

Green Beef gewinnt

Der Fleischkonsum ist im Umbruch. Die Nachfrage nach Rindfleisch mit höchster umfassender Qualität steigt. Hier kann die natürlichste Form – die Rinderhaltung im Grünlandgebiet – besonders punkten.

ANDREAS STEINWIDDER

Grünlandwirtschaft hat Zukunft. Die effiziente und nachhaltige Nutzung des Grünlands wird ein zentrales Thema der Zukunft, denn die Veränderungen im Bereich der Energie- und Rohstoffversorgung, dem Klima, den Wasserressourcen, die Zunahme der Weltbevölkerung und der Rückgang fruchtbarer Ackerböden betrifft die ganze Menschheit. Weltweit sind mehr als zwei Drittel der Agrarfläche Grünland und in der Landwirtschaft dominieren hier die Wiederkäuer, insbesondere die Rinder. Die intensive Tierhaltung wird heute in der Gesellschaft zunehmend kritisch gesehen, demgegenüber entspricht die Rinderhaltung im Grünland in großem Ausmaß den Erwartungen der Konsumenten.

Fleischkonsum ändert sich

Der Fleischkonsum geht in Österreich pro Kopf kontinuierlich leicht zurück. Wurden 2007 noch 66,8 kg verspeist, so lag dieser Wert 2019 bei 62,6 kg. Die Ursachen dafür sind vielfältig. Immer mehr Perso-



nen geben an, Vegetarier bzw. Flexitarier zu sein, speziell Jugendliche und junge Erwachsene zählen dazu. Der Wunsch nach gesunder Ernährung und einen aktiven Beitrag zum Klima- und Tierschutz zu leisten, sind einige Gründe dafür. Beim ständig zunehmenden Außerhaus-Verzehr sind darüber hinaus die Fleischportionen im Schnitt kleiner. Daneben ist auch ein deutlicher Trend zu mehr Qualität und weniger Quantität erkennbar, speziell bei Rindfleisch wird auf besondere Fleischqualität und besten Geschmack geachtet. Wenn zu Hause gekocht wird, dann dominieren rasch zubereitbare Gerichte (Faschiertes, Geschnetzeltes), und auch in

Europa verstärkt sich der Steak- und Grill-Trend.

Qualität punktet In den letzten 20 Jahren haben sich in Österreich Qualitätsprogramme im Rindfleischbereich etabliert. Diese haben die Basis zu höherem Qualitätsbewusstsein – vom Produzenten bis hin zum Konsumenten – gelegt. Diese Entwicklung geht weiter und der Markt für hochpreisige Rindfleischqualitäten steigt nicht nur bei uns, sondern auch in den Nachbarländern. Unterstützt wird dieser Trend beispielsweise durch die Nutzung des Internets, neue Bestell- und (Direkt-)Vertriebswege und auch zunehmendes Wissen zur umfassenden Qualität von Rindfleisch. Immer mehr Bauern, aber auch Konsumenten wissen über Marmorierung, „dry und wet ageing“ (Reifeverfahren), Wert von Kalbinnen und Ochsen bzw. gut fettabgedeckten Altkühen etc. Bescheid. Auch am Markt gewinnen heute spezielle Qualitäten aus heimischer Erzeugung an Bedeutung.

Im internationalen Wettbewerb punkten Wir können den umfassenden Qualitätswünschen der Konsumenten gerecht werden. Wichtig ist jedoch, dass wir nicht nur das Bestehende weitermachen, sondern – ähnlich wie im Weinbau – weitere Schritte zu Top-Produkten und

deren Vermarktung setzen. Wir sind derzeit bereits auf gutem Niveau – aber noch nicht dort, wo wir sein könnten!

Mutig sein Wir dürfen uns dabei jedoch nicht nur auf die Produktion beschränken, sondern wir müssen aktiv auf den Markt im Inland und auch im Ausland und unsere Konsumenten zugehen. Dabei braucht es als Basis höchstes Fachwissen, den Mut zur Weiterentwicklung, und wir sind gefordert, vor allem auch die Wünsche der Konsumenten zu verstehen. Darüber hinaus bräuchten wir am internationalen (!) Markt dringend auch eine „Dachmarke Österreich“, die aber auch auf einem besonderen Qualitätsstandard basiert!

Pioniere zeigen es vor Einige Pioniere haben auch bereits am Rindfleischmarkt verstanden, wie es gehen kann. Jetzt ist es Zeit, mit weiteren Top-Qualitätsstrategien am nationalen und internationalen Markt erkannt zu werden. Das Grünland und die landwirtschaftlichen Produkte daraus bieten das Potenzial dazu – wir müssen es nur auch ehrlich wollen und tun!

Priv.-Doz. Dr. Andreas Steinwider ist Leiter des Instituts für Biologische Landwirtschaft und Biodiversität der Nutztiere an der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt Raumberg-Gumpenstein.

TIPP

Andreas Steinwider (2020): Green beef – Qualitätsrindermast im Grünland

Leopold Stocker Verlag, 309 Seiten.

Das neue Fachbuch beschreibt, wie in den unterschiedlichsten Sparten im Grünland Qualitätsrindfleisch erzeugt werden kann. Das Buch gibt Antworten auf die Fragen: Was führt zu hoher Rindfleischqualität? Worauf muss man in der Zucht, Grünlandwirtschaft, Fütterung, Haltung, Schlachtung und Fleischreifung achten? Welche Tiere und Mastsysteme passen auf



meinen Hof? Worauf achte ich bei Betriebsentscheidungen und in der Kommunikation?