

Fleisch

ist nicht gleich Fleisch

Wie man sich mit Spezial-Programmen abheben kann.



Wann ist ein Schnitzel gut? Wenn es schön knusprig ist und möglichst über den Tellerrand hängt? Dabei machen wir uns kaum Gedanken, woher das Fleisch kommt und wie das Tier gehalten wurde.

Tatsache ist, dass immer mehr Konsumenten genau das wissen wollen. Wo hat das Tier gelebt? Wieviel Platz hatte es im Stall? Was bekam es zu fressen? Viele Menschen sind kritischer geworden, was die Haltung von Tieren betrifft. Wenn sie Fleisch essen, dann wollen sie das mit gutem Gewissen tun. Und dafür sind sie auch bereit, ein bisschen mehr Geld auszugeben.

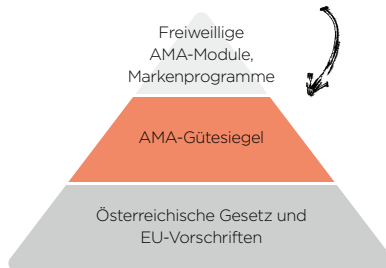
Basis für Tierhaltung und Fleischqualität legen die österreichischen und EU-Gesetze. Sie gelten für alle Landwirte und Produzenten. Das AMA-Gütesiegel kontrolliert diese und setzt darauf auf. Die Teilnahme ist freiwillig, wer sich dafür entscheidet, muss die AMA-Richtlinien einhalten. Die Kriterien sind strenger als die gesetzlichen Vorschriften.

Für Zertifizierungen, die noch weitergehen, bietet die AMA freiwillige Module, zum Beispiel für die regionale, genau definierte Herkunft von Lebensmitteln, für besondere Fütterung – beispielsweise gentechnikfrei oder ohne Gärfutter – für besondere, seltene Rassen oder für mehr Tierwohl.

Dabei haben Rinder und Schweine mehr Platz im Stall und eine eingestreute Liegefläche. Diese Produktionsweise ist als Zusatz zum AMA-Gütesiegel auf der Packung ausgewiesen.

Neben dem AMA-Gütesiegel als Flaggschiff, gibt es zahlreiche weitere Marken- und/oder Regionalprogramm. Die AMA sichert 65 Programme für Rindfleisch und 21 Programme für Schweinefleisch ab. Das heißt, die Systeme der AMA sorgen dafür, dass die Angabe auf dem Etikett stimmt und drinnen ist, was draufsteht, beispielsweise dass das Tullnerfelder Schwein tatsächlich im Tullnerfeld gelebt hat oder der Tiroler Grauvieh Almochs wirklich dieser Rasse angehört und gealpt wurde.

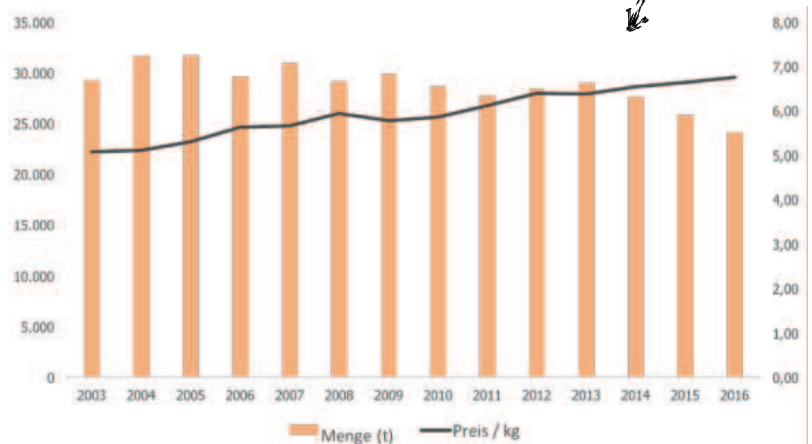
Aufbau der Qualitätsstufen (Freiwillige Zusatz-Zertifizierungen)

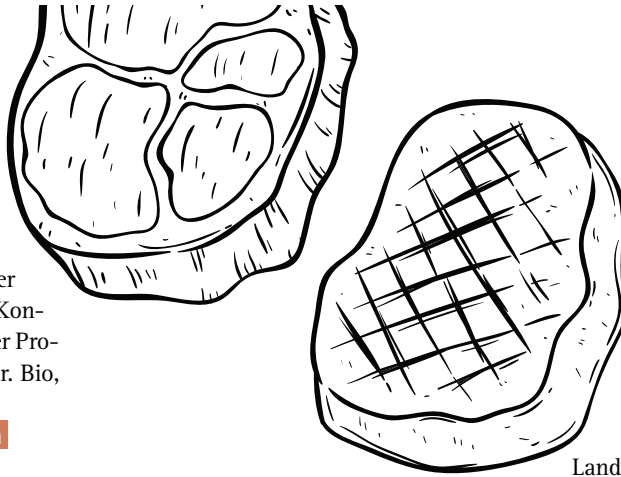


Alle Programme haben gemeinsam, dass bei der Produktion strengere Kriterien eingehalten werden müssen. Die Landwirte bekommen dafür – je nach Programm und Qualität – Preiszuschläge bis zu 25 Prozent. Auf der Verpackung im Supermarkt oder auf der Speisekarte im Gasthaus sind die Marken- und Qualitätsprogramme angegeben. Die Konsumenten müssen sich beim Einkauf oder beim Essen außer Haus bewusst dafür entscheiden – vor allem, weil diese Lebensmittel etwas teurer sind.

Dass diese Strategie sinnvoll und erfolgreich ist, beweisen die Zahlen der RollAMA. 2.800 Haushalte zeichnen für diese Marktforschung ihre Lebensmitteleinkäufe auf. Seit 2003 sinkt zwar die Menge des Schweinefleisches, das im Lebensmitteleinzelhandel gekauft wird, der Preis pro Kilo steigt jedoch (Chart 1). Rindfleisch hat in den letzten 13 Jahren einen erfreulichen Imagewandel erfahren. Die eingekaufte Menge ist im langjährigen Schnitt annähernd gleich geblieben, der Preis pro Kilo jedoch um rund fünf Euro gestiegen (Chart 2). Rindfleisch hat die Differenzierung bereits gut geschafft. Die Konsumenten kaufen häufig Fleisch aus Markenprogrammen, kennen aber auch die verschiedenen Teilstücke, ihre Eigenschaften und die Qualitätsunterschiede. Das schafft Wertschätzung bei den Kunden und Wertschöpfung für die Bauern.

Absatz / Fleisch Schweinefleisch (Chart 1)





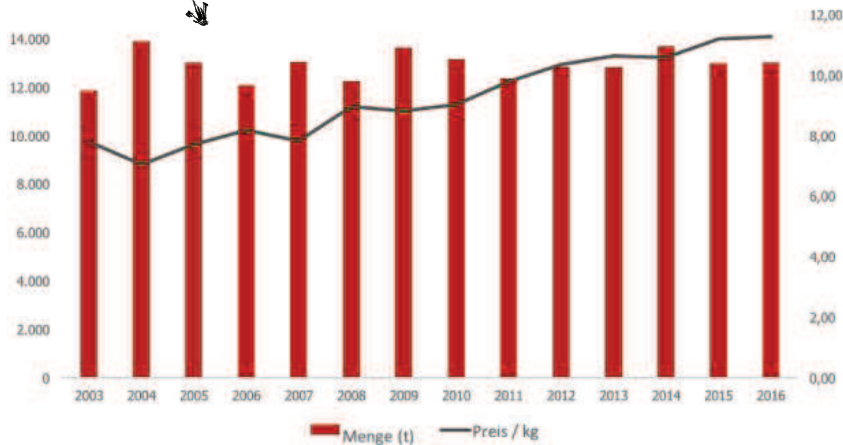
DAHEIM KAUF ICH EIN

Gleiches gilt auch für Milch. Während „normale“ Milch für Konsumenten kaum unterscheidbar ist und beim Einkauf daher in erster Linie der Preis entscheidet, zahlen Konsumenten für Milch aus besonderer Produktion bis zu zwei Euro pro Liter. Bio,

klar regional abgegrenzte Herkunft, saisonal von der Alm oder aus Heumilchfütterung schaffen Differenzierungsmerkmale und damit Wertschöpfung.

Absatz / Fleisch Rindfleisch

(Chart 2)



Landwirtschaftliche Rohprodukte wie Milch, Fleisch, Eier oder Obst müssen also aus ihrer Anonymisierung. Die Konsumenten kaufen am liebsten Produkte mit Geschichten, die mehr aus dem Lebensmittel machen als etwas, das den Hunger stillt. Sie möchten über den Produzenten und die Produktion Bescheid wissen. Dafür ist eine durchgehende Partnerschaft vom Bauern über den Verarbeiter bis ins Geschäft notwendig. Das schafft Akzeptanz für die Haltung von Nutztieren, Vertrauen in die Lebensmittel – und letztendlich Einkommen für die Landwirte.

Zeit für Spanien

Mallorca
Playa de Palma

p.P. **555,-**

7 Nächte im Doppelzimmer
inkl. Halbpension
im 4* Hotel Oleander

Flüge ab/bis Wien
Transfers Flughafen-Hotel-Flughafen

Termin: 6.6.-13.6.2018

Wir nehmen uns gerne Zeit.
Ihr Ruefa Reisebüro | 0810 200 400
ruefa.at  

ruefa 

Veranstalter: alltours flugreisen gmbh, Dreischeibenhaus 1, 40211 Düsseldorf, Deutschland. Versicherer: „REISEGARANT“ Gesellschaft für die Vermittlung von Insolvenzversicherungen mit beschränkter Haftung. Abwickler: Europäische Reiseversicherung AG, Tel. +49 (0)89/4166-1580. Es gelten die AGBs der alltours flugreisen gmbh. Preisänderungen vorbehalten. Pass-/Visum-/gesundheitspolizeiliche Informationen abrufbar auf: www.bmeia.gv.at/reise-aufenthalt/reiseinformation.