

INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Landesrat Max Hiegelsberger

und

Dr. Johann Schlederer – Geschäftsführer VLV

am

10. Juli 2017

zum Thema

**"Voralpenlandschwein – geprüfte Qualität, Regionalität
und Nachvollziehbarkeit im österreichischen Großhandel"**

Weitere Gesprächsteilnehmer:

- Jürgen Hirnschall, Metro Cash & Carry
- Dietmar Doppelmair, Geschäftsführer Metro Linz
- Andreas Windbichler, Luftenberger Hof
- Walther Jäger, Küchenchef Luftenberger Hof

Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Presse
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-114 12
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

DVR: 0069264

Schweinefleisch ist beliebt – Fleischqualität und nachvollziehbare Regionalität haben dabei oberste Priorität

**Schweinefleisch in Oberösterreich –
wir bieten Qualität**

Die Schweinebranche besitzt eine hohe Bedeutung für den Wirtschaftsstandort Oberösterreich. So ist Oberösterreich mit einem Anteil von 37 Prozent an der gesamten nationalen Erzeugung das Bundesland mit der größten Schweineproduktion Österreichs. Der Produktionswert beträgt rund 260 Mio. Euro. 2015 gab es in Oberösterreich 1.164.382 Schweine, davon 18.999 Bio-Schweine, auf 7.994 landwirtschaftlichen Betrieben, darunter 1.084 Bio-Betriebe.

Qualitäts- und Markenprogramme bauen auf den hohen Standards des österreichischen Tierschutzgesetzes auf und zeigen, wie bunt und vielfältig die oberösterreichische Landwirtschaft ist. Die Stärke der heimischen Fleischbranche liegt dabei in der Qualitätsproduktion, die strengsten Auflagen und Kontrollen unterliegt. *„Es wird Qualität geboten, auf die unsere Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher stolz sein können und die mittlerweile im Fokus der Gesellschaft steht. Regionalität und Nachvollziehbarkeit sind das Gebot der Stunde. Und das gewährleisten unsere Bäuerinnen und Bauern“*, zeigt sich Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger begeistert.

Schweinefleisch Trends – Tradition & Moderne

Zwar ist der Schweinefleischkonsum der Österreicherinnen und Österreicher allein zwischen 1995 und 2015 um 2,2 kg gesunken, dennoch gilt das Schnitzel als beliebtestes Fleischprodukt und auch die traditionellen Gerichte, wie das oberösterreichische Brat'l, sind und bleiben Klassiker in der Küche. *„Auch wenn wir vor allem bei*

jüngeren Zielgruppen andere Konsumgewohnheiten feststellen können, wie die Begeisterung für Pulled Pork, das nicht nur bei Grill- und BBQ-Abenden beliebt ist, setzt die Konsumgesellschaft zunehmend auf Qualität, Regionalität und vor allem Nachvollziehbarkeit und Transparenz. Anonyme Massenware rückt in den Hintergrund – eine Entwicklung auf die wir stolz sein können“, so Hiegelsberger.

Regionale Produkte fördern die Identifikation mit der Heimat und stehen im Einklang mit den Traditionen Oberösterreichs. Dieser Trend und die Forderungen der Konsumentinnen und Konsumenten nach geprüfter und regionaler Qualität sind nun auch in der Gastronomie spürbar. Schätzungen der AMA Marketing zufolge werden bereits 51 Prozent des Fleisches außer Haus verzehrt. Dabei sind regionale Partnerschaften zwischen Produktion und Gastronomie essentiell. Landesrat Hiegelsberger weiß: *„Die Zusammenarbeit mit heimischen Bäuerinnen und Bauern sowie regionalen Produzentinnen und Produzenten, aber auch die Pflege der echten österreichischen Gastlichkeit spürt und schmeckt der Gast.“*

Das Voralpenlandschwein

„Dieses Markenprogramm stellt die Produkte unserer Bäuerinnen und Bauern und der lokalen Betriebe einer Region in den Fokus. Das Voralpenlandschwein muss in Oberösterreich geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt werden. So bleibt die Wertschöpfung in der Region. Diese Mehrwerte müssen jedoch auch von den Konsumentinnen und Konsumenten abgegolten werden. Bei all diesen Programmen und Initiativen stehen faire Partnerschaften entlang der gesamten Produktionskette im Vordergrund, sodass die Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher am Teller auch sinnlich

nachvollziehbaren Genuss aus der Heimat erleben“ ergänzt Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger.

Handel wünscht Differenzierung

Was damals mit „Gustino“ begonnen hatte, fand unmittelbar nach dem EU-Beitritt mit Hilfe des AMA-Gütesiegels österreichweite Verbreitung. Durch die Internationalisierung des Fleischmarktes mit allen Vor- und Nachteilen, bekam in den letzten Jahren der Begriff „Regionalität“ zunehmend an Bedeutung. Dieser Entwicklung folgend hat der VLV zusätzlich zu bestehenden Programmen das Markenprogramm „Voralpenlandschwein“ kreiert und dem Handel angeboten.



AMA-Gütesiegel ist Pflicht

Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser. Da das Voralpenlandschwein ein Regionalmodul des AMA-Gütesiegels ist, werden die Produktionsrichtlinien durch unabhängige Expert/innen der Agrarmarkt Austria und des oberösterreichischen Tiergesundheitsdienstes sowie durch VLV-eigene Kontrollstellen streng kontrolliert.

Im Einklang mit der Natur

Regionale Schweinehaltung bedeutet auch regionale Landschaftspflege. Durch die Arbeit der 130 oberösterreichischen „Voralpenlandschwein Bauern“ wird auch das einzigartige, oberösterreichische Landschaftsbild nachhaltig abgesichert. Denn die Buntheit der Landschaft ergibt sich durch die verschiedenen Feldfrüchte, die gleichzeitig als Futter für die Voralpenlandschweine dienen. *„Hier schließt sich auch der Kreis mit der Gastronomie die, wie wir meinen, auch nur dann einen nachhaltigen Bestand haben kann, wenn Österreich auch morgen noch ein attraktives Urlaubsland ist“*, so der Geschäftsführer des VLV, Dr. Johann Schlederer.

VLV und Metro:

Neue Partner bei regionalen Markenfleischprogrammen

„Sehr erfreulich für uns, dass sich die Firma Metro entschieden hat, unser ‚Voralpenlandschwein‘ in das Sortiment der oberösterreichischen Standorte Wels und Linz aufzunehmen“, berichtet Schlederer und verweist auf die Partnerschaft, die regionalen Fleischkonsum aus und für Oberösterreich zum Ziel hat.

Regionalität und Spitzenqualität

Metro kann damit ihren Kund/innen ein Produkt offerieren, welches neben der garantierten regionalen Herkunft aus Oberösterreich eine Reihe von Vorteilen bietet. Die gezielte Auswahl des Zuchtprogrammes bei dem die heimischen Schweinerassen Landschwein und Edelschwein die Basis bilden, steht für beste Fleischbeschaffenheit. Weniger Bratverlust bedeutet mehr Geschmack, weil durch das richtige Verhältnis von gesättigten und ungesättigten Fettsäuren im Speck und in der feinen Marmorierung des Fleisches mehr vom Geschmacksträger Fett im Fleisch verbleibt.

Das erhöht die Saftigkeit und Zartheit sowie Bekömmlichkeit der Schweinefleischgerichte.

Mit gutem Gewissen genießen

„Wir gehen davon aus, dass wir mit Hilfe der Metro möglichst vielen Gastronominnen und Gastronomen helfen können, die Zufriedenheit ihrer Gäste weiter zu steigern. Aus Gästen sollen echte Stammgäste werden, was nur gelingt, wenn die Gastfreundlichkeit und das kulinarische Angebot stimmen. Der Gast soll einfach wieder ohne Reue authentische und natürliche Lebensmittel genießen können. Wir sehen es daher als unsere Lebensaufgabe, die gesamte Wertschöpfungskette von der Landwirtin bzw. dem Landwirt bis zum Teller der Verbraucherinnen und Verbraucher mitzugestalten und sicher zu stellen. In diesem Sinne arbeiten wir täglich für diesen Auftrag und übernehmen auch die Verantwortung dafür, dass die Verbraucherinnen und Verbraucher ihr Schweinefleischgericht einfach mit gutem Gewissen genießen können“, betont der VLV-Geschäftsführer.

Der VLV –

Verband landwirtschaftlicher Veredelungsproduzenten OÖ

Der VLV, ein Fachverband der Landwirtschaftskammer OÖ, landläufig bekannt als Ferkelringe und Schweinebörse, wurde vor 50 Jahren mit der Zielsetzung gegründet, die heimische Schweineproduktion auf die Erfordernisse des Marktes auszurichten und die Rentabilität der Schweinehaltung zu fördern. Darauf aufbauend hat man bereits vor 30 Jahren begonnen, Qualitäts- bzw. Markenprogramme zu entwickeln, um das Schweinefleischangebot qualitativ und auch regional zu differenzieren.

Handelspartner Metro – Fleisch bester Qualität

Nachhaltig produziert, erstklassig frisch im Verkauf: Frischfleisch aus den Fleischabteilungen der österreichischen METRO-Märkte wird

höchsten Ansprüchen gerecht. METRO legt beim Fleischkauf höchsten Wert auf Qualitätsstandards, Nachhaltigkeit und Regionalität. Mit rund 1.000 österreichischen und internationalen Fleisch- und Wurst-Artikeln hat METRO das breiteste Sortiment im gesamten Handel. Darunter so begehrte und ausgewählte Fleischsorten wie das irische Salzwiesenlamm, das Duroc Schwein, das Wagyu Beef, das argentinische Angus Beef und das Canadian Bison Beef.

Besonders stolz ist METRO darauf, höchste Qualitätsstandards hinsichtlich Herkunft, Haltung und Fütterung der Tiere gewährleisten zu können. METRO arbeitet daher eng mit regionalen Produzent/innen zusammen – Spitzenerzeugnisse wie das Tullnerfelder Schwein oder das Steirerglück-Fleisch zeugen vom verantwortungsvollen Umgang mit Mensch und Umwelt.

METRO fördert österreichische Produzenten und damit Produkte, die im Bundesland beziehungsweise aus einem Umkreis von 100 km Entfernung zum jeweiligen METRO Großmarkt hergestellt oder angebaut werden. Neu im Sortiment ist ab sofort das Voralpenland Schwein. Dieses ist in den Großmärkten Salzburg, Wels und Linz erhältlich.

METRO unterstützt durch sein Bekenntnis zur Regionalität gemeinsam mit seinen Kund/innen die regionale Landwirtschaft und bäuerlichen Strukturen unserer Heimat.

Weitere Details unter: <https://www.metro.at/produktwelten/frisches-fleisch-gefluegel>

Gastronomiepartner Luftenberger Hof

An allererster Stelle steht im Luftenberger Hof die Regionalität. *„Der Luftenberger Hof wurde von meinem Partner Andi Windbichler und mir 2016 eröffnet. Unser Fokus liegt seit der Eröffnung auf dem Einsatz regionaler Produkte. Alles, was ich in unserer Region beziehen kann ist für mich und unser Unternehmen interessant. Das Besondere daran ist, dass es Lebensmittel in Oberösterreich gibt, die eine wirklich sehr tolle Qualität aufweisen. Ich bin der Meinung, wir sind in der glücklichen Situation in einem Land zu leben, in dem man beim Thema Qualität schon aus den Vollen schöpfen kann. Man muss nur mit offenen Augen durchgehen. Als Küchenchef hat man jeden Tag die Verantwortung darüber, welche Produkte ich meinen Gästen serviere. Ich finde diese Verantwortung muss man ernst nehmen und der Gast ist gerne bereit, einen fairen Preis für ordentliche Qualität zu bezahlen. Für mich persönlich spielen Regionalität, artgerechtes Tierhaltung und natürliche Fütterung mit heimischen Futtermitteln eine entscheidende Rolle. Darüber hinaus lege ich Wert auf beste Fleischbeschaffenheit (Marmorierung, weißer Speck und die Kernigkeit des Schweinefleisches). Nach mehreren Tests habe ich gesehen, dass das Voralpenlandschwein genau diese Eigenschaften erfüllen kann und das bestätigen mir meine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Küche. Und was das Wichtigste ist, die Zufriedenheit meiner Gäste“,* berichtet Walther Jäger.