

„Qualität entspricht unserer Ideologie“

Qualitätskalbinnenmast. Silke Dammerer und ihre Familie führen den Betrieb im Nebenerwerb



Silke Dammerer betreibt mit ihrer Familie in Ybbs eine Qualitätskalbinnenmast



CHRISTIAN DUSEK



Es dauert ein Jahr, bis die Kalbinnen das richtige Gewicht erreicht haben. Dann werden sie verkauft

Es ist die Liebe zur Landwirtschaft, die sie antreibt, den Betrieb weiterzuführen. Als Silke Dammerer und ihr Mann den Hof 2007 übernahmen, war es ein Milchviehbetrieb. „Wir haben nur 20 Hektar Fläche“, erzählt die Bäuerin. „Zu klein, dass sich die Milchwirtschaft wirklich rentiert.“ Aufgeben wollten sie den Hof in Ybbs aber nicht. Also stiegen sie auf Milchkalbinnenmast um. „Wir erzeugen Fleisch höchster Qualität“, so Silke Dammerer. „Das entspricht unserer Ideologie.“ Leicht ist

es aber nicht. Die Dammerer führen den Hof als Nebenerwerb, da „der Betrieb die Familie nicht ernährt.“ Ein zweiter Punkt erschwert ihnen die Arbeit. „Um unserem Qualitätsanspruch gerecht zu werden, benötigen wir Fleischrasen-Kälber“, so die Bäuerin. „Wir ersteinern die Tiere auf dem Rindermarkt. Da kaufen auch ausländische Viehhändler, die den Preis in die Höhe treiben.“ Es sei schon vorgekommen, dass sie und ihr Mann mehr ausgeben mussten, als wirtschaftlich vertretbar sei.

Bis zu 70 Milchkalbinnen stehen bei den Dammerers im Stall. Gefüttert werden sie mit Gras, Maissilage und Heu. „Dazu kommen Eiweißkomponenten als Kraftfutter“, sagt die Bäuerin. „Das ist gut für die Fleischentwicklung.“ Gras, Silage und Heu wird auf dem Hof produziert. Das Qualitätsprogramm „A la Carte“ gibt strenge Richtlinien bezüglich Gewicht, Alter und Fettklasse vor. „Werden diese nicht erfüllt, fallen die Kalbinnen aus dem Programm“, so Silke Dammerer. „Anfangs

mussten wir viel bei der Fütterung optimieren.“ Jetzt hätten sie und ihr Mann einen Blick dafür, ob sich die Tiere optimal entwickeln.

Appell ans Gewissen

Der EU-Beitritt hat den Bauern das Leben nicht erleichtert, sagt Silke Dammerer: „Die Preise für unsere Produkte werden auf internationalen Märkten gebildet, auf die wir Bauern keinen Einfluss haben.“ Da die österreichischen Lebensmittel unter Einhaltung höchster Standards im Tier- und Umwelt-

schutz produziert werden, können sie im Preis mit anderen Ländern nicht mithalten. „Für die teurere Produktion erhalten wir von der EU eine Prämie, die wir brauchen, um die Mehrkosten auszugleichen“, erklärt die Bäuerin. „Estutweh, dass wir als Förderungsempfänger abgestempelt werden. Uns Bauern wäre es lieber, wir bekämen für unsere Produkte einen fairen Preis und wir wären nicht auf EU-Zahlungen angewiesen.“ Der Konsument spielt da eine wichtige Rolle. „Mit jedem Griff ins Re-

gal entscheidet er, was produziert werden soll“, sagt Silke Dammerer. „Er soll sich Zeit nehmen und die Produkte sorgfältig prüfen. Wir brauchen Verständnis für unsere Arbeit, für die Leistungen, die wir 365 Tage im Jahr erbringen.“

SERIE Teil 7
LESEN SIE AM
16. NOVEMBER

alles über die österreichischen Qualitätsprogramme in der Rinderzucht

WUSSTEN SIE, DASS ...

... Rindfleisch nicht gleich Rindfleisch ist?

Vom Feinsten. Rasse, Aufzucht und das Geschlecht bestimmen, wie das Fleisch schmeckt

Ein Blick in alte Kochbücher zeigt: Rindfleisch wurde hierzulande überwiegend gekocht. Der Tafelspitz gilt im Ausland als typisch öster-

reichische Delikatesse. Das heimische Rindfleisch auf die Siedeküche zu reduzieren, ist ein schwerwiegender Fehler. In Österreich ist

aufgrund des Know-hows der Bauern Rindfleisch vom Feinsten erhältlich – zudem stammt es aus der Region und hat strengste Qualitätskontrollen bestanden.

Verschiedene Sorten

Viele Faktoren haben Einfluss auf die Eigenschaften von Fleisch. Die Rinderrasse ist ebenso ausschlaggebend wie Geschlecht, Alter und Fütterung.

– **Junggrindfleisch aus Mutterkuhhaltung** Dieses Fleisch ist eine Delikatesse! Produziert wird es aus Tieren, die maximal zehn Monate alt sind und mit Milch, Gräsern und Heu ernährt wurden. Das Fleisch zeichnet sich durch

einzigartigen Geschmack und Zartheit aus.

– **Kalbinnenfleisch** Dieses Fleisch stammt von Jungkühen, die nie gekalbt haben. Die feinen Fleischfasern und die Marmorierung machen es besonders zart und saftig.

– **Ochsenfleisch** Es stammt von kastrierten Stieren. Das Fleisch ist zart und hat ein kräftiges Aroma.

– **Jungstierfleisch** Es sind zwar ausgewachsene, aber noch junge Tiere, die hier verwendet werden. Das Fleisch ist besonders mager, mit mittelfeinen Fasern.

QUALITÄTSSICHERUNG

Transparenz – vom Stall bis auf den Teller

Damit die Österreicher sicher sein können, dass die Lebensmittel ihren Anforderungen frisch und aus der Region sind, gibt es das AMA-Gütesiegel. „Wir prüfen entlang der ganzen Kette – von Produktion bis zum Verkauf“, erklärt Martin Greßl, Leiter der Abteilung Qualitätsmanagement bei der AMA. Bei Fleisch beginnen die Kontrollen nicht am Schlacht-, sondern auf dem Bauernhof. „Fleisch ist das meistkontrollierte Lebensmittel“, so Greßl. Neben artgerechter Haltung steht bei diesen Kontrollen auch das Futter im Fokus: „EU-weit ist jeder zweite Skandal futtermittelbedingt“, sagt Greßl.



Martin Greßl, Leiter des AMA Qualitätsmanagements

Weiter geht die Kontrollkette am Schlachthof, wo die Tiere vor und nach der Schlachtung untersucht werden, sowie in den Zerlege- und verarbeitenden Betrieben und im Verkauf selbst: Dabei stehen Hygiene, Kennzeichnung, Kühlung und Präsentation auf dem Prüfstand.



In Österreich wird Rindfleisch für alle Zubereitungsarten erzeugt