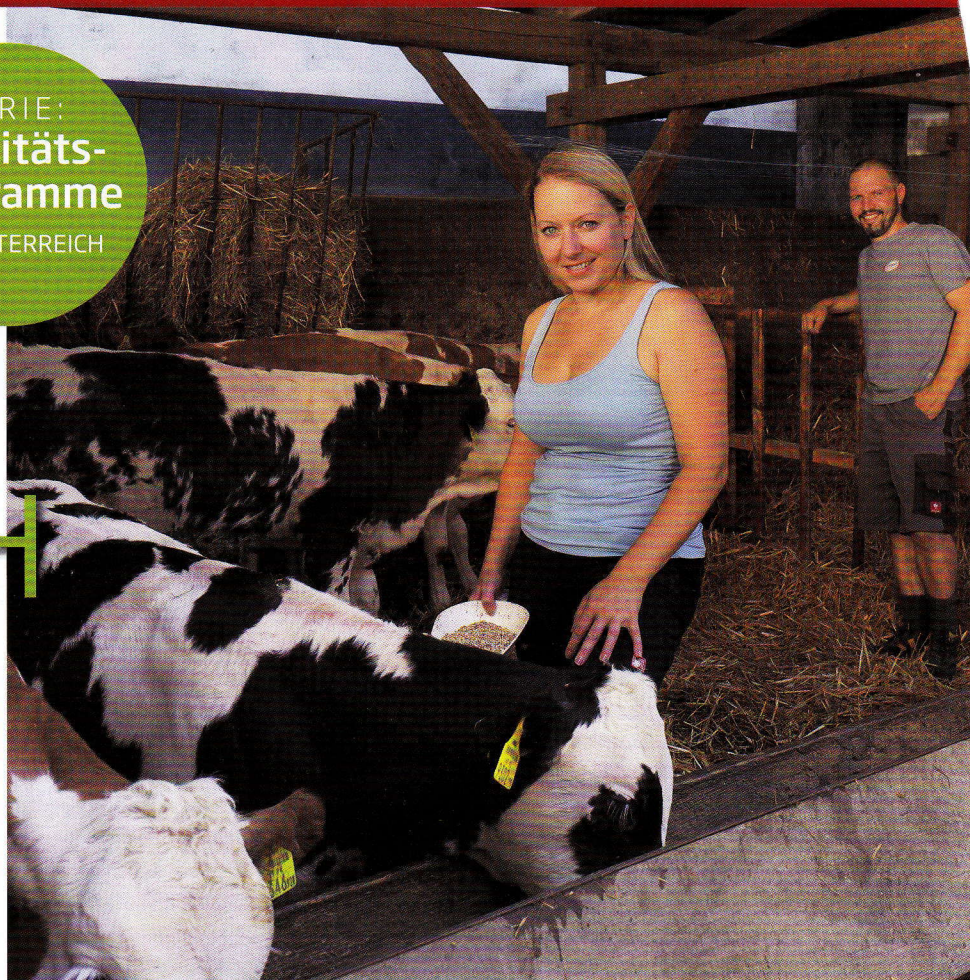


SERIE:
Qualitäts-
programme
AUS ÖSTERREICH

RIND- FLEISCH A LA CARTE



Unter dieser Premiummarke bieten etliche Geschäfte der Spar Gruppe im Osten der Nation seit 2003 ein von rund 200 ausgesuchten niederösterreichischen Bauern der Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf produziertes Rindfleisch von regionaler Herkunft und besonderer Qualität – zu einem sehr leistbaren Preis. Basis des Programmes ist die Selektion von österreichischen Kalbinnen mit dem AMA-Gütesiegel nach strengen Kriterien, die vom Stall bis in die Kühltheke reichen.

Vor nunmehr zwölf Jahren schlug die Geburtsstunde von „Rindfleisch à la carte“. Gemeinsam mit der Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf wurde die Marke von der Spar-Gruppe entwickelt, um das Frischfleischangebot in den Bedienungstheken zu diversifizieren.

Im Gegensatz zum Großteil des sonstigen Rindfleischangebotes stammt diese Qualität nicht von Jungstieren, sondern von Kalbinnen (in Deutschland „Färse“), also jungen weiblichen Rindern, die noch nicht abgekalbt haben. Diese wachsen deutlich langsamer als ihre Brüder und sind auch schlechtere Futtermittelverwerter, bieten dafür aber besonders zarte Fleischfasern und eine stärkere Tendenz zur intramuskulären Fetteinlagerung, die qualitativ von großer Bedeutung ist. Auch die 14 Tage kontrollierte Fleischreifung der Edelteile garantiert eine ganz besondere, kulinarische Qualität. Nicht nur deshalb, sondern auch durch die spezielle Produktion in geringerer Stückzahl darf dieses Kalbinnenfleisch auch etwas mehr kosten. Die Kriterien zur Teilnahme am „Rindfleisch à la carte“-Programm beginnen bei der Auswahl der besten Rassen, ziehen sich über eine naturnahe Aufzucht bis zur gezielten

Fütterung hin. Jeder „Rindfleisch à la carte“-Vertragsbauer produziert nach den Richtlinien des AMA-Gütesiegels, die Mitgliedschaft beim Tiergesundheitsdienst ist ebenfalls Voraussetzung. Im Falle eines Medikamenteneinsatzes ist nicht nur die gesetzlich verpflichtende, sondern die doppelte Wartefrist bis zur Schlachtung einzuhalten. Als nachhaltige Umweltmaßnahme ist durch den Landwirt eine flächengebundene Produktionsweise sicherzustellen. So muss der überwiegende Teil der Futtermittel (mind. 70%) aus hofeigener Produktion stammen. Auch der Einsatz von antibiotischen Leistungsförderern ist verboten. Die unmittelbare Nähe zu den Schlachthöfen ermöglicht kurze Transportwege – durchschnittlich sind die Kalbinnen nicht einmal eine Stunde unterwegs, was massiv unter dem gesetzlich vorgeschriebenen Wert liegt. So werden Tiere und Umwelt so weit wie möglich geschont.

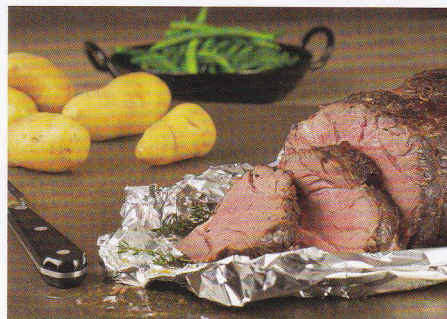
DI Werner Habermann,
GF Gut Streitdorf: „Unser
gemeinsam mit der Spar
entwickeltes, regionales
Qualitätsprogramm „Rind-
fleisch à la carte“ ist ein
Vorbild der modernen
österreichischen
Rindfleisch-
produktion!“



Die Bauern

Silke und Josef Dammerer leben mit ihren Kindern und den Eltern auf einem bereits 1772 zum ersten Mal urkundlich erwähnten Mostviertler Hof, auf dem Tradition und Moderne gekonnt verbunden werden. Und wie schon vor vielen Generationen wird hier das Futter für die rund 70 Kalbinnen im Stall zu gut drei Vierteln auf dem eigenen Hof produziert – sogar die Eiweißträger Raps und Sonnenblumen, auf Soja kann gänzlich verzichtet werden.

Rund 50 Kalbinnen liefert der Dammerer-Hof pro Jahr an die Erzeugergemeinschaft für das „Rindfleisch à la carte“-Programm, vorwiegend Tiere der Fleischrassen Angus, Limousin oder Blau-Weiße. Im Nebenerwerb hat man so heute ein gutes Auskommen, für den Vollerwerb allerdings wären gut vier Mal so viele Stellplätze notwendig. Dafür würde jedoch nicht nur der Bauplatz am Rande der idyllischen Stadt Ybbs an der Donau zu knapp, sondern auch die Futterflächen nicht reichen. Aber immerhin ist so auch regelmäßig ein Jahresurlaub drin, um die Tiere kümmern sich dann die Eltern.



Die Region

Ybbs an der Donau liegt auf einer Seehöhe von 224 Metern am Übergang des Strudengau in den Nibelungengau auf dem mergelig-sandigen Schwemmland des mächtigen Flusses. Die nahe Donau ist aber nicht nur für die Fruchtbarkeit der Böden, sondern auch für ein vergleichsweise mildes Klima im Winter verantwortlich. Typisch also für das Mostviertel, das seinen Namen dem Apfel- und Birnenmost verdankt und klimatisch sehr gute Voraussetzungen für den Anbau der nötigen Obstbäume bietet – es wird aber auch von atlantischem sowie von pannonischem Klima beeinflusst. Traditionell ist das Mostviertel landwirtschaftlich geprägt, die wirtschaftliche Stärke besonders in der Eisenwurz liegt noch immer in der eisen-, stahl sowie der holzverarbeitenden Industrie.

FAKTEN UND BEZUGSQUELLEN

Für „Rindfleisch à la carte“ dürfen die Tiere max. 20 Monate alt werden und ein Schlachtgewicht von maximal 360kg erreichen. An Fleischklassen sind nur E, U und R zugelassen, die zugelassenen Fettklassen sind 2 und 3. Eine pH-Wert-Messung (der pH36-Wert muss unter 5,80 liegen) schließt die wichtigsten Fleischfehler aus – er wird nach 36 Stunden und bei einer Kerntemperatur von mindestens 7°C gemessen. So können DFD (Dark = dunkel, Firm = hart, Dry = trocken) – also die berühmte Schuhsohle, oder PSE (Pale = hell, Soft = weich, Exudative = wässrig) – also das ebenso berühmte Schrumpfschnitzel, völlig ausgeschlossen werden.

„Rindfleisch à la carte“ steht nicht nur dem Gastro-Großverbraucher, sondern auch jedem privaten Konsumenten zur Verfügung. Ganzjährig wird „Rindfleisch à la carte“ in vielen Spar-Filialen, Gourmet-Spar- und Interspar-Märkten in Wien, Niederösterreich und im Burgenland angeboten.

