed@agrana.com

ActiProt®
EIWEISSFUTTER

ActiProt®
EINE MARKE VON AGRANA