Presseinformation

7. Mai 2002

Vom Bauernhof ins Kühlregal des Supermarktes:

Fleisch und Wurst wird in NÖ genau kontrolliert

Die Lebensmittelqualität wird in Niederösterreich durch strenge, lückenlose Kontrollen gewährleistet. Die Kontrolle beginnt bei der Geburt eines Tieres und führt über die Aufzucht und die Schlachtung direkt in das Regal eines Supermarktes. Landesrat Dipl.Ing. Josef Plank führte gestern im Bezirk St.Pölten vor, wie die Kontrollen in der Praxis vor sich gehen.

Die Familie Janker aus Wielandsdorf bei Wilhelmsburg führt eine Stiermast mit rund 50 Tieren. Die Kälber werden in einem Alter von sieben Monaten mit ca. 250 Kilogramm gekauft. Beim Kauf gibt es einen „Lieferschein“. Alle Daten der Tiere werden in einen Zentralcomputer eingegeben. Die Tiere werden zusätzlich vom NÖ Tiergesundheitsdienst laufend betreut. Besonderes Augenmerk wird dabei auf die Gesundheitsvorsorge, die Fütterung und die Hygiene im Stall gelegt.

Wenn Betriebe mit der Agrarmarkt Austria (AMA) zusammenarbeiten, überzeugen sich nicht nur der Amtstierarzt, sondern auch die AMA-Kontrollorgane, dass alle Bestimmungen eingehalten werden. Die Tiere der Familie Janker tragen das AMA-Gütesiegel seit sechs Jahren. Nach einem Jahr Aufzucht werden die Tiere geschlachtet. Die Tiere haben dann ein Schlachtgewicht von 350 Kilogramm. Die Familie Janker bekommt jetzt pro Kilogramm 2,65 Euro, im Jänner waren es noch 2,85 Euro. Dadurch hat die Familie Janker in nur 3 Monaten rund 70 Euro pro Stier verloren. Die Tiere werden zum Schlachthof Berger nach Rotheau gebracht. Dieser Betrieb schlachtet 160 Tiere pro Woche. Die Kontrollen werden auch hier sehr ernst genommen. Beispielsweise wurden in Niederösterreichs Schlachtbetrieben im Vorjahr über 5.000 Proben allein auf Arzneimittelrückstände, hauptsächlich Antibiotika, untersucht.

Auch im Fleisch- und Wurstverarbeitungsbetrieb TANN, der für die Spar-Kette tätig ist, wird nichts dem Zufall überlassen. Somit wird garantiert, dass die Fleisch- und Wurstwaren der Spar-Kette höchste Qualität haben. Die Gütesiegel-Produkte sind eine Spur teurer als andere Ware.

„Alle Kontrollmaßnahmen geben sowohl Erzeuger als auch Produzent und Konsument Sicherheit“, betonte Landesrat Plank. Die Qualität sei das

E-Mail: presse@noel.gv.at

Presseinformation

ausschlaggebende Kriterium und sollte selbstverständlich sein. Die Zusammenarbeit von Landwirtschaft und Wirtschaft habe ebenfalls einen hohen Stellenwert.

In Niederösterreich werden jährlich 17.000 Kontrollen im Veterinärbereich und 16.000 Kontrollen im Lebensmittelbereich durchgeführt. Die Zahl der Kontrollen wird im heu-rigen Jahr noch steigen.

E-Mail: presse@noel.gv.at