

# RIND

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



# GEWINNT

DEZEMBER 2023

## AMA-Lukullus Auszeichnung für Kalb rosé Austria und ALMO - Fair zum Tier

Als ARGE Rind sind wir stolz, bei zwei Vorzeigeprojekten mit dem begehrten Goldenen AMA-Lukullus ausgezeichnet worden zu sein.

Seite 6



## LEUCHTTÜRME UND HIGH- LIGHTS IM ARGE RIND JAHR 2023

Seite 4

## DIE SCHLACHT- TIER- UND FLEISCHUNTER- SUCHUNGS- DATEN (SFU-DATEN)

Seite 12

## TIERHALTUNG IN ÖSTERREICH - GEHT ES NOCH NACHHALTIGER?

Seite 14



# MARKTBAROMETER

© Johannes Brunnbauer

Die Rindfleischmärkte haben sich im Jahr 2023 trotz schwieriger Rahmenbedingungen positiver entwickelt als erwartet. Die ersten zwei Quartale waren von Kaufzurückhaltung und Konsumrückgang geprägt. Das dritte und vierte Quartal entwickelte sich im Absatz bei Jungstieren bzw. AMA-Gütesiegel Stieren positiv, vor allem aufgrund einer guten Entwicklung in der Hotellerie, der Gastronomie und des Großhandels. Etwas anders zeigte sich die Entwicklung am Schlachtkuhmarkt. In diesem Segment war europaweit im September und Oktober ein starker Marktdruck gegeben. Bei Verarbeitungsfleisch wirkte sich die Kaufzurückhaltung negativ aus.

## ↙ Jungstiere

Die Jungstierschlachtungen waren die ersten drei Quartale gegenüber dem Vorjahr leicht rückläufig (-3 %). In den letzten Wochen war die Preisentwicklung seitens des Lebensmitteleinzelhandels und des Großhandels von einer sehr guten Nachfrage geprägt, vor allem bei den AMA-Gütesiegel Jungstieren. Es gelang eine Differenzierung zum europäischen Preisniveau. Die Preisentwicklung bis Jahresende wird stabil bleiben.

Im ersten Quartal des neuen Jahres ist nachfragebedingt mit einem leichten Preisdruck zu rechnen. Ob dieser tatsächlich eintritt, hängt vom Angebot bzw. von der Nachfrage im Zeitraum Jänner bis März ab. Sollte der Außer-Haus-Verzehr auf dem derzeitigen Niveau bleiben und sich der Wintertourismus gut entwickeln, könnte auch eine relativ stabile Marktsituation gegeben sein.

## ↗ Schlachtkühe

Nach einem sehr guten Jahr 2022 entwickelte sich der Schlachtkuhmarkt 2023 weniger erfreulich, speziell im Herbst kam es zu deutlichen Preisrückgängen. Grund dafür war die schwierigere Exportsituation in weiten Teilen Europas. Gegen Jahresende werden die Preise stabil bleiben und für das erste Quartal 2024 sind gleichbleibende bis leicht steigende Preise zu erwarten.

## ↗ Bio-Kühe

Die Preisentwicklung im BIO-Kuhbereich war das letzte halbe Jahr nicht zufriedenstellend. Grund dafür war die Exportsituation Richtung Deutschland, wo ein sehr niedriger BIO-Kuhzuschlag von maximal € 0,30/kg gegeben war. Wir gehen davon aus, dass sich die BIO-Kuhzuschläge aufgrund von Verknappung im Angebot nach oben bewegen werden.

## ↗ Kalbinnen

Die Preisentwicklung bei Kalbinnen war in den letzten zwei Quartalen zufriedenstellend. Es gelang bei den Qualitätsfleischprogrammen, die Preise leicht anzuheben. Auch bei Kalbinnenfleisch gilt, dass der Gastronomie-Absatz ein wesentlicher Motor geworden ist, welcher die Preissituation wesentlich beeinflusst. Grundsätzlich wird eine stabile Preissituation erwartet.

## ↗ Bio-Ochsen, Bio-Kalbinnen und Bio-Junggrinder

Die Marktsituation der BIO-Ochsen und BIO-Kalbinnen war im Jahr 2023 durch ein durchwegs sehr gutes Preisniveau gekennzeichnet, vor allem aufgrund einer recht stabilen Nachfrage. Seitens des Lebensmitteleinzelhandels sind die Preise leicht gestiegen. Auch im neuen Jahr ist von einer stabilen Marktsituation auszugehen. Die Nachfrage ist auf einem

gleichbleibenden Niveau, die Produktion dürfte leicht rückläufig sein. Für Jahresbeginn gehen wir bei den Bio-Projekten von stabilen Gegebenheiten bis leichten Preisanpassung nach oben aus.

## ↙ Schlachtkälber

Die Nachfrage nach AMA-Gütesiegel- und BIO-Schlachtkälbern im Weihnachtsgeschäft war durchwegs sehr rege, die Preise haben sich dementsprechend nach oben bewegt. Es ist zu erwarten, dass im ersten und zweiten Quartal 2024 eine übliche schwierigere Marktsituation herrschen wird und im Lebensmitteleinzelhandel die Absätze rückläufig sein werden. Somit werden die Schlachtkälberpreise wiederum unter Druck geraten. Die Nachfrage nach AMA-Gütesiegel Kalb-Rosé-Fleisch im Gastrovertrieb ist sehr gut, sodass die benötigten Vertriebsmengen mit dem aktuellen Angebot nur bedingt gedeckt werden können. Es wird von einer gleichbleibenden Situation im neuen Jahr ausgegangen.

## ↗ Nutzkälber, Fresser und Einsteller

Im Herbst sind die Angebotsmengen bei Nutzkälbern aufgrund der saisonalen Abkalbeschwerpunkte in den westlichen Bundesländern deutlich gestiegen. Auch wenn die Notierungspreise etwas rückläufig waren, haben sich die Preise für gute masttaugliche Kälber gegen Jahresende hin auf einem spürbar höheren Preisniveau als in den Vorjahren eingependelt. Im neuen Jahr ist von einem stabilen Preisniveau auszugehen, mit saisonüblich positiven Signalen in Richtung Frühjahrsmonate.

Bei Fressern ist seit Monaten eine eher knappe Versorgung der Mastbetriebe gegeben. Im ersten Quartal 2024 ist nach derzeitigem Stand von relativ ausgeglichenen Marktgegebenheiten auszugehen.

Bei Einstellern dürfte weiterhin ein stabiles und gutes Preisniveau gegeben sein. Im ersten Quartal wird einem eher begrenzten Angebot eine angepasst gute Nachfrage gegenüberstehen. Die Futtersituation - mit durchwegs wenig zufriedenstellenden Silomaiserträgen 2023 in Ober- und Niederösterreich - könnte bei einigen Mastbetrieben eine etwas verhaltene Einstellbereitschaft im ersten Halbjahr 2024 bewirken.

# Liebe Bäuerinnen und Bauern!

Immer öfter stellt man sich die Frage: Was ist der Wert, Mitglied bei einer Erzeugerorganisation und der ARGE Rind zu sein?

Als Obmann der ARGE Rind werde ich öfters damit konfrontiert und daher möchte ich in diesem Vorwort näher darauf eingehen. Um diese Frage beantworten zu können, müssen wir einmal Rückschau darauf halten, was in der Vergangenheit passiert ist und welche Entwicklungen auch wir auf unseren Betrieben erfahren haben.

Das Entscheidende war, dass es gelungen ist, bäuerliche Verbände zu gründen, die das Angebot der Mengen gebündelt haben und mit einer Stimme auf dem Markt aufgetreten sind. Daraus resultierend konnte die Landwirtschaft zum ersten Mal direkt mit dem Handel in Verhandlung über Menge und Preis treten. Dass es gelungen ist, einen wöchentlichen Marktpreis zu notieren, der von allen Marktpartnern als Basis gesehen wird, war entscheidend für die Zukunft. Es gab uns Sicherheit in der Vermarktung von Lebend- und Schlachtvieh.

Im nächsten Schritt wurde versucht, die heimische Rindfleischproduktion gegenüber ausländischer Ware hervorzuheben. Die ARGE Rind ist hier proaktiv gemeinsam mit dem Handel und den Schlachthöfen vorausgegangen und etablierte Qualitätsstandards, um für die heimische wie regionale Produktion einen Mehrwert zu erreichen.

Wenn bedacht wird, dass fast alle Kategorien von „Konventionell“ bis „BIO“ mit einem Qualitätsprogramm hinterlegt sind, dann waren das entscheidende Wege zur Absicherung des Einkommens. Wenn man die neue AMA-Kampagne „Das hat einen Wert“ hört und liest, dann sind das genau die Beweggründe, warum wir uns als ARGE Rind für bäuerliche Anliegen einsetzen. Unser Grundsatz ist es, als „Brücke zum Markt“ gesehen zu werden und den Wert der Produktion, aber auch den Wert der bäuerlichen Familienbetriebe am Markt und in der Politik zu vertreten!

Als ARGE Rind scheuen wir auch bei schwierigen Fragen, wenn es um politische Entscheidungen geht, keine Diskussion, um die bäuerlichen Interessen zu vertreten. Durch Hartnäckigkeit und persönlichen Einsatz ist es immer wieder gelungen, kleinere und größere Maßnahmen der Politik für uns Bauern mitzuentscheiden. Auch wenn das, was dann bei uns Bauern ankommt, oft als „Tropfen auf dem heißen Stein“ gesehen wird, so waren es trotzdem harte Verhandlungen, wo Leute dahinterstanden, die sich für uns Bauern eingesetzt haben.

Aktuell erleben wir einen Wandel in der Diskussion um bäuerliche Produktion und Ernährung. Der Fleischkonsum steht stark in Kritik und die Produktion ist rückläufig. Immer mehr bäuerliche Betriebe lassen ihre Stallungen leer. Der nicht organisierte Viehhandel nutzt die Situation mit und versucht die Möglichkeiten, die die ARGE Rind am Markt für alle umgesetzt hat, auszuhebeln und für Eigeninteressen auszunutzen. Alles was wir auch in Zukunft am Markt umsetzen, wird immer für alle gelten. Es wird auch für jeden immer die Möglichkeit geben, frei zu entscheiden, wer der Partner in der Vermarktung ist. Nur eines sollte man immer wissen: Vorausgehen und

umsetzen, das werden keine machen, die mit Lockangeboten werben.

Liebe Bäuerinnen und Bauern, denken wir darüber nach, wer sich für die Bedürfnisse und Anliegen der Bauern einsetzt. Nutzen wir die Zeit, geben wir denen Anerkennung, die seit Jahren vorausgehen und uns als Bauern begleiten, nicht nur in Fragen der Vermarktung, sondern auch bei der Vertretung bäuerlicher Interessen entlang der Wertschöpfungskette.

Es ist die Zeit vor Weihnachten und ich möchte mich bei allen Partnern der Politik, der Schlachthöfe und des Lebensmittelhandels bedanken, dass wir gemeinsam der Landwirtschaft eine Stimme am Markt geben!

Ich möchte mich aber auch bei allen Bäuerinnen und Bauern für das in uns gesteckte Vertrauen bedanken, denn nur so werden wir auch die nötige Motivation und Stärke für die Zukunft haben!

**Ich wünsche allen Bäuerinnen und Bauern, allen Partnern aus Politik und Wirtschaft fröhliche Weihnachten und einen guten Start in das neue Jahr!**

Obmann Josef Fradler



## VORWORT

Obmann Josef Fradler

EDITORIAL



## LEITARTIKEL

Geschäftsführer  
DI Werner Habermann

# Leuchttürme und Highlights im ARGE Rind Jahr 2023

2023 haben wir wiederum vieles geschaffen und erreicht. Was haben wir nächstes Jahr vor? Im Speziellen stellen wir unser Nachhaltigkeits-Projekt kurz vor: Wie sieht es mit der Klimarelevanz der österreichischen Rindfleisch-Produktion wirklich aus? Doch auch Themen wie Inflation und Vollspaltenböden lassen wir nicht aus! Abschließend wie immer unser Appell: Nur gemeinsam sind wir stark!

## Tätigkeitsbericht der ARGE Rind 2023

Rund 77 % der über die Erzeugergemeinschaften der ARGE Rind vermarkteten Schlachtrinder wurden über **Qualitätsrindfleisch-Programme** mit **Preiszuschlägen** am Markt abgesetzt. Somit konnte die Wertschöpfung auf den Betrieben verbessert werden! Die Rinderhalter lukrieren einerseits einen Mehrwert, andererseits wird dem Konsumentenwunsch nach regional produziertem Qualitätsrindfleisch entsprochen.

Die letzte Erfolgsstory dazu schrieb „**AMA-Gütesiegel Kalb Rosé Austria**“. Seit 2021 bieten wir mit diesem Qualitätsprogramm für Kalbfleisch aus Österreich eine Lösung für wesentlich kürzere Tiertransporte an. Die wöchentlichen Verkaufsmengen liegen 2023 bereits bei 80-100 Stück, weitere Produzenten zur Ausweitung der Produktion sind gesucht!

Auch das Qualitätsfleisch-Programm **M-Rind** bringt dem Bauern zusätzlich einen Mehrwert von 35 Cent pro Kilogramm! Weitere Tierwohl-Programme im Rahmen des AMA-Gütesiegels sind ebenfalls im Aufbau.

## Inflation und verändertes Konsumverhalten – die Kostenschraube drückt gewaltig!

Die Auswirkungen der Inflation zeigen sich auf vielfältige Weise entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Hohe Betriebsmittelpreise und Produktionskosten in der Landwirtschaft. Auch die Schlachthofbranche und der Handel haben mit höheren Lohnkosten und der Teuerung zu kämpfen. Das Resultat? Gestiegene Lebensmittel- und im speziellen höhere Einkaufspreise für Fleisch für den Konsumenten. Leider blieb beim Endverbraucher oftmals der komplett irreführende Eindruck hängen, dass vor allem Landwirte gut daran verdient hätten.

Das veränderte Konsumentenverhalten wird durch folgende Zahlen der AgrarMarkt Austria<sup>1)</sup> belegt: 58 % (+12%) der Haushalte achten mehr auf den Preis, 43 % der Haushaltseinkäufe bei Fleisch sind Aktionsangebote. Weiterhin wichtige Kriterien für den Fleischkauf sind hohe Qualität, Regionalität und Tierwohl. Durch unsere Öffentlichkeitsarbeit klären wir hier die Konsumenten auf und schaffen Transparenz.

## Gastronomie – eine positive Bilanz! Wir fordern weiterhin: Herkunftskennzeichnung für alle!

Seit 1. September 2023 gibt es für die Gemeinschaftsverpflegung eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung. Das ist ein guter 1. Schritt, doch wir brauchen diese unbedingt für die gesamte Gastronomie! Es braucht hier Klarheit und damit auch Sicherheit für die Betriebe. Nur so können wir langfristig den Auswirkungen der Mercosur-Verhandlungen entgegenwirken! Wir brauchen dazu jetzt einen Stufenplan, damit wir vorbereitet sind! Und damit eine faire Wettbewerbssituation möglich bleibt! Als ARGE Rind versichern wir Ihnen, dass wir massiv an der Umsetzung dieser Forderung arbeiten!

## CO<sub>2</sub>-Abdruck und Nachhaltigkeit – Wo stehen wir?

Auf der Generalversammlung im Oktober in Tirol stellten wir unser neuestes Projekt zum Thema **Nachhaltigkeit** vor. DI Franz Waxenecker, DSM

Austria, Direktor für Precision-Nutrition und Nachhaltige Tierernährung, informierte als Gastredner über Mythen und Fakten rund um das Thema Nachhaltigkeit in der Fleisch-Produktion.

Ernährungsbedingte Emissionen machen lediglich 10 bis 15 % des persönlichen Fußabdruckes eines Österreicher aus. Die Unterscheidung zwischen den Emissionen aus dem „**Grünen und dem Schwarzen Kreislauf**“ ist grundlegend. Die Emissionen aus der Landwirtschaft sind je produzierter Einheit in den letzten Jahren deutlich gesunken, und zwar um -28 % gegenüber 1990.

Emissionen von Lebensmitteln tierischer Herkunft werden oft überschätzt. Methan aus Rindermägen entstammt dem grünen CO<sub>2</sub>-Kreislauf und hat eine kürzere Halbwertszeit als bisher angenommen.

Nach Sektoren betrachtet, zeigen die Treibhausgas-Emissionen in Österreich folgendes Bild: 44 % der Gesamtemissionen entfallen auf Industrie und Energie, etwa 28 % auf den Verkehr und rund 11 % auf die gesamte Landwirtschaft<sup>2)</sup>.

DI Waxenecker hielt fest: „Nachhaltige Humanernährung funktioniert nur mit Grünland-Verwertung durch Wiederkäuer sowie tierische Verwertung von Nebenprodukten, die bei der Herstellung pflanzlicher Nahrungsmittel entstehen. Gesamt betrachtet liegt die heimische Tierproduktion im internationalen Vergleich bzgl. der Nachhaltigkeitsparameter im Spitzenfeld! **Geht´s noch nachhaltiger?**“

<sup>1)</sup> RollAma Umfrage, 2023 <sup>2)</sup> Klima-Dashboard, Bundesumweltamt, 2023

„Um das zu beantworten, müssen wir erst wissen, wo wir stehen. Die Tierhaltung benötigt dringend **eigene Nachhaltigkeits-Zahlen**, um für Transparenz und konkrete Maßnahmen sorgen zu können!“, so Waxenecker. Die ARGE Rind setzt hier an: Österreich nimmt bereits durch kurze Transportwege, die Kreislaufwirtschaft, die Grünlandbewirtschaftung (Wiesen, Weiden, Almen), den hohen Anteil an qualitativ hochwertigem Eigenfuttermittel und steigende Mengen europäischer Eiweißfuttermittel eine Vorreiter-Rolle ein! Es wird notwendig sein, Betriebe diesbezüglich zu evaluieren, um den genauen Treibhausgas-Abdruck ins rechte Licht zu rücken.

„**Wir möchten noch mehr tun!**“: Durch diese **Transparenz** können wir die Rindfleisch-Produktion aus dem Eck holen! Wir können damit sowohl Konsumenten als auch sämtlichen NGOs klarmachen, dass ein Stück Rindfleisch aus Österreich hinsichtlich **Nachhaltigkeit** absolut nicht mit einem Stück Rindfleisch aus z.B. Südamerika vergleichbar ist. Wir brauchen in Österreich die Grünlandnutzung (Wiese, Weide, Almen) im Sinne des Grünen Kreislaufes zur Erhaltung unseres Tourismusangebots! Hier wird kein Regenwald abgeholzt, ganz im Gegenteil!

### **Vollspaltenböden – hier braucht es Sicherheit und Mut!**

Das Thema „**Vollspaltenböden**“ ist schon seit einiger Zeit in aller Munde – ein gefundenes Fressen für reißerische Beiträge, um die Fleisch-Produktion weiter zu verunglimpfen. Wir bemühen uns hier sehr, dieses oft verzerrte und irreführende Image wieder geradezurücken und die Sachlage durch Fakten und Transparenz darzustellen.

Uns ist bewusst, dass es in Zukunft in der Tierhaltung Anpassungen brauchen wird. Derzeit würde ein Großteil der Betriebe bei Restriktionen zu Vollspaltenböden die Existenzgrundlage verlieren. Bei all diesen Diskussionen wird übersehen, dass die meisten Betriebe in der jetzigen Situation weder die Investitionen stemmen könnten, noch zu den jetzigen Rahmenbedingungen dazu bereit wären.

Hier ist es uns ein Anliegen, die **Konsumenten aufzuklären**: Es reicht nicht, immer nur bessere Bedingungen zu fordern – es braucht auch die Bereitschaft, den Preis dafür zu bezahlen!

Zusätzliche Auflagen oder Verschärfungen können nur dann zugestimmt werden, wenn diese **Investitionen vollständig abgegolten** werden, wenn es hier für die Landwirte eine tragfähige und langfristige Sicherheit gibt!



Auch hier gilt wieder: Das schaffen wir nur gemeinsam! Einzelkämpfer sind hier verloren.

Nur gemeinsam können wir verhindern, dass die Produktion in Billigländer abwandert. Vielen ist nicht bewusst, dass dort gänzlich andere Standards herrschen!

### **Nur GEMEINSAM können wir gewinnen!**

Wir werden nicht müde, immer wieder zu betonen, dass die meisten Herausforderungen gemeinsam nicht nur viel besser gelöst werden können, sondern dass es auch Situationen gibt, wo wir alle ausschließlich gemeinsam handeln müssen, um eine gute Lösung zu finden.

Auch die **Thematik der Preisbildung** in Österreich veranschaulicht immer wieder, dass wir als Gemeinschaft ein wirkungsvolleres, ein mächtigeres Auftreten haben und unsere Forderungen besser umsetzen können. Die Wertschätzung für die Preis-

bildung in Österreich vermissen wir oft! Wöchentlich screenen wir den europäischen Markt und verhandeln mit unseren Partnern die Preise! Preise, an denen sich auch „die anderen“ orientieren oder überhaupt gleich übernehmen.

Es ist immer leichter zu kritisieren als vorne in der 1. Reihe zu stehen und Verantwortung zu übernehmen. Wir übernehmen Verantwortung! Verantwortung für Sie, geschätzte Bäuerinnen und Bauern, um Ihnen, trotz nicht immer einfacher Situationen, bestmögliche Preise bieten zu können.

**Daher appellieren wir an Sie: Unterstützen Sie uns weiterhin! Schauen wir, dass wir möglichst viele Betriebe bündeln und damit gemeinsam auftreten können. So können wir weiterhin unseren Partnern gegenüber stark auftreten!**

**Wir wünschen Ihnen gesegnete Feiertage und ein gesundes, erfolgreiches und glückliches Jahr 2024!**

Geschäftsführer  
DI Werner Habermann



Die Teams der ARGE Rind  
und der Firma Astrokalb mit dem  
Lukullus für Kalb rosé Austria

## AMA-Lukullus Auszeichnung für Kalb rosé Austria und ALMO - Fair zum Tier

Bei der Austrian Meat Award Gala am 22. November 2023 in Graz zeichnete die AMA-Marketing besondere Leistungen und vorbildliche Qualitätssicherungsprojekte bei Fleisch mit dem „AMA-Lukullus“ aus. Die Prämierungen sind sichtbare Anerkennungen für die Fleischwirtschaft in ihrem Streben nach höchster Qualität.



In der Kategorie „Leistungen und besondere Projekte“ wurden drei Projekte nominiert und ausgezeichnet. Zwei davon wurden von den Erzeugergemeinschaften der ARGE Rind (mit-)initiiert bzw. werden diese in der Umsetzung federführend durch die ARGE Rind gesteuert. Die Programme Kalb rosé Austria und Almo - Fair zum Tier erhielten die begehrten Lukullus-Auszeichnungen!

### Kalb rosé Austria

Mit den Zielen,

- die heimische Kalbfleischproduktion zu beleben,
- eine Wertschöpfungsmöglichkeit für bäuerliche Betriebe zu schaffen,
- dem Kälberexport von Milchrassekälbern entgegenzuwirken
- und gleichzeitig den Import von Kalbfleisch zu reduzieren

startete die ARGE Rind vor vier Jahren gemeinsam mit dem Kalbfleisch-Spezialisten Fa. AstroKalb das Projekt Kalb rosé. Seit 2020 konnte die ARGE Rind gemeinsam mit den Kalb rosé Produzenten die Kalb rosé Vermarktung stetig steigern. Im

heurigen Jahr werden in Summe bereits ca. 5.000 AMA-Gütesiegel Kalb rosé Kälber über die Fa. Astro Kalb vermarktet. „Ein großer Dank an die Bauern, die beste Kalbfleisch-Qualität produzieren. Es gibt noch Potenzial nach oben. Besonders danken wir aber auch unseren Kunden und Vertriebspartnern im Gastronomie-Großhandel, die maßgeblich ihren Beitrag leisten“, so Thomas Maurovich, Geschäftsführer der Fa. AstroKalb.

„Am Anfang haben viele Kritiker nicht an dieses Projekt geglaubt. Der Zusammenhalt entlang der gesamten Wertschöpfungskette war für den Erfolg des Projektes Kalb rosé essentiell. Ein besonderer Dank gilt unseren Kalb rosé Mästern, welche sich entschieden haben, das Kalb rosé Projekt voranzutreiben“, so Obmann Josef Fradler.



Die Teams von REWE, ALMO Verein und ARGE Rind mit dem Lukullus für ALMO - Fair zum Tier



## ALMO - Fair zum Tier

Ebenfalls seit 2020 arbeitet die ARGE Rind als Bündler der Landwirte für die REWE im Projekt „Fair zum Tier“. Seit 2022 vermarktet die ARGE Rind zusammen mit dem ALMO-Verein AMA-Gütesiegel Ochs und Kalbinnen über das Projekt „ALMO - Fair zum Tier“. Grundlagen dieses Projektes sind die ALMO-Richtlinien und hohen Anforderungen im Tierwohl-Bereich. Laufstallhaltung, Weide während der Vegetationsperiode sowie zertifiziert Gentechnik-freie Fütterung sind wesentliche Parameter. Im Lebensmittel-einzelhandel ist das Fair-zum-Tier-Projekt ein sehr erfolgreiches „Tierwohl-Pionierprojekt“, welches bei den Konsumenten unseres Absatzpartners großen Anklang findet. Neben der Rinderkategorie ist auch die Schweine- und Geflügelproduktion in diesem Projekt integriert. Bei Rindfleisch ist für die nächsten Jahre ein deutlicher Ausbau der Mengen für „ALMO -Fair zum Tier“ geplant. Weitere Produzenten sind hier gesucht!

Als ARGE Rind sind wir stolz, bei zwei Vorzeige-Projekten mit dem begehrten Goldenen AMA-Lukullus ausgezeichnet worden zu sein. Das bekräftigt uns, dass wir mit unseren Projekten den Geist der Zeit und die Bedürfnisse des Marktes treffen. Wir möchten uns auch hier noch einmal bei allen Verantwortlichen und Beteiligten in beiden Projekten – bei den LandwirtInnen als Produzenten, bei den Kooperationspartnern wie dem ALMO-Verein, bei den MitarbeiterInnen der EZGs sowie bei den Absatzpartnern bedanken.



Moderatorin Kathrin Ficzo mit ARGE Rind Obmann Josef Fradler und AstroKalb-Geschäftsführer Thomas Maurovich

## Silomais 2024

### ATLANTICO FAO 270 *I am from Austria*

- schnellste Jugendentwicklung (Bestnote 9)
- höchste Grün- und Trockenmasseerträge
- ausgeprägtes Stay-green
- hervorragend standfest

### FILMENO FAO ca. 290 *Leistung garantiert*

- höchste Grün- und Trockenmasseerträge
- sehr gute NDF-(Zellwand)-Verdaulichkeit
- sehr gute HT-Toleranz
- MME-Genetik

### FOXWAY FAO 380 *Geballte Kraft*

- energiegeladene Höchsterträge
- rasche Jugendentwicklung
- massiger Wuchstyp
- idealer Doppelnutzungstyp

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





# Fakten statt Mythen - StadtLandTier

Der Social-Media-Kanal StadtLandTier liefert Fakten statt Mythen zu aktuellen Themen in der Landwirtschaft und hilft so, die Deutungshoheit in diesen Bereichen zu behalten.

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!

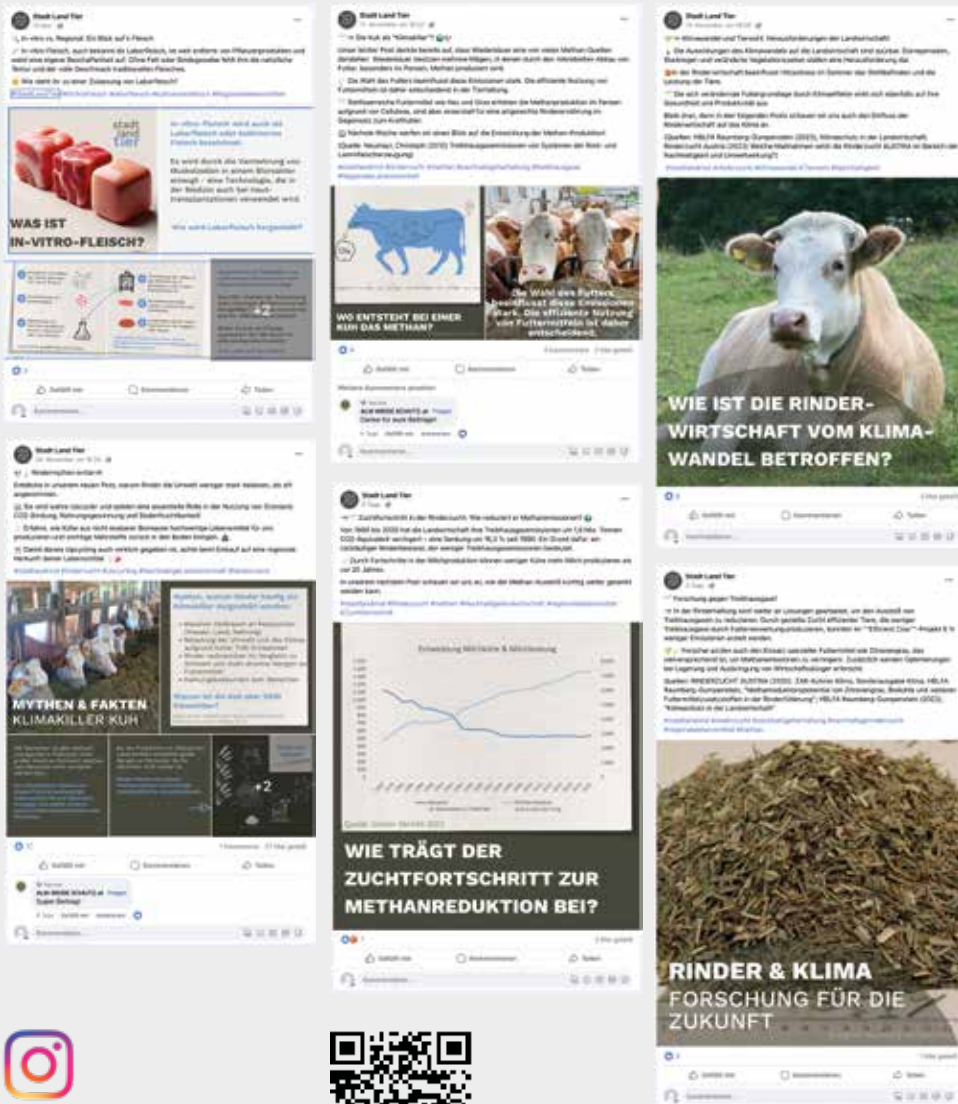
Hier finden Sie direkt zum Social-Media-Kanal:



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



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



## Zutaten für 4 Portionen

1,2 kg Fledermäuse in Teilstücken vom AMA-Gütesiegel Rind, 500 g Wurzelgemüse (Karotten, Gelbe Rüben, Lauch, Knollensellerie, Petersilienwurzel), 5 Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, 1 TL Salz; 8 junge Karotten, 1/2 kg Fisolen, 2 EL frisch geriebener Kren, Schnittlauch, fein gehackt

## Semmel-Kren-Gratin

2 Semmeln, in Würfel geschnitten, 125 ml Schlagobers, 125 ml Milch, 5 EL frisch geriebener Kren, 3 Eigelb, 1 Eiweiß, frisch geriebene Muskatnuss, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 40 g Butterflocken

# REZEPT

## Gratinierte Fledermaus vom Rind mit a bissl Gmias und Kren

### Zubereitung

Die gewaschenen Rinds-Fledermäuse im Ganzen mit dem Wurzelgemüse, dem Salz, den Pfefferkörnern und Lorbeerblättern in 1,5 l kaltem Wasser zustellen und bei mäßiger Hitze etwa 2 1/2 Stunden ganz leise köcheln lassen. Dann das Fleisch in der Suppe abkühlen lassen. Für die Beilage halbierte junge Karotten und Fisolenschoten in der Suppe bissfest kochen.

Das Backrohr auf 250°C vorheizen. Inzwischen für die Gratinmasse die Semmelwürfel mit dem Schlagobers, der Milch und 5 EL der Rindsuppe übergießen. 10 Minuten ziehen lassen. Dann die

Semmelmasse mit dem Stabmixer fein zerkleinern, 5 EL Kren und das Eigelb untermengen, mit Salz, Muskat und Pfeffer kräftig abschmecken. Das Eiweiß steif aufschlagen und unter die Semmelmasse heben.

Die Fleischstücke in einen Bräter legen, mit etwas Suppe übergießen. Die Semmelmasse dick darauf verteilen, mit Butterflocken belegen und im Rohr bei starker Oberhitze (oder im Salamander) etwa 15 Minuten bis zur Braunfärbung gratinieren. Mit dem Gemüse, einem Schöpfer Suppe, Kren und Schnittlauch anrichten.





## DIE Kulinarik-Initiative mit AMA-Gütesiegel und BIO-Rindfleisch

Mittlerweile in ganz Österreich und über die Grenzen hinaus bekannt und beliebt, verbindet die Kulinarik-Initiative Snow&Beef bereits seit 10 Jahren die Menschen mit dem Thema Grillen. Und das mit ausgezeichnete Rindfleischqualität. Einfach Wintergrillen in der begehrtesten Art und Weise – nämlich direkt vor bekannten Skihütten und Restaurants in den wunderbaren Urlaubsregionen Österreichs.

Die ARGE Rind setzt derzeit alle Hebel in Bewegung, um diese in der Zwischenzeit von den Regionen bereits äußerst nachgefragte Kulinarik-Initiative mit ihren begehrten und erlebnisreichen wie informativen und sehr genusslichen Grillshows auch 2024 wieder im wahrsten Sinne des Wortes „auf die Piste zu bringen“. Da zu Redaktionsschluss aber noch keine verbindliche Zusage zu Snow&Beef 2024 ausgesprochen werden kann, erlauben wir uns, direkt auf [www.snowandbeef.at](http://www.snowandbeef.at) zu verweisen. Hier finden Sie nicht nur alles Wissenswerte zu Snow&Beef, sondern auch alle Destinationen mit deren Bildergalerien der vergangenen Jahre.

**Ab Anfang Jänner werden wir Sie dann über alle Details und Termine mit Destinationen 2024 informieren.**

In der Zwischenzeit hoffen bzw. freuen wir uns sehr darauf, Sie wieder bei der einen oder anderen Snow&Beef Winter-Grillshow begrüßen zu dürfen!

Herzlichst, das Team der ARGE Rind

**Der MILCHAUSTAUSCHER für  
Kälberaufzucht & Kälbermast**

**TAUMIL**  
Qualität hat einen Namen  
VERMARKTUNGS G.m.b.H.

Markus Weber 0664 100 84 83



Die neue  
**Generation**  
Mais

KWS



**Stärker.  
Ertragreicher.  
Stabiler.**

RZ 210  
**AMAROLA**

RZ 270  
**KWS ROBERTINO**

RZ ~290  
**ATLETICO**

RZ ~290  
**AGRO GANT**

RZ ~290  
**KWS MONUMENTO**



**Sieger mit 117 %**  
im SM-Versuch  
LK OÖ – Bad Wimsbach

**BESTELLAKTION:**  
**15 €\***  
\*pro Einheit, für alle Sorten,  
inkl. MwSt.  
**bis 26.01.2024!**



Ihr Gebietsberater  
Thomas Sturm  
Mobil: 0664/822 21 72  
[www.kwsaustria.at](http://www.kwsaustria.at)

# Die Schlachttier- und Fleischuntersuchungsdaten (SFU-Daten)

Befunddaten, die im Rahmen der Rinderschlachtung erhoben werden, sind von hoher tiergesundheitlicher Relevanz. Die retrospektive Beurteilung der Befunddaten spielt eine wesentliche Rolle bei der Bewertung der Herkunftsbetriebe in Hinblick auf Herdengesundheit und Wohlbefinden der Tiere. Diese Befunddaten werden in Österreich seit 2006 im Rahmen der Schlachtung erhoben. Die Betriebe haben über die Webseite der österreichischen Fleischkontrolle (ÖFK) jederzeit Zugang zu den Daten der geschlachteten Tiere.

**Dr. Erika Gusterer, Dr. Simone Steiner**  
Tiergesundheit Österreich (TGO)



## Schlachttieruntersuchung

Nach der Ankunft am Schlachthof erfolgt die Transport- und Entladekontrolle, das Treiben und Unterbringen am Schlachthof. Anschließend wird die Schlachttieruntersuchung gemäß EU-Verordnung von amtlichen TierärztInnen/FachassistentInnen durchgeführt. Die Tiere müssen so gekennzeichnet vorgestellt werden, dass die zuständigen amtlichen TierärztInnen/FachassistentInnen ihre Herkunft ermitteln können. Zusätzlich werden Anzeichen auf Krankheiten, tierschutzrelevante Feststellungen (z.B.: Lahmheiten, Klauenverletzungen, Verschmutzungen, transportbedingte Verletzungen) und der Lieferschein inkl. Bestätigung der Rückstandsfreiheit erfasst. Die Schlachttieruntersuchung (STU) hat innerhalb von 24 Stunden nach der Ankunft der Tiere am Schlachtbetrieb zu erfolgen. Erfolgt die Schlachtung nicht innerhalb von 24 Stunden nach der STU, muss diese wiederholt werden. Auf Basis dieser Untersuchung entscheiden die zuständigen amtlichen TierärztInnen/FachassistentInnen, ob die Tiere zur Schlachtung zugeführt werden dürfen oder nicht.

Bei der STU werden A-, B- und C- Codes vergeben. Wobei sich A- und B-Codes auf Krankheiten der OIE-Liste (z.B.: BVD, Q-Fieber, Blauzungenkrankheit) und C-Codes auf Tierschutz und andere Feststellungen beziehen.

[Verordnung (EG) Nr. 854/2004; Fleischuntersuchungsverordnung 2006, Durchführungsverordnung (EU) 2019/627; Tierkennzeichnungs- und Registrierungsverordnung 2009 (BGBl. II Nr. 291/2009); Rinderkennzeichnungsverordnung 2008 (BGBl. II Nr. 201/2008); Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz; Verordnung (EG) Nr. 1069/2009; BGBl. Nr. 141/2003 idgF].

## Fleischuntersuchung

Die Fleischuntersuchung hat spätestens 6 Stunden nach der Schlachtung des ersten Tieres und innerhalb von 3 Stunden nach Schlachtung des letzten Tieres zu erfolgen. Dabei werden die Schlachtkörper als auch die entnommenen Organe von amtlichen TierärztInnen/FachassistentInnen untersucht und befundet. Bei Beanstandungen sind, je nach

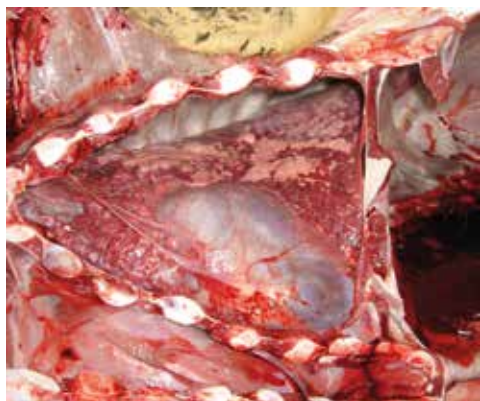
Schweregrad des Befundes, der gesamte Schlachtkörper inkl. Organe (D-Code) oder Teile davon (E-Code) zu verwerfen.

[Verordnung (EU) Nr. 2019/627; Fleischuntersuchungsverordnung 2006; Verordnung (EG) Nr. 999/2001; Verordnung (EG) Nr. 854/2004].

## Die häufigsten Beanstandungen und deren Vorbeugemaßnahmen

### Atemwegsgesundheit (Lunge und Brustfell)

Atemwegserkrankungen gehören bei Rindern zu den 10 wichtigsten Krankheitskomplexen, in der Mast liegt die Erkrankungshäufigkeit zwischen 20 und 100%, meist bei 40%. Lungenentzündungen können unterschiedliche Formen annehmen und die Ursachen sind multifaktoriell. Verschiedene Erreger (Bakterien, Viren und Parasiten) können Lungenentzündungen allein oder in Kombination mit belastenden Umweltfaktoren (z.B.: Stallklima, Be-



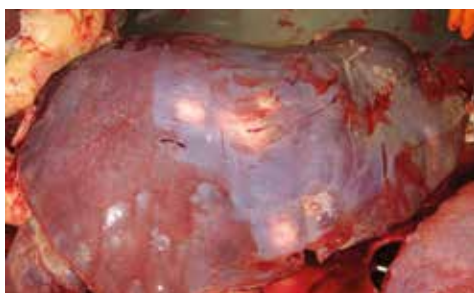
Lunge und Herz im Herzbeutel in eröffnetem Brustkorb. hellrosa Areale der Lunge: gesundes Lungengewebe; dunkelrote Areale der Lunge: entzündetes Lungengewebe

standsbetreuungstierärztInnen besprochen werden, um durch gezielte Diagnostik die Ursache bzw. die dafür verantwortlichen Erreger zu identifizieren. Stallklima, Impfstrategien und die Verabreichung von Arzneimitteln können so gezielt optimiert bzw. angepasst werden.

### Herzbeutelentzündung (Perikarditis)

Eitrige bzw. jauchige Entzündungen des Herzbeutels sind eine nicht allzu seltene Komplikation einer perforierenden fremdkörperbedingten Hauben-Bauchfellentzündung (Retikuloperitonitis). Eine prophylaktische Versorgung von fremdkörpergefährdeten Beständen mit einem Dauermagneten reduziert die Gefahr einer Retikuloperitonitis samt ihren Komplikationen auf ein Minimum.

legungsdichte, Zukauf aus verschiedenen Herkunft, Infektionsdruck) und Managementfaktoren (z.B.: Kolostrumversorgung, Fütterung, Reinigung und Desinfektion) begünstigen. Unter den Umwelteinflüssen ist dabei das Stallklima von größter Bedeutung. Eine Brustfellentzündung (Pleuritis) führt häufig zu sichtbaren Auflagen von entzündlichen, fadenziehenden Belägen. In weiterer Folge können Verklebungen oder Verwachsungen mit der Lunge, aber auch mit dem Herzbeutel entstehen. Pleuritiden können als Begleiterscheinung von Lungentzündungen, durch Streuung von Eiterer-



Leberabszesse: multiple, heller als das gesunde Gewebe gefärbte Herde



schwere fibrinöse Pleuritis: flächenhafte gelbe Beläge auf dem Brustfell

### Leberentzündung (Hepatitis)

Als zentrales Organ des Stoffwechsels sowie der Entgiftung nimmt die Leber an allen Krankheiten teil, in deren Verlauf es zur Überbeanspruchung ihrer Funktion kommt. Fütterungs-, mangel- oder vergiftungsbedingte Leiden wie auch schwerwiegende lokale als auch allgemeine Infektionen (z.B.: Darmentzündungen, Bauchfellentzündungen, Euterentzündungen, Gebärmutterentzündungen, Blutvergiftungen) führen zu massiven Endotoxinbildungen und zu einer Absiedelung unterschiedlicher Eitererreger über das Blut, die Gallengänge

oder direkt durch perforierende Fremdkörper aus dem Vormagenbereich. Dies führt wiederum zu einer Überbelastung und damit verbundenen Beteiligung der Leber. Viele der mit Leberschädigung einhergehenden Erkrankungen nehmen primär von anderen Organen ihren Ausgang. Vorbeugemaßnahmen richten sich daher an eine gründliche und gezielte Therapie von Primärleiden in Kombination mit einer diätetischen und medikamentösen „Leberschutztherapie“, um die Leber zu schonen und in ihren komplexen Aufgaben zu unterstützen.

### Großer Leberegel

Das Rind, als Endwirt, nimmt die für das Tier infektiösen Stadien mit dem Futter oder Wasser auf. Nach der Wanderung durch die Bauchhöhle kommt es nach 4-6 Tagen zu einer Invasion der Leberlappen. Die Wanderung der jungen Leberegel durch das Lebergewebe führt zu einer Bauchfell- und Leberentzündung. Die adulten Egel parasitieren dagegen in den Gallengängen und rufen durch Schleimhautzerstörung, Bindegewebszubildung und Verkalkung eine chronische Entzündung hervor. Eine Behandlung führt zu einer Verminderung der Eiausscheidung und Weidekontamination und kann so zu einer Eindämmung der Herdeninfektion beitragen. In Österreich sind einige Präparate mit den Wirkstoffen Albendazol, Netobimin, Triclabendazol und Closantel zugelassen. Die Wirkstoffgruppen haben unterschiedlich starke Wirkungen auf juvenile bzw. adulte Stadien. Ein weiterer kritischer Punkt sind die bereits teilweise weitreichenden Resistenzen der Egel gegenüber den Wirkstoffgruppen, vor allem bei Albendazol und Triclabendazol. Zur Bekämpfung muss zusätzlich vor allem eine Schneckenkontrolle (Zwischenwirt) gewährleistet sein. Weiderotationssysteme, Auszäunung und Entwässerung nasser Böden, Erhöhung der Tränken auf Weideflächen, Vermeidung der Wasseraufnahme aus natürlichen Gewässern und die Vermeidung der Fütterung mit Gras von kontaminierten Flächen tragen zu einer Verringerung des Infektionsrisikos bei.

gern aus Primärherden (z.B.: Nabelentzündungen, Leberabszesse, Panarritium, Mastitis, Metritis u.a.) oder durch perforierende Brustkorb- oder Schlundverletzungen entstehen. Laut Untersuchungen von Williams und Green (2007) weisen auch gesund geschlachtete Rindern teilweise Lungenschäden auf. Atemwegserkrankungen zählen somit zu den verlustreichsten Erkrankungen und verursachen hohe finanzielle Einbußen durch dauerhaftes Kümmern und ein verringertes Leistungsvermögen aufgrund einer irreversiblen Schädigung der Lunge.

Bei gehäufter Feststellung am Schlachthof sollten neben einer intensiven Tierbeobachtung (Husten im Stall, verminderte Fresslust, gestörtes Allgemeinbefinden, erhöhte Körpertemperatur >39,5°C, Auseinanderwachsen der Gruppe, Nasen- und Augenausfluss) die Daten gemeinsam mit den Be-

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



## Tierhaltung in Österreich – geht es noch nachhaltiger?

Jeder und alles ist heute nachhaltig. Es gibt kaum eine Branche, die das Thema Nachhaltigkeit nicht für sich beansprucht - von der Bundesbahn bis zum Lebensmittelhandel, von der Autobranche bis zur Landwirtschaft. Nachhaltigkeit hat sich zum Trend gewandelt, ist zum Zeitgeist geworden. Zu einer Art Lebensgefühl.

**Dipl.Ing. Franz Waxenecker**

*Spezialist für nachhaltige Nutztierernährung, dsm-firmenich*

Gleichzeitig polarisiert das Thema Nachhaltigkeit: Wer ist nun wirklich verantwortlich für den Klimawandel, muss man immer ein schlechtes Gewissen haben, wenn man in ein Flugzeug steigt oder ein Rinderfilet-Steak isst? Und sind Straßenblockaden als Art des Protests gerechtfertigt oder nicht?

### Aber woher kommt das?

Das Wort „nachhaltig“ wird von vielen Menschen als subjektiver Begriff wahrgenommen, vergleichbar mit den Eigenschaftswörtern „schön“ oder „gut“. Etwas als nachhaltig zu bezeichnen, löst positive Assoziationen aus und wird aus diesem Grund gerne im Marketing verwendet. Dieser Trend erreicht natürlich auch die Landwirtschaft und die

Produktion von Lebensmitteln tierischer Herkunft. In welchem Ausmaß die Tierhaltung nun wirklich zur globalen Erwärmung beiträgt, darüber mag man streiten. Die Zahlen gehen von unter 10% bis weit über 30%. Jedenfalls wäre in der öffentlichen Wahrnehmung die Welt zu retten, indem man auf den Konsum von Milch, Ei und Fleisch verzichtet (nicht aber auf die Fernreise).

Der Begriff „Nachhaltigkeit“ stammt ursprünglich aus der Forstwirtschaft und wurde erstmals im 18. Jahrhundert vom deutschen Forstbeamten Hans Carl von Carlowitz geprägt. In seinem Werk „Sylvicultura Oeconomica“ aus dem Jahr 1713 beschrieb er, dass aus einem Wald nur so viele Bäume entnommen werden, wie durch Neuanpflanzungen nachwachsen können. Seine Definition von Nach-

haltigkeit gilt bis heute als wegweisend, nicht nur in der Forstwirtschaft.

Seither hat sich der Begriff der Nachhaltigkeit natürlich weiterentwickelt und besagt, dass die Bedürfnisse unserer gegenwärtigen Generationen befriedigt werden, ohne die Möglichkeiten künftiger Generationen zu beeinträchtigen. Es geht nicht nur um umwelt- und klimarelevante (ökologische) Aspekte, sondern auch um wirtschaftliche (ökonomische) und soziale.

Blieben wir in diesem Beitrag bei der ökologischen Nachhaltigkeit der Tierhaltung. Diese zu berechnen, ist ein weitgehend gut definierter Prozess auf wissenschaftlich-technischer Basis. Die bekannteste und aus heutiger Sicht relevanteste Kennzahl

in diesem Bereich ist das Global Warming Potential (GWP) oder vereinfacht gesagt der CO<sub>2</sub>-Fußabdruck. Das GWP bringt die Menge der Freisetzung klimarelevanter Gase zum Ausdruck. Neben Kohlendioxid als Basistreibhausgas wird hier auch die Wirkung weiterer Gase (Methan, Lachgas, fluoridierte Gase) berücksichtigt und in CO<sub>2</sub>-Äquivalente umgerechnet.

Laut Klimaschutzbericht lag der österreichische GWP (sprich die gesamte Menge an klimarelevanten Emissionen) bei 77,5 Millionen Tonnen im Jahr 2021. Der Anteil an Emissionen aus dem Sektor Energie und Industrie macht 44% aus, weitere 27,8% entstammen vom Verkehr und 10,6% aus der Landwirtschaft. Interessant ist, dass die Sektoren Abfallwirtschaft, Gebäude und Landwirtschaft die Treibhausgas-Emissionen seit 1990 deutlich reduzieren konnten, während der Ausstoß aus dem Sektor Verkehr seither um mehr als 50% gestiegen ist.

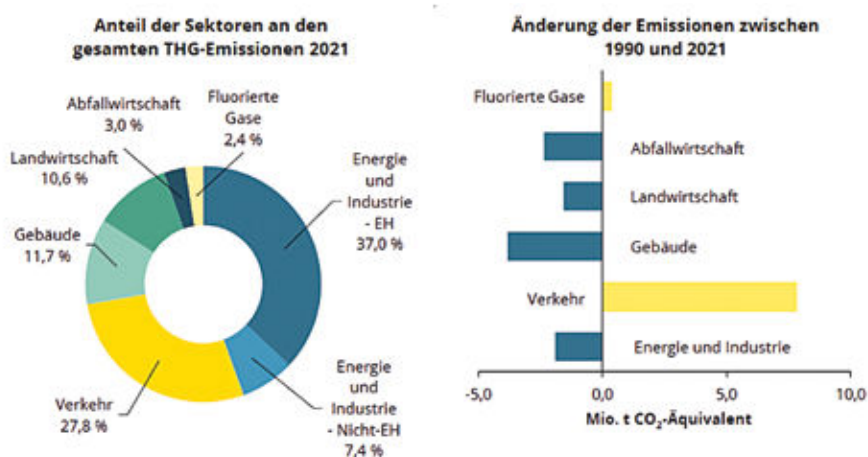
Der Rückgang an Emissionen aus der Landwirtschaft von 1990 bis 2021 beträgt 16,2%, obwohl in dieser Zeit die Anzahl an zu ernährenden Personen und der Bedarf an biogenen Energieträgern deutlich gestiegen ist. Dieser Rückgang an Emissionen hat viele Gründe, er ist vor allem auf die seit-

her verbesserten ackerbaulichen Erträge, auf verbessertes Wirtschaftsdünger-Management und auf verbesserte tierische Leistungen durch Fortschritte in der Züchtung, der Fütterung und der Tiergesundheit zurückzuführen. Eine ressourceneffiziente Landwirtschaft ist somit nicht nur aus Sicht der Ernährungs- und Versorgungssicherheit wichtig, sondern auch zur Reduktion des CO<sub>2</sub>-Fußabdruckes von Lebensmitteln notwendig.

### Wie nachhaltig ist Ihr landwirtschaftlicher Betrieb?

Die Berechnung der CO<sub>2</sub>-Bilanz und der Nachhaltigkeits-Kennzahlen Ihres Betriebes wird über kurz oder lang ebenso zur Normalität werden, wie es heute eine Düngebilanz oder eine Futtereffizienzrechnung ist. Schon heute ist entlang der Lebensmittel-Wertschöpfungskette ein zunehmender Bedarf an Nachhaltigkeitsdaten zu verzeichnen. Vorwiegend von Lebensmittel-Verarbeitern und dem Lebensmitteleinzelhandel zur Berechnung der jeweils eigenen Nachhaltigkeitskriterien sowie aus dem Bankensektor zur Bewertung von Investitionsprojekten hinsichtlich ESG-Kriterien<sup>1)</sup>.

**Anteil der Sektoren an den Treibhausgas-Emissionen 2021 und Änderung der Emissionen zwischen 1990 und 2021.**



Quelle: Klimaschutzbericht 2023, Umweltbundesamt GmbH, Wien

## Kennen Sie eigentlich Ihren persönlichen CO<sub>2</sub>-Fußabdruck?

Dieser persönliche Fußabdruck kann berechnet werden. Ich möchte Ihnen als Autor dieses Artikels meinen persönlichen Fußabdruck nicht vorenthalten: Durch meine Reisetätigkeit mit Flugzeug, Bahn und Auto, durch meine Wohnung, meine Ernährung und meinen Konsum verursachte ich im Jahr 2022 rund 15,6 Tonnen an CO<sub>2eq</sub>-Emissionen. Dieser Wert liegt etwa ein Drittel über den Emissionen eines Durchschnitts-Österreichers und beim Dreifachen eines durchschnittlichen Erdenbürgers. Das bedeutet, dass ich in jeder Sekunde das Volumen eines ¼-Liter Trinkglases an CO<sub>2</sub>-Äquivalenten verursache. Der Großteil der durch mich verursachten CO<sub>2</sub>-Emissionen entstammt meiner privaten und beruflichen Reisetätigkeit mit dem Auto und dem Flugzeug. Der Anteil der ernährungsbedingten Emissionen füllt das Trinkglas zu lediglich 1,5 cm, das entspricht rund 10% meiner persönlichen Emissionen. Davon wiederum geht die Hälfte auf den Konsum von Lebensmitteln tierischer Herkunft zurück und füllt das Wasserglas gerade einmal zu 7 bis 8 Millimetern. Somit weiß ich: für eine Verbesserung meines persönlichen CO<sub>2</sub>-Fußabdruckes muss ich bei den großen Positionen Flugzeug und Auto ansetzen – und kann gleichzeitig guten Gewissens mein Steak und meine Milch konsumieren.



Berechnet mit der App „Klima“ von Climate Labs GmbH.

<sup>1)</sup> E = Environmental (Umwelt), S = Social (Soziales), G = Governance (verantwortungsvolle Unternehmensführung)



### Natürlicher (grüner) und fossiler (schwarzer) CO<sub>2</sub>-Kreislauf der Lebensmittelproduktion

(Quelle: Waxenecker, dsm-firmenich)

Grundsätzlich ist festzuhalten, dass die Erzeugung von Lebensmitteln einem natürlichen Kohlendioxid-Kreislauf entstammt (in grün). Erlauben Sie hier eine vereinfachte Darstellung: Im Zuge der grünland- und ackerbaulichen Produktion wird natürlich vorkommendes Kohlendioxid (grün) der Atmosphäre entzogen und in pflanzliche Biomasse umgewandelt. Diese wird entweder direkt durch den Menschen konsumiert oder über Nutztiere in Fleisch, Milch und Ei umgewandelt. Der Mensch veratmet diese Lebensmittel und gibt das Kohlendioxid wieder in die Atmosphäre ab - und der Kreislauf beginnt von neuem.

Um diesen Kreislauf in Gang zu halten, werden heute über weite Strecken fossile Energieträger verwendet, durch die zusätzliches, nicht dem natürlichen Kreislauf entstammendes Kohlendioxid (schwarz) in die Atmosphäre emittiert wird.

Wie in der Abbildung ersichtlich, entstehen diese Emissionen durch den Betrieb von Maschinen und Traktoren, die Produktion von Mineraldüngern, die Kühlung und Transporte in der Verarbeitung sowie durch den Vertrieb im Lebensmittel-Einzelhandel. Der CO<sub>2</sub>-Fußabdruck von Lebensmitteln entspricht genau diesem „schwarzen“ Kohlendioxid, welches zusätzlich zum „grünen“ Kohlendioxid ausgestoßen wird und so zu einem atmosphärischen Anstieg führt.

Bei der Erstellung des CO<sub>2</sub>-Fußabdruckes der landwirtschaftlichen Tierhaltung wird anhand der Verbrauchsdaten an Energieträgern, Futter- und Betriebsmitteln die Menge an „schwarzem“ Kohlendioxid je Kilogramm Milch oder Lebendgewicht berechnet. Diese Bilanzierungsarbeit war vor Kurzem noch ein sehr zeit- und kostenaufwendiger Prozess, konnte aber mittlerweile durch compu-

tergestützte Berechnungsprogramme wie Sustain<sup>®</sup> der Firma dsm-firmenich stark vereinfacht und beschleunigt werden. Darüber hinaus helfen diese Berechnungsprogramme, die Vielzahl an Normen und Standards in diesem Bereich einzuhalten (ISO 14044, EU-PEFCR, FAO-LEAP).

**Dieses „schwarze“ Kohlendioxid stammt aber nicht nur aus der Verbrennung fossiler Energieträger, sondern setzt sich aus folgenden Komponenten zusammen:**

- **Fossile Emissionen:** Diese Emissionen entstammen dem Verbrauch an Dieselöl, Benzin, Erdgas und Öl- und Schmiermitteln. Hierzu zählt nicht nur der Verbrauch direkt am Betrieb, sondern auch der Verbrauch zur Herstellung von Maschinen und Betriebsmitteln (z.B. Düngemitteln). In der Milch- und Rindfleischproduktion macht dieser Anteil 30 bis 50% der Gesamt-Emissionen aus.
- **Biogene Emissionen:** Hier werden weitere klimarelevante Gase wie Methan und Lachgas aus der enterischen Fermentation sowie aus der Lagerung und Ausbringung von Wirtschaftsdüngern berücksichtigt. Diese Gase haben eine vielfach höhere Treibhausgaswirkung als Kohlendioxid, welche über Faktoren in CO<sub>2</sub>-Äquivalente umgerechnet werden. In der Milch- und Rindfleischproduktion macht der biogene Anteil 20 bis 40% der Gesamtemissionen aus, verursacht durch das Methan aus der mikrobiellen Pansenfermentation. Neuere Daten zeigen aber, dass die Verweildauer von Methan in der Atmosphäre kürzer ist als bisher angenommen, was zu einer geringeren Bewertung führen kann.

Darüber hinaus ist es heute möglich, die mikrobielle Methanproduktion durch pansenwirksame Futterzusatzstoffe (3-NOP, Bovaer®) deutlich zu reduzieren.

• **Emissionen aus Landnutzungs-Änderung:**

Der sogenannte Land-use-change (LUC) bewertet die Kohlendioxid-Freisetzung durch die Umwandlung von Dauergrünland und Regenwald in Ackerland. Je nach Futterzusammensetzung liegt dieser Anteil in der Milch- und Rindfleischproduktion bei 5 bis 10%, kann im Geflügel- und Schweinebereich aber mehr als 30% der Gesamtemissionen ausmachen. Das liegt vor allem an der Herkunft der Eiweißträger, der Haupttreiber hier ist Sojaextraktionsschrot aus lateinamerikanischer Herkunft. Landumwandlung hat in Österreich bzw. in Europa im Zuge der Urbarmachung bereits vor mehreren Jahrhunderten stattgefunden – somit verursachen Futtermittel europäischer Herkunft kaum Emissionen aus Landumwandlung.

Über alle Tierarten hinweg ist das Futter der Hauptverursacher der CO<sub>2</sub>-Emissionen in der Tierhaltung. Somit ist es naheliegend, dass eine verbesserte Futtermittelverwertung durch bessere Futterhygiene und bessere Pansen- und Darmgesundheit auch zu einer Verbesserung der CO<sub>2</sub>-Bilanz führen. Nicht der Verzicht auf moderne Betriebsmittel, sondern eine ressourceneffiziente und standortangepasste Nutztierfütterung mithilfe von modernen Produktionsmethoden hilft, Emissionen aus der Tierhaltung zu reduzieren. Der heutige Begriff der Nachhaltigkeit hat nichts mehr mit den Jute-statt-Plastik- Bewegungen der 90er-Jahre zu tun – sondern ist eine moderne, coole und faktenbasierte Domäne geworden.

Heute stehen die Tierhaltung und Lebensmittel tierischer Herkunft in der Kritik, einen wesentlichen Beitrag zur globalen Erwärmung zu leisten. Es mag jeder für sich selbst bewerten, ob und in welchem Ausmaß die globale Erwärmung menschengemacht ist. Fakt ist aber, dass in der heutigen Wirtschafts-

welt vieles an seiner Umweltwirkung bewertet, bemessen und bezahlt wird. So auch Lebensmittel. Fakt ist auch, dass Lebensmittel tierischer Herkunft hinsichtlich ihrer Umweltbilanz wesentlich besser sind als im öffentlichen Diskurs dargestellt.

Im internationalen Vergleich kann schon heute die Art der Tierhaltung, wie sie in Mitteleuropa betrieben wird, als eine der nachhaltigsten bezeichnet werden. Aber geht's noch nachhaltiger? Bevor wir über Verbesserungsmaßnahmen sprechen, müssen wir erst einmal wissen, wo wir stehen. Aus diesem Grund ist es wichtig, dass der Sektor Tierhaltung und auch jeder Betrieb selbst eine gute Wissens- und Datengrundlage aufbaut, um nicht anderen die Kommunikation zu überlassen, sondern selbst eine positive Themenführerschaft zu übernehmen.

**Für weitere Fragen, jederzeit gerne unter [franz.waxenecker@dsm-firmenich.com](mailto:franz.waxenecker@dsm-firmenich.com).**

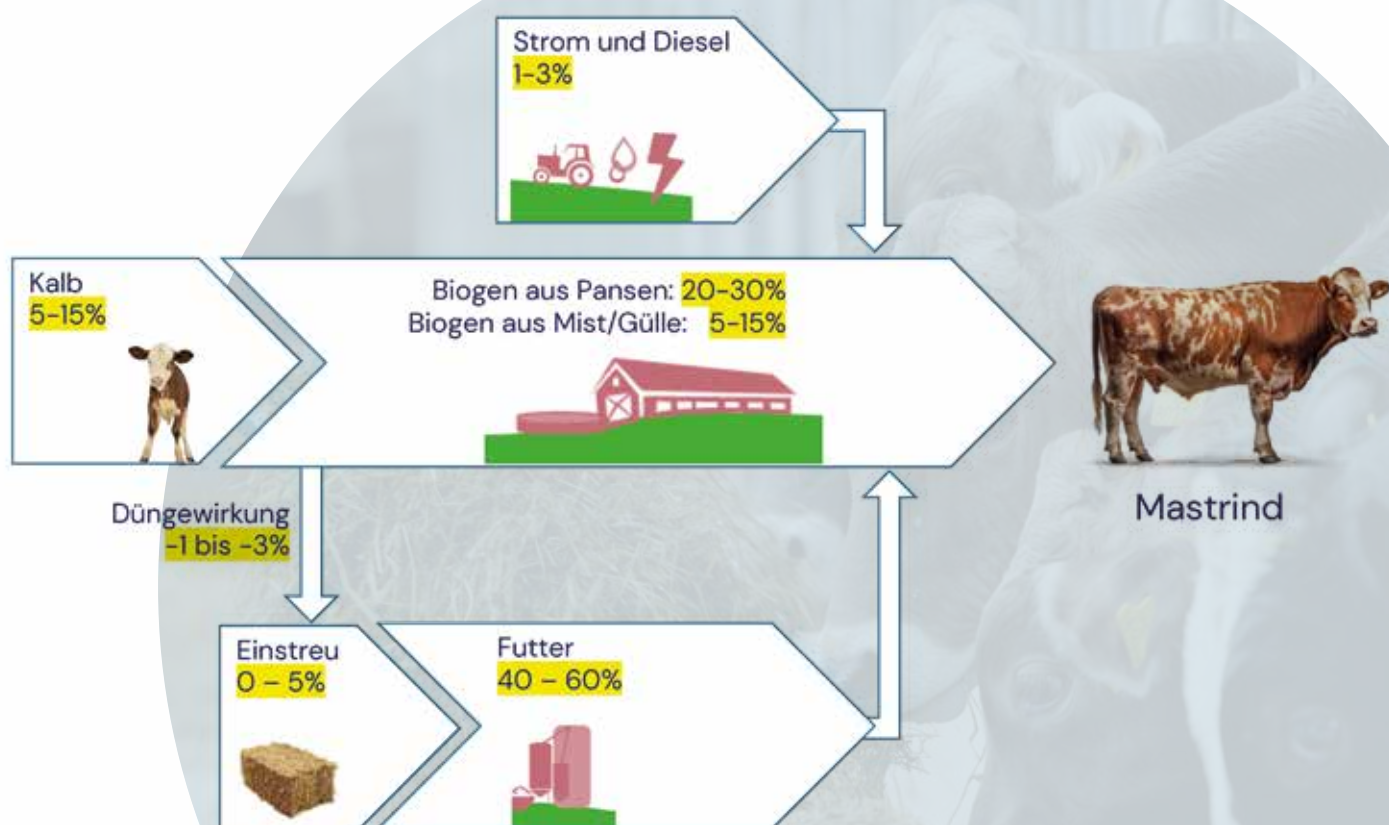
**Ergebnis der Nachhaltigkeitsberechnung mit**



der Firma dsm-firmenich

**Rindermast - CO<sub>2</sub> Flowchart**

CO<sub>2-eq</sub> je Kilogramm Lebendgewicht



# Qualität wichtig beim Kauf von Fleisch

RollAMA: Einkaufsverhalten  
im 1. Halbjahr 2023

Für  
**61%**  
spielt Qualität eine  
große Rolle beim Kauf  
von Fleisch

Für  
**83%**  
steht Frische an  
erster Stelle bei  
den Kaufmotiven

Für knapp  
**60%**  
ist Regionalität von  
großer Bedeutung



In den Einkaufskörben der heimischen Haushalte fanden sich im ersten Halbjahr 2023 weniger Produkte als im Vorjahr. Die Konsumentinnen und Konsumenten reagieren damit auf die Teuerungen. Vor allem bei Fleisch und Gemüse ist Qualität ausschlaggebend für die Kaufentscheidung. Bio, hohe Qualität und Nachhaltigkeit spielen eine nach wie vor wichtige Rolle, wenngleich Preis bzw. Aktionen immer häufiger in den Vordergrund rücken.



Das Konsumverhalten unterlag in den vergangenen drei Jahren starken Schwankungen. Die Einkaufsmengen der heimischen Haushalte sanken um 3,5 Prozent gegenüber dem Vorjahr und liegen damit leicht unter dem Niveau vor Beginn der Corona-Pandemie 2019. „Während die Corona-Krise zu einer Steigerung der Wertschätzung von Lebensmitteln führte, lenkte die Inflation den Fokus wieder stärker auf Preise und Aktionen“, fasst AMA-Marketing-Geschäftsführerin Christina Muthenthaler-Sipek zusammen. Die Gründe dafür sind ein höherer Außer-Haus-Konsum, aber auch eine Zurückhaltung beim Einkauf aufgrund der höheren Preise. Diese führen dazu, dass Konsumentinnen und Konsumenten ihre Einkäufe gezielter planen und mengenmäßig pro Einkauf weniger mitnehmen. Wie sich das alles konkret im Einkaufsverhalten niederschlägt, zeigen die aktuellen RollAMA-Daten des ersten Halbjahres 2023 sowie eine Motivanalyse der AMA-Marketing.

### Welche Faktoren beeinflussen den Einkauf?

Im Rahmen der RollAMA-Motivanalyse wurde diesmal die Bedeutung von Regionalität und Qualität im Verhältnis zu Preisen und Aktionen untersucht. Dabei zeigte sich, dass sich die Kriterien für den täglichen Einkauf angesichts der Preiserhöhungen verschieben und damit eine direkte Auswirkung auf das Kaufverhalten haben.

### Qualität vs. Preise und Aktionen

Frische (83 %) und hohe Qualität (65 %) stehen nach wie vor an erster bzw. zweiter Stelle, gefolgt von Aktionen (58%). Allerdings geben die Konsumentinnen und Konsumenten an, dass der Preis bzw. Aktionen in ihrem tatsächlichen Einkaufsver-

halten insgesamt wichtiger sind als die Qualität: 58 Prozent sagen, dass sie eher auf den Preis oder Aktionen achten als auf die Qualität (42 %). Im Vergleich zu einer Motivanalyse aus 2021 ist das eine starke Verschiebung: Damals gaben 60 Prozent der Teilnehmerinnen und Teilnehmer an, eher auf Qualität zu achten als auf den Preis (40 %). Allen voran schauen Familien und Mehrpersonen-Haushalte stärker auf den Preis.

### Qualität ausschlaggebend für Kauf von Fleisch

In der Motivanalyse wurde außerdem erfragt, bei welchen Lebensmitteln Qualität eine besonders große Rolle spielt und wichtiger ist als der Preis. Hier rangieren Eier und Obst, Gemüse sowie Erdäpfel mit jeweils 62 Prozent ganz oben, gefolgt von Fleisch mit 61 Prozent und Brot und Gebäck mit 55 Prozent. Regionalität bleibt ein wichtiger Trend, der für knapp 60 Prozent der Befragten an Bedeutung gewonnen hat.

### Bio gilt als krisenresistent

Insgesamt wurden 2022 in Österreich Bio-Lebensmittel im Wert von rund 2,7 Mrd. Euro abgesetzt, was 500 Mio. Euro mehr als vor der Corona-Krise ausmacht. Die Bio-Anteile im Fleischbereich stagnieren bei sieben Prozent. Von den wirtschaftlichen Herausforderungen unbeeinflusst, wächst der Markt für Bio-Obst auf 17 Prozent und von Bio-Gemüse auf 24 Prozent Umsatzanteil. Ein Effekt, der Bio seit Beginn der Inflation zu Gute kam, waren die immer geringeren Preisunterschiede zu konventionellen Produkten. Mit plus 12 Prozent lagen die Preissteigerungen eines Bio-Frischwarenkorbs unter jenem mit gleichartigen konventionellen Produkten (+14 %).

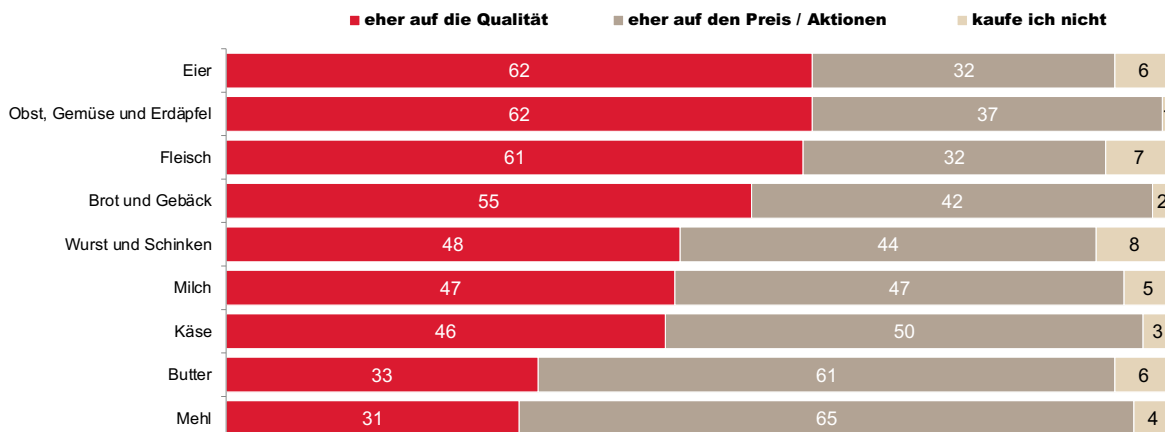


### Über die RollAMA der AMA-Marketing

Die RollAMA (rollierende Agrarmarktanalyse) wird von der AMA-Marketing in Zusammenarbeit mit GfK und Key-QUEST Marktforschung durchgeführt. Es handelt sich um ein Haushaltspanel, bei dem 2.800 österreichische Haushalte Aufzeichnungen über ihre Lebensmitteleinkäufe führen. Erfasst werden Fleisch und Geflügel, Wurst, Milch und Milchprodukte, Käse, Obst, Gemüse, Eier, Erdäpfel, Tiefkühlprodukte, Fertiggerichte, aber nicht Brot und Gebäck. Die Einkaufsmengen und Ausgaben dieser repräsentativ ausgewählten Haushalte werden auf die Gesamtzahl der österreichischen Privathaushalte hochgerechnet und daraus diverse Kennzahlen berechnet. Die Daten geben somit Auskunft über die Einkäufe, die für den Haushalt getätigt werden. Nicht enthalten sind Individueinkäufe sowie der Außer-Haus-Konsum.

## Bei Eiern, Gemüse und Fleisch ist Qualität wichtiger

Bitte beurteilen Sie nun Ihr Einkaufsverhalten bei folgenden Lebensmitteln. Achten Sie da in Summe eher auf die Qualität oder eher auf den Preis bzw. Aktionen?



Angaben in %, n=1.960. Basis: Einkauf mindestens alle 1-2 Wochen  
Quelle: RollAMA Motivanalyse April 2023 / AMA-Marketing

# Gentechnikfrei, regional, optimal...

## Eiweißfuttermittel aus Österreich!



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