Steirerfleisch Das steirische Unternehmen ist auf dem internationalen Markt erfolgreich und setzt auf hohe qualitative Standards

Exklusives für Fleisch-Gourmets

Das Tochterunternehmen Bauerngut widmet sich der heimischen Lohnmast von Schweinen.

Wolfsberg. Steirerfleisch zählt zu den größten und leistungsstärksten fleischverarbeitenden Unternehmen des Landes. Mit der Marke „Amadeoh!" hat das Unternehmen ein Produkt für den anspruchsvollen, internationalen Markt entwickelt und die Marke bereits erfolgreich in Korea positioniert. Die limitierte Ware kommt nun auch in exklusiver Auswahl auf den europäischen Markt und ist mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet.

Hohe Aufzuchtstandards

In der Zusammenarbeit mit landwirtschaftlichen Partnerbetrieben legt Steirerfleisch bei all seinen Produkten höchsten Wert auf die Einhaltung der unternehmensinternen Qualitätsstandards.

Die artgerechte Aufzucht der Tiere unter strengen Hygiene- und Haltungsvorschriften ist bei Steirerfleisch absolute Grundvoraussetzung. Darüber hinaus dürfen weder chemische noch antibiotische Futterzusätze zum Einsatz kommen. Die hohe Qualität ist mittels exakter Rückverfolgbarkeit bis zum bäuerlichen Hof garantiert und überprüfbar.

„Die Aufzucht unserer Schweine erfolgt in den besten Tierzuchtgebieten Österreichs, ohne Hormone und antibiotische Leistungsförderer in der Mast", erklärt Alois Strohmeier, Geschäftsführer von Steirerfleisch. „Das Fleisch ist nach den Kriterien des International Food Standard auf hohem Niveau zertifiziert. Damit bieten wir den Konsumenten die Sicherheit, dass unsere Waren den höchsten Anforderungen entsprechen", so Strohmeier.

Strategien für die Zukunft

International sieht man bei Steirerfleisch das Lohnmast-Programm für Schweinebauern als zukunftsweisende Strategie. Aus diesem Grund etablierte man das Tochterunternehmen „Bauerngut", welches sich in Österreich als Pionier im Bereich der Lohnmast positioniert.

„Unser Ziel ist es, vorhandene Ställe neu zu beleben oder Landwirte, die ihre Schweinehaltung aufgeben wollen, neu zu motivieren", so Strohmeier. Der Vorteil für die Landwirte liegt unter anderem darin, dass Ferkel und Futter vorfinanziert werden. Damit ist die Lohnmast deutlich weniger kapitalaufwendig und das Marktrisiko nicht mehr gegeben. „Wir kooperieren mit Züchtern, stellen den Bauern die Ferkel frei Haus zu und das hofeigene Futter wird von uns vorfinanziert", erläutert Strohmeier. Darüber hinaus werden die Masttiere im Paket versichert.

Das einfache System unterstützt die beteiligten landwirtschaftlichen Betriebe und ermöglicht eine klar kalkulierbare Produktion. *(red)*

© Steirerfleisch/Sissi Furgler

Geschäftsführer Alois Strohmeier forciert die heimische Lohnmast von Schweinen.

AMA Gütesiegelprogramm

Transparenz

Wien. Spätestens seit dem letzten Dioxin-Skandal wissen wir, dass nicht immer Österreich drinnen ist, wo Österreich draufsteht. Vielen Konsumenten ist es jedoch sehr wichtig, dass sensible Lebensmittel wie Fleisch, Schinken, Speck und Wurst aus Österreich stammen; damit verbinden sie eine konkrete Vorstellung, wo und wie diese Lebensmittel erzeugt wurden. Zahlreiche Hersteller werben darum mit rot-weiß-roten Plagiaten auf den Verpackungen, obwohl lediglich die Herstellung oder Verpackung in Österreich erfolgte, die Rohstoffe jedoch aus anderen Ländern stammen.

Herkunftssicherungssystem

Was bei Fleisch selbstverständlich ist, wird nun auch bei Wurst, Schinken und Speck umgesetzt. Bei Rindfleisch gibt es bereits seit der BSE-Krise ein EU-weit gültiges Herkunftssicherungssystem, das in Österreich mustergültig umgesetzt wurde (bos-Programm). Hier ist jedes Stück verkauftes Rindfleisch lückenlos bis zur Geburt des Kalbes nachvollziehbar.

Auch für Schweinefleisch wurde ein analoges System entwickelt (sus-Programm). Diese Programme bilden die Basis für die Herkunftsabsicherung im AMA-Gütesiegelprogramm. Das bedeutet, dass das Fleisch von Tieren, die mit dem rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel gekennzeichnet sind, in Österreich geboren, gehalten und geschlachtet wurden. Ein dreistufiges Kontrollverfahren sichert die Einhaltung der hohen AMA Qualitätsstandards. *(red)*

© AMA

Strenge Kontrollen erfolgen nun auch bei Wurst, Schinken und Speck.