

Biofleisch aus und für Südtirol

24.06.2020 | LV Südtirol

Der Bioland Verband Südtirol arbeitet seit Jahren für eine Lebensmittelkette von biologischem Fleisch in der Region.

Durch den Corona-Ausbruch beim Fleischproduzenten Tönnies in Nordrhein-Westfalen, der auch Südtiroler Fleisch verarbeitet, ist das Thema Billigfleisch und Fleischkonsum wieder in den Mittelpunkt gerückt.

„Im Fleischbereich ist der Unterschied zwischen Anspruch und Wirklichkeit vielleicht am größten in der gesamten Lebensmittelbranche“ analysiert **Bioland Obmannstellvertreter Walter Steger**. Gerade in diesem Bereich versucht Bioland Südtirol seit Jahren eine Lebensmittelkette vom Bauern über die Verarbeitung bis zum Handel und zum Tourismus aufzubauen. Bis jetzt leider ohne Erfolg, obwohl die Tiere im Bereich Landwirtschaft und anscheinend auch die Nachfrage bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern da sind. Und es gäbe Leuchtturmprojekte, die diese Lücke schließen: BioBeef von der Genossenschaft Bioregio ist eines der qualitativ besten Fleischprojekte in Südtirol mit Mutterkuhhaltung im Laufstall, die Tiere werden mit Heu und Muttermilch gefüttert, verbringen ihre Zeit im Freien, so wie sich der Kunde das vorstellt. Verkauft wird BioBeef als Mischpaket direkt an die Haushalte, an den Handel und den Tourismus. „Um wirtschaftlich für die Bauern und artgerecht für die Tiere zu arbeiten, braucht es faire Preise. Diese ist der Handel nur sehr bedingt bereit zu zahlen. Im Tourismus schaut es im Moment, mit Ausnahmen, ähnlich aus“, so **BioBeef Obmann Paul Profanter**.

Ein weiterer wichtiger Punkt ist die Verwendung von so genannten "unedlen" Teilen. „**Der Mensch lebt nicht nur vom Filet allein**“ meint **Walter Steger**. Steger, selbst Touristiker und Bauer im Ahrntal, verwendet sein Kalb- und Rindfleisch im eigenen Hotel. Soll das wirtschaftlich gelingen, braucht es auch den richtigen Koch dazu, so Steger.

Die Zielvorgabe bei Bioland ist klar: Weg von Tiertransporten nach Norditalien und Aufbau einer regionalen Lebensmittelkette von biologischem Fleisch für den Einzelhandel und den Tourismus. Dabei geht es auch um die Produktion von Hackfleisch z.B. für Hamburger. Leider gibt es nur 1-2 Großbetriebe in Südtirol, die die hygienischen Richtlinien dafür erfüllen. „So lange Verarbeitung und Handel dem Fleisch aus Österreich, Deutschland und Norditalien den Vorzug geben und an einer Südtiroler Lebensmittelkette nicht interessiert sind, beißen wir weiter auf Granit, und das, obwohl der Kunde unser Produkt haben möchte. Vielleicht kann die Politik an diesem Punkt helfen, die richtigen Rahmen zu setzen und v.a. die richtigen Menschen an einen Tisch zu bringen“, so **Walter Steger**.

Ein weiterer wichtiger Aspekt betrifft die dezentrale Schlachtung. Durch die zentralisierte Schlachtung gibt es ein kollektives Wegschauen und eine Entfremdung des Endkonsumenten vom Tier. Respekt und Wertschätzung schwinden, so **Bioland Geschäftsführer Reinhard Verdorfer**. Deshalb sind alle Aktivitäten entlang der gesamten Wertschöpfungskette, die eine dezentrale, hofnahe Schlachtung ermöglichen, wie sie nun auch im Burggrafenamt praktiziert wird, zu begrüßen. Wenn wir aus dem Fall Tönnies etwas gelernt haben, dann, dass eine dezentrale Schlachtung, v.a. im ländlichen Gebiet, wie es Südtirol ist, wohl die Zukunft ist, so **Geschäftsführer Verdorfer**.

Und was kann der Konsument tun? Beispielsweise auf Siegel achten, welche die biologische Landwirtschaft und regionale Herkunft angeben. Mündliche Versprechungen können stimmen, müssen aber nicht. Zudem: Weniger Fleisch konsumieren, und wenn, dann von guter Qualität aus biologischer und regionaler Herkunft.



Bioland Südtirol

Industriezone 1/5 | Zona industriale 1/5

I-39011 Lana

Tel. 0039 0471 1964100

Fax 0039 0471 1964119

E-Mail: [info\(at\)bioland-suedtirol.it](mailto:info(at)bioland-suedtirol.it)



Mutterkuhherde vom Schornhof in Aldein