

# Vorhandenes Potential gezielt nutzen

## Qualitätsrindfleisch aus Südtirol: Vier mögliche Vermarktungsschienen

Mit dem „Potential von und Möglichkeiten für Rindfleisch-Marktfleischprogramme zur Sicherung der Grünlandbewirtschaftung in Südtirol“ hat sich Thomas Gänsbacher in seiner Laureatsarbeit an der Universität Bozen beschäftigt. Sein Fazit: Die Produktion von Qualitätsrindfleisch hätte vor allem als alternative Produktionsform im Hochpreis-Segment eine Chance. Dem „Südtiroler Landwirt“ hat Gänsbacher eine Zusammenfassung seiner Arbeit zur Verfügung gestellt.

Südtirol besitzt eine Reihe von landwirtschaftlichen Produkten, die aufgrund ihrer Qualität und ihrer Herkunft, im In- und Ausland beliebt sind. Dazu zählen insbesondere: der Apfel, die diversen Weine, der Speck, aber auch die Milch und Milchprodukte. Rindfleisch ist kein bekanntes Südtiroler Produkt, obwohl die Rinderhaltung im Land eine bedeutende Rolle spielt.

Südtirol importierte 2006 Rindfleisch im Wert von 36 Mil-

lionen Euro. Mit dem Rindfleischimport wird einerseits der große Bedarf in der Gastronomie und Hotellerie gedeckt, andererseits der eigene Bedarf an Rind- und Kalbfleisch. Der durchschnittliche Südtiroler konsumiert im Jahr 17,6 kg Rind- und Kalbfleisch. Davon stammt aber nur ein geringer Teil aus Südtirol. Aufgrund von Schlachtzahlen und Verkaufszahlen kann im Frischfleischbedarf nur von einem Anteil von zehn Prozent aus Südtiroler Erzeugung ausgegangen werden.



Die Produktion von Jungrindern aus der Mutterkuhhaltung entspricht dem aktuellen Koch- und Ernährungstrend: junges zartes Fleisch, das sich rasch zubereiten lässt.

### Konsumenten: Trend zur Regionalität

Österreichische Studien zeigen, dass die Konsumenten zunehmenden Wert auf heimische und regionale Produkte legen. Aber auch die Südtiroler Metzger bestätigten diese Aussagen in einer Umfrage aus dem Jahr 2002. Südtirol könnte mit einem eigenen Qualitätsprogramm eine Lücke in der Angebotsseite schließen. Dabei soll ein Südtiroler Qualitätsfleischprogramm nicht als Konkurrenz zu den bestehenden, traditionellen Produktionsformen gesehen werden, sondern eine alternative Produktionsmöglichkeit mit gesicherter Vermarktung bieten. Um das zu verwirklichen, muss in Südtirol das vorhandene Potential optimal genutzt werden. Weiters sollte man bestehende Projekte und Strukturen einbinden, um die Ressourcen zu bündeln.

### Geeignet für kleine extensive Betriebe

Das Potential für ein Südtiroler Qualitätsfleischprogramm wurde

vor allem dort gesucht, wo sich die Milchwirtschaft schwer tut. Aufgrund von Strukturdaten sowie der Veränderung der Bewirtschaftung in den letzten Jahren ist die Qualitätsfleischproduktion vor allem für kleine und extensive Betriebe geeignet. Die Tiere welche man für die Fleischproduktion nutzen könnte sind jene Tiere, die Südtirol zurzeit exportiert und die all zu oft als Fleischgericht wieder auf den Südtiroler Tellern landen.

Aus Nachhaltigkeitsgründen und aus Umweltgründen, aber auch aufgrund steigender Kraftfutterpreise an den Weltmärkten sollte ein Qualitätsfleischprogramm flächengebunden sein. Für extensive Mastbedingungen, wie die Ochsenmast und die Mutterkuhhaltung würden sich die Almen anbieten. Eine extensive Weide, welche für diese Produktionsformen ausreichen würde, liefert kostengünstiges Grundfutter.

Ausgehend von den zur Verfügung stehenden Betrieben, Flä-

**Wolf System GmbH**  
**95 x 142**  
**4c**

**Tab. 1: Potential für ein Südtiroler Qualitätsfleischprogramm + monetäre Bewertung des Potentials**

Mastprogramme	Stück/ Jahr (nach 5 Jahren)	Wert in Euro
	<i>real. Potential</i>	<i>real. Potential</i>
Qualitätssochse (350kg SK; 4,00 Euro/kg)	1.300	1.820.000
Jungrind (200kg SK; 4,55 Euro/kg)	1.300	1.183.000
Milchkälber (100kg SK; 7,20 Euro/kg)	1.300	936.000
<b>Summe</b>	<b>3.900</b>	<b>3.939.000</b>

chen und Tieren, konnte ein sicher optimistisches, aber durchaus realistisches Potential von 4000 Schlachttieren jährlich in fünf Jahren nach Beginn des Qualitätsprogramms ermittelt werden. Teilt man diese Tiere auf die am besten geeigneten Qualitätsprogramme – Qualitätsochsenmast, Jungrindproduktion aus Mutterkuhhaltung und die Vollmilchkälbermast – zu je einem Drittel auf, so zeigt sich, dass Südtirol mit einem eigenen Programm 10 bis 15 Prozent des Importwertes von Rindfleisch mit eigener Produktion decken könnte. (siehe Tab. 1).



Viele kleine Betriebe könnten ohne große Umstellungen in die Vollmilchkälbermast einsteigen.

### Zusammenarbeit suchen

Ein möglicher Partner für ein Qualitätsfleischprogramm aus Südtirol könnte eine Handelskette im Land sein. Besonders geeignet scheint dabei die Firma Despar zu sein: Sie ist einer der Marktführer in unserer Provinz, sie besitzt einen eigenen Fleisch verarbeitenden Betrieb in Bozen und hat bereits jetzt viele regionale Produkte im Sortiment. Generell kann eine Handelskette flexibler auf Angebotsschwankungen reagieren. Außerdem bedeutet ein regionales Produkt einen Imagegewinn für den Verkäufer. Darüber hinaus sollten aber niemand aus dem Qualitätsfleischprogramm ausgeschlossen werden, und auch die Metzger sollten die Möglichkeit, erhalten sich daran zu beteiligen.

Ein Südtiroler Qualitätsfleischprogramm über die Gastronomie und Hotellerie zu Vermarkten erscheint zu Beginn eines Projektes relativ unrealistisch zu sein. Im Gastgewerbe werden vor allem bestimmte Teilstücke benötigt und mit der Verwertung der Ganzen Schlachtkörper tut man sich dort schwer. Zusätzlich wäre der Bedarf zu Spitzenzeiten in der Saison nicht zu decken.

Grundsätzlich lassen sich vier Qualitätsschienen ausmachen, die für den Südtiroler Markt geeignet erscheinen: die Vollmilchkälbermast, die Qualitätsochsenmast und die Jungrindproduktion aus Mutterkuhhaltung.

Die **Vollmilchkälbermast** eignet sich für kleine Betriebe als Alternative zur Milchproduktion aber auch für Milchviehbetriebe. Somit könnte viele Betriebe ohne große Umstellungen eingebunden wer-

den. Auf Grund des relativ hohen Milchpreises in Südtirol kann damit jedoch nur ein Hochpreissegment bedient werden. Das Kalbfleisch ist ein traditionelles Produkt, welches gerne an Feiertagen zubereitet wird.

Zur **Qualitätsochsenmast**: Der Ochse ist ein guter Grundfutterverwerter und mit ihm lassen sich auch im Grünland gute Schlachtkörper- und Fleischqualitäten erreichen. Diese Qualitätsschiene kann ebenfalls, ohne große Umstellungen, von jedem Südtiroler Rinderbetrieb produziert werden. Ein Nachteil der Ochsenmast ist, dass die meisten Tiere zur gleichen Zeit – nach der Alpung – anfallen. Hier müsste durch gezielte Beratung und Preisbildung gegengesteuert werden.

Die Jungrindproduktion aus Mutterkuhhaltung für spezialisierte Mutterkuhbetriebe geeignet. Beim Jungrind ist eine gute Milchleistung der Mutterkuh die Voraussetzung für eine optimale Entwicklung der Tiere. Dadurch kann vor allem zu Beginn der Mast auf Kraftfutter verzichtet werden, was die Wirtschaftlichkeit erhöht. Weiters entspricht das Jungrind dem aktuellen Koch- und Ernährungstrend. Es ist zwar Rindfleisch, aber aufgrund des jungen Alters des Tieres – maximal 12 Monate – relativ zart und braucht nur wenig Zeit zur Zubereitung. Die Jungrindproduktion entspricht einer extensiven und natürlichen Produktion, die den Konsumenten gut vermittelt werden kann.

**Thomas Gänsbacher und  
Andreas Steinwider, Fakultät  
für Wirtschaftswissenschaften,  
Freie Universität Bozen**

**Beikircher Grünland Gmbh**  
**95 x 286**  
**4c**  
**RECHTS!!!**