

INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Landesrat Max Hiegelsberger

und

**Bundes- und Landesinnungsmeister der
Lebensmittelgewerbe KR Willibald Mandl**

am 18. Dezember 2019

zum Thema

**Vom ofenfertigen Bratl bis zu Fischspezialitäten –
Neue Trends der regionalen Fleischereien
für das Weihnachtsfestessen**

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

„Zu den Festtagen kommt in Oberösterreich in der überwiegenden Mehrzahl der Haushalte ein Fleischgericht auf den Tisch. Beim Weihnachtsessen im Kreis der Familie konkurrieren Klassiker wie Karpfen und Schweinsbrat mit neuen Spezialitäten wie Lamm oder auch Wildfleisch. Ob traditionell oder ausgefallen, unsere regional verankerten Fleischerfachgeschäfte erfüllen jeden Wunsch in höchster Qualität. Als wichtige Partner der landwirtschaftlichen Betriebe stehen sie für regionale Lebensmittel in höchster Qualität und selbstbewusstes Handwerk.“
Landesrat Max Hiegelsberger

Weihnachten – Ein Fest der Kulinarik

Welche wichtige Rolle das gemeinsame Essen und das Zusammensein im Kreise der Familie oder Freunden hat, rückt besonders zu den Festtagen stark ins Bewusstsein. Gerade zu Weihnachten hat die Kulinarik eine enorme Bedeutung.

„Spezialitäten stehen zum Weihnachtsfest immer mehr im Fokus der KonsumentInnen, wobei heimische Lebensmittel absolut bevorzugt werden. Von diesem Trend profitieren unsere bäuerlichen Betriebe ebenso wie die Fleischerfachgeschäfte. Daher kann ich zu Weihnachten nur raten, den heimischen Fleischer des Vertrauens aufzusuchen und ein köstliches Weihnachtsessen mit regionalen Lebensmitteln zu genießen“, so Landesrat Max Hiegelsberger.

Convenience Produkte – Festessen fixfertig für den Backofen

Neben den bodenständigen Gerichten wie etwa Schnitzel, Cordon Bleu, Schweinsbrat vom Schopf oder Karree usw. haben sich auch gefüllte Braten vom Schwein schon gut eingebürgert. Schweinebrust

gefüllt mit Leberkäs oder Bratwurstbrät ist eine interessante Alternative zur Brust gefüllt mit Semmelfülle. Diese werden von den Fleischerfachgeschäften auch bereits ofenfertig vorbereitet.

„Convenience ist generell ein wichtiges Thema in der Fleischer-Branche. Gerade in den stressigen Weihnachtsfeiertagen fragen unsere Kunden und Kundinnen vermehrt Gerichte nach, die keine lange Vorbereitungszeit brauchen, sondern nur mehr in den Ofen geschoben werden müssen. Das ist für die einzelnen Fleischereien auch ein gewisses Alleinstellungsmerkmal, das uns beispielweise vom Handel abhebt. Jeweils eigene und regionale Rezepturen sorgen für individuellen Genuss“, so Innungsmeister Willbald Mandl: *„In unseren Geschäften bieten wir beispielsweise Kotelette gefüllt mit Käse, Schinken, feines Brät/Farce im Schweinenetz oder Schweineschnitzel mit einer Fülle aus gerösteten Zwiebeln, Champignons, Lauch, Räucherspeckwürfel und einem Frankfurter Würstchen zu einer Roulade gebunden an. Als weihnachtliche Spezialität gibt es auch den Früchtebraten: Karree ohne Knochen gefüllt mit Dörripflaumen und getrockneten Aprikosen.“*

Raclette und Fonduefleisch aus Rind, Schwein, Kalb, Pute, Lamm geschnitten und mariniert stehen ebenfalls ganz hoch auf dem Speiseplan.

Trends bei Rind, Lamm und Wild

Beim Rindfleisch erfreuen sich neben Steaks, Beiried, Rostbraten und Gustostücke ebenfalls küchenfertige Rindsrouladen, gespickter Rinderbraten, Rindersaftschinken und fertiges Tartar steigender Beliebtheit.

Auch Lamm hat in den letzten Jahren Einzug auf den Speisekarten der Konsumenten gehalten. *„Lammschlögel, Lammrücken,*

Lammschulter, auch gefüllt, haben nicht nur zu den Feiertagen Saison, sondern sind auch in den Sommermonaten eine beliebte Variante zum Grillen“, führt Willibald Mandl aus. Heimisches Wild hat sich als magere, gesunde und vor allem „gschmackige“ Fleischvariante am Markt positioniert. „Heimisches Wild aus den Wäldern oder aus der Farmwild-Haltung wird aufgrund der guten Ernährungseigenschaften immer stärker nachgefragt. Fachmännisch zerfällt (zerwirkt) erhält man hervorragende küchenfertige Teilstücke, die nicht nur in der Pfanne sondern auch am Grill oder als Kurzbratenstücke besonders gut schmecken. Auch bezüglich der weiteren Zubereitung stehen die Fleischerfachgeschäfte gerne Rede und Antwort“, so Mandl.

Von Geflügel bis zum Fisch

Mühlviertler Weidegänse und Enten sind ebenfalls ein kulinarisches Highlight für den weihnachtlichen Festtagstisch und können immer öfter aus heimischer Produktion bezogen werden. Das gilt auch für Fisch aus heimischen Gewässern wie Forellen frisch oder geräuchert, Lachsforellenfilet, Saibling, Karpfen ganz oder Filet. *„Die Vielfalt der Geschmäcker zu Weihnachten können wir mit der heimischen Landwirtschaft immer besser abdecken. Das regionale Angebot beschränkt sich nicht auf Schweine- und Rindfleisch. Laufend steigen landwirtschaftliche Betriebe in neue Betriebszweige wie die bereits erwähnte Farmwild-Haltung ein. Bei den Gänsen haben wir den Eigenversorgungsgrad in Österreich mittlerweile wieder auf 25 Prozent steigern können. Dieser lag 1995 nur bei sieben Prozent. Oberösterreich war hier mit dem Projekt »Weidegans« klarer Vorreiter. Auch in der Fischproduktion gibt es einen starken Trend zur heimischen Produktion mit viel Luft nach oben. Welches*

Festtagsessen dann auch immer auf dem Tisch landet, sicher ist, dass die oberösterreichische Landwirtschaft die Lebensmittel dafür in bester Qualität zur Verfügung stellt“, so Landesrat Max Hiegelsberger abschließend.

Regionale Verankerung der Fleischereifachgeschäfte

Es gibt in Oberösterreich aktuell rund 260 Fleischerbetriebe, die jährlich rund 80 Lehrlinge ausbilden. Vor zehn Jahren waren noch 325 Fleischereibetriebe aktiv. *„Die größten Herausforderungen für die Branche sind sicher der starke Wettbewerb durch Handelsketten, aber auch der Mangel an geeigneten Arbeitskräften und die zunehmenden bürokratischen Erfordernisse. Wie bei anderen selbstständigen Betrieben ist auch oft die fehlende Betriebsnachfolge maßgeblich dafür, dass eine Fleischerei zumacht“,* erläutert Willibald Mandl: *„Gerade in der regionalen Verankerung, beispielsweise durch die Zusammenarbeit mit regionalen Landwirten, haben die selbstständigen Fleischerfachgeschäfte aber auch ein wichtiges Alleinstellungsmerkmal. Das ist sicher ein anhaltender Trend und wird von der Kundschaft sehr positiv angenommen.“*

Verantwortungsbewusste Fleischproduktion in Oberösterreich

Oberösterreich ist mit rund 39 Prozent des Schweinebestandes und 29 Prozent des Rinderbestandes klar das Produktionsbundesland Nummer Eins in diesen Branchen. Die heimischen Bäuerinnen und Bauern tragen daher einen Großteil zur guten Versorgungslage in Österreich bei (siehe Abbildung 1). Grundlage für eine umweltverträgliche Fleischproduktion ist die Bereitstellung des Futters

auf den eigenen Flächen. Die Wiesen und Ackerflächen der Schweine- und Rinderbetriebe liefern das in der Fleischproduktion notwendige Eiweiß. Dies ermöglicht geschlossene Kreisläufe und verhindert damit eine zu große Beanspruchung des Naturhaushaltes. „In Oberösterreich kommen 80 Prozent des benötigten Eiweiß-Futters von den eigenen Flächen. Ein großer Teil vom Grünland, das nur über den Wiederkäuermagen, also Rinder, Schafe und Ziegen für den Menschen verwertbar wird. Aber auch die Maisproduktion und die Erfolge im Sojaanbau stärken die eigenen Futtergrundlagen. Mit der Eiweißstrategie 2030 verfolgen wir das konkrete Ziel, die Eigenversorgung mit Eiweißfutter auf 100 Prozent zu heben“, so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger.

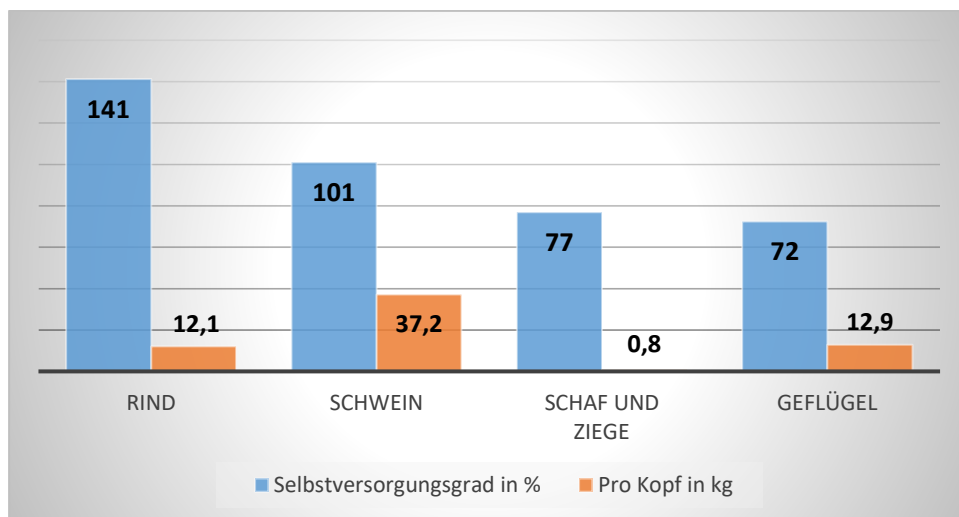


Abbildung 1: Fleischversorgung und menschlicher Verzehr in Österreich im Jahr 2018

Beim Einkauf auf heimische Qualität achten

Bei Fleischprodukten wirken sich die in Österreich höheren Anforderungen an die Produktion stärker auf den Preis aus. Der Griff zu heimischen Fleisch ist daher ein klares Bekenntnis zur heimischen

Landwirtschaft und muss Hand in Hand gehen mit den Forderungen an die Landwirtschaft, ihre Tierwohlstandards und Umweltauswirkungen weiter zu verbessern.

„Um gute Fleischqualität für das eigene Festessen zu erhalten, empfiehlt es sich in erster Linie, beim Fleischerfachgeschäft des Vertrauens einzukaufen. Der direkte Kontakt und das Gespräch sind unersetzbar. Darüber hinaus stehen natürlich das AMA-Gütesiegel und das AMA-Biosiegel für heimische Qualität. So ist garantiert, dass die Tiere in Österreich geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt wurden. Erhöhte Anforderungen an die Tierhaltung sind ebenfalls Teil des AMA-Gütesiegelprogramms. Im Dschungel der Gütezeichen ragt das AMA-Gütesiegel als eines der vertrauenswürdigsten heraus“, so Landesrat Max Hiegelsberger.

Rückfragekontakt

Fleischermeister Willibald Mandl
BIM der Lebensmittel-Gewerbe
Kirchenplatz 6
4452 Ternberg