

Perspektiven für die heimische Rindfleischproduktion

Ing. Rudolf ROGL

Geschäftsführer der ARGE Rind, Linz

Im internationalen Vergleich ist Rindfleisch eine besonders sensible Produktionssparte und bedarf daher einer besonderen politischen Absicherung (z.B. GAP nach 2013). In Österreich findet die Rinderhaltung bzw. die Rindfleischproduktion überwiegend in den Grünlandgebieten und Übergangsregionen statt. Die Grundlage bzw. die Basis für die heimische Rindfleischproduktion sind Nutzkälber aus der Milchviehhaltung (Doppelnutzungstypen, primär Fleckvieh) sowie Einsteller aus der Mutterkuhhaltung (meist Kreuzungseinsteller; Fleischrassestiere). Für die österreichischen Rinderbetriebe bedeutet dies, dass die Rindfleischproduktion nicht nur den Mästern Erlöse bringt, sondern auch den Milchkuhbetrieben (Kälberverkauf) und Mutterkuhbetrieben (Einstellerproduktion) eine wichtige Wertschöpfung sichert. Bei gleichbleibenden Nutzkälberpreisen lagen die Deckungsbeiträge in der Rindermast 2009 im langjährigen Durchschnitt (jedoch über dem Jahr 2008).

Angebotsvielfalt bei Rindfleisch – Standortangepasste Produktion

Das Spezielle am Produkt Rindfleisch ist die große Vielfalt (im Vergleich zum Schweine- oder Geflügelfleisch). Für die variierenden Kundenbedürfnisse sind verschiedene Rindfleischkategorien aus verschiedenen Produktionsverfahren (Konventionell, Bio) verfügbar: beginnend beim zarten Kalbfleisch vom Milchmastkalb, über das Jungrind (Kalbin bzw. Ochse jünger 12 Monate) bis hin zu den Großrind-Kategorien Jungstier, Ochse und Kalbin. Jede dieser „Rindfleischsorten“ hat ihre speziellen Vorzüge und der Konsument kann beim Frischfleißeinkauf dementsprechend auswählen. Sogar gut gereiftes Rindfleisch von Altkühen (in Österreich überwiegend Verarbeitungsware) wird in den Küchen einiger Länder aufgrund des intensiveren Rindfleischgeschmackes gerne zubereitet (speziell in Frankreich).

Bei einer Rindfleißeigenversorgung von 145 % sind wir in Österreich ohnehin gefordert, die Angebotsvielfalt bei Rindfleisch zu nutzen und damit sämtliche Märkte im Inland optimal zu versorgen sowie auch Marktpotentiale im Ausland zu bedienen (z.B. Kuhfleischmarke „Viandella Simmental“ für Frankreich).

Qualitätsproduktion als Erfolgsstrategie für die heimische Landwirtschaft

Betrachtet man die Höhe der Produktionskosten, so sind die österreichischen und auch die EU-Rinderbauern international gesehen kaum wettbewerbsfähig. Deshalb gilt es, den

heimischen Markt durch Qualitätsproduktion abzusichern und den in Österreich eingeschlagenen Weg der Qualitätsprogramme weiterzuvollziehen. So heben wir uns von der Konkurrenz ab und erzielen dabei auch Mehrerlöse für die Bauern. Egal ob in konventioneller (AMA-Gütesiegel Produktionskriterien) oder biologischer Produktion und Vermarktung – durch Produkte mit klaren Profilen müssen sämtliche Rindfleisch-Marktpotentiale genutzt und bedient werden.

Die Erzeugergemeinschaften nehmen in der Qualitätsproduktion eine zentrale Rolle ein. In Zusammenarbeit mit dem Lebensmittelhandel (Bsp. AMA-Gütesiegel, Bio-Jungrind, usw.) und zuletzt auch der Gastronomie (Bsp. premium-Rind, donauland-Rind, Kärntner Fleisch, usw.) haben sie in den vergangenen Jahren zahlreiche Qualitätsmarken sowie Vermarktungsstrategien entwickelt. Die Erzeugergemeinschaften sind nicht nur die Drehscheibe in punkto Rohstoffsicherung, sie sind meist auch Schnittstelle bei Neu- bzw. Weiterentwicklungen von Programmen.

Gastronomie als „neuer“ wichtiger Partner: Der Trend bzw. das zunehmende Bekenntnis der heimischen Gastronomie zu österreichischem Qualitätsrindfleisch eröffnet neue Perspektiven für die heimische Rindfleischwirtschaft (speziell vor dem Hintergrund, dass bereits mehr als die Hälfte des heimischen Rindfleischkonsums außer Haus erfolgt). Eine große Chance auf der einen Seite aber auch eine Verpflichtung für die Landwirtschaft auf der anderen Seite, die benötigten Mengen an Qualitätsrindfleisch unter Einhaltung der Standards kontinuierlich zur Verfügung zu stellen.

Regionalität als Schlüsselfaktor – Vermarktung von Zusatznutzen

Neben der Produktqualität und –sicherheit haben in letzter Zeit besonders Herkunft und Regionalität an Bedeutung gewonnen. Speziell auch bei Rindfleisch will der Konsument ein Stück Österreich genießen (Multifunktionalität durch Fleischgenuss, Erhaltung und Pflege der ländlichen Regionen, umweltgerechte Produktion, Sicherung (regionaler) Arbeitsplätze, kurze Transportwege, usw.).

Für den Rindfleischstandort Österreich wird es zukünftig weiterhin entscheidend sein, dass bestehende Absatzkanäle und Qualitätsprogramme im Lebensmittelhandel (im In- und Ausland) und in der Gastronomie optimal bedient, neue Produkte bzw. Qualitätsprogramme mit „Konsumenten nutzen“ entwickelt (z.B. Bio- Jungrind), sowie vorhandene Potentiale in der Produktion/Wertschöpfungskette ausgeschöpft werden.