Presseinformation

2. August 2006

Plank besichtigt artgerechtes Stallsystem in Rainfeld

„Hervorragendes Rindfleisch für qualitätsbewusste Genießer“

„Die Stärkung der Wettbewerbsfähigkeit des heimischen Agrarsektors stellt gerade vor dem Hintergrund der derzeit laufenden WTO-Verhandlungen ein zentrales Thema zur Absicherung des ländlichen Raumes dar. Während im europäischen Durchschnitt jedes zweite Rind in Beständen mit mehr als 100 Tieren gehalten wird, sind es in Österreich nur 5,5 Prozent“, betonte Landesrat Dipl.Ing. Josef Plank heute bei der Besichtigung einer neuen tiergerechten Rinderstallung des Landwirtes Leopold Edy in Rainfeld (Bezirk Lilienfeld).

Am Beispiel dieses Vorzeigebetriebes zeige sich, wie durch einen tierfreundlichen Stallneubau die Produktion gezielt auf das Qualitätsprogramm „Rindfleisch à la carte“ ausgerichtet werden könne. Die damit verbundene Erzeugung von Qualitätsrindfleisch trage auch zu einer höheren Wertschöpfung in den Regionen und zur Sicherung der bäuerlichen Einkommen bei.

Für den Landesrat ist es der Handelskette SPAR mit dem Projekt „Rindfleisch à la carte“ gelungen, niederösterreichische Qualität auf den Teller zu bringen. Die Konsumenten seien bereit, für garantierte Herkunft und Top-Qualität mehr zu bezahlen. Zu wissen, woher ein Lebensmittel komme und wie es produziert werde, schaffe ein großes Maß an Vertrauen. Zudem werde mit diesem Projekt die Zusammenarbeit zwischen niederösterreichschen Bauern, Lebensmittelhandel und Konsumenten gestärkt.

In Niederösterreich sind seit dem Jahr 2000 rund 37 Millionen Euro an Förderungen für tiergerechte Stallneubauten ausbezahlt worden. Damit wurden über 500 Projekte mit einem Investitionsvolumen von rund 250 Millionen Euro realisiert. Insgesamt gibt es in Niederösterreich bereits über 20 Rinderställe für das Projekt „Rindfleisch à la carte“. Jährlich liefern für dieses Qualitätsprogramm rund 200 heimische Rinderbauern fast 2.000 Tiere und erzielen für diese Top-Qualität einen um 20 Prozent höheren Preis.

„Rindfleisch à la carte“ ist zartes, saftiges und bestens gereiftes Rindfleisch von jungen weiblichen Rindern. Auf ausgewählten Bauernhöfen wird alles getan, um später Fleisch mit dieser Spitzenklasse hervorzubringen. Dies beginnt bei der Auswahl der besten Rassen über eine tiergerechte Haltung bis hin zu einer gezielten Fütterung. Diese Qualitätsphilosophie setzt sich auch bei der Bearbeitung des Rindfleisches fort, bevor es zum Verkauf gelangt.

Nähere Informationen: Büro Landesrat Plank, Telefon 02742/9005-12701.

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion – Pressedienst
www.noe.gv.at/presse
E-Mail: presse@noel.gv.at
E-Mail: presse@noel.gv.at

Presseinformation

Zu diesem Artikel gibt es eine unterstützende Audiodatei. Diese ist zum Download nicht mehr verfügbar. Bitte wenden Sie sich an: presse@noel.gv.at

E-Mail: presse@noel.gv.at