

Linz, am 25.02.2025

Weltfleischtag: Regionales Rindfleisch im Fokus

Österreichs Bäuerinnen und Bauern halten ihre Tiere unter den global betrachtet höchsten Produktionsstandards. Das Wohlergehen der Tiere steht an oberster Stelle. Rund um den bevorstehenden Weltfleischtag am 26. Februar machen die OÖ. Bäuerinnen und Bauern im Bauernbund auf den Wert des Fleisches in der Ernährung, aber auch auf den sorgsamem Umgang mit dem Lebensmittel Fleisch aufmerksam. Anlässlich des Weltfleischtages waren die Rohrbacher Bäuerinnen gemeinsam mit Landesbäuerin Johanna Haider am Linzer Südbahnhofmarkt bei der Radiosendung Arcimboldo vertreten, um die Bedeutung von hochwertigem, regionalem Fleisch hervorzuheben und legten damit den Fokus in diesem Jahr auf heimisches Rindfleisch.

Der Weltfleischtag wurde ins Leben gerufen, um auf den verantwortungsvollen Fleischkonsum und die Bedeutung einer nachhaltigen Produktion aufmerksam zu machen. Er soll Konsumenten dazu anregen, bewusster einzukaufen und sich mit der Herkunft und Qualität von Fleisch auseinanderzusetzen. In Österreich wird besonders auf artgerechte Haltung, kurze Transportwege und hohe Qualitätsstandards geachtet.

Bewusster Fleischkonsum und regionale Wertschöpfung

Landesbäuerin Johanna Haider betont: „Die Haltungsform und Qualität des Fleisches sind entscheidend. Hochwertige Produkte haben ihren Preis, und die Konsumenten müssen bereit sein, für diese Qualität zu bezahlen.“ Besonders wichtig sei der Kauf bei Direktvermarktern, Fleischern oder auf Bauernmärkten. „Wer österreichisches Fleisch kauft, unterstützt regionale Landwirtschaft und nachhaltige Produktion. Der Konsument hat die Macht – er entscheidet mit jedem Einkauf, was produziert wird.“

Rindfleisch in Österreich: Fakten und Zahlen

In Österreich gibt es rund 1,9 Millionen Rinder, davon etwa 540.000 Milchkühe. Die österreichische Rindfleischproduktion zeichnet sich durch hohe Qualität und strenge Tierhaltungsstandards aus. Der Selbstversorgungsgrad bei Rindfleisch liegt bei etwa 140 Prozent. Österreich produziert damit mehr Rindfleisch als im Inland konsumiert wird. Ein Grund dafür ist, dass die österreichische Qualität gerade im benachbarten Ausland sehr geschätzt wird.

Ganzes Tier verwerten statt nur Edelteile nutzen

Bezirksbäuerin Michaela Märzinger aus Rohrbach setzt sich für eine nachhaltige Nutzung des gesamten Tieres ein: „Rindfleisch ist unglaublich vielseitig, weit über klassische Gerichte wie Tafelspitz hinaus. Gerade in unserem milchbetonten Bezirk wollen wir darauf aufmerksam machen, dass nicht nur Edelteile verwendet werden sollten.“ Als Inspiration präsentiert sie Rezepte zur Resteverwertung, etwa „Rindfleisch-Tascherl“, für die jedes Teil des Rinds genutzt werden kann. Auch Gerichte wie Beef Tatar, Rindsbraten, Gulasch und Tafelspitz zeigen die Vielfalt dieses hochwertigen Lebensmittels.

Direktvermarktung bietet Vielfalt und Qualität

Maria Hehenberger, Betreiberin eines Bio-Schlachtbetriebs und Direktvermarkterin, zeigt Alternativen zu bekannten Rindfleisch-Schnitten auf: „Statt Tafelspitz eignen sich Schulterscherzel oder Brust, statt Beiried kann man beispielsweise Flanksteak verwenden.“ Ihre Kunden schätzen das breite Angebot und die Möglichkeit, auch Teile zu erhalten, die im Supermarkt oft nicht verfügbar sind. „Wer direkt bei uns kauft, erhält nicht nur Frische und Qualität, sondern kann seine Wünsche individuell anpassen.“

Verantwortungsvoller Fleischkonsum für eine nachhaltige Zukunft

Ein bewusster Einkauf hat langfristige Auswirkungen auf die landwirtschaftlichen Betriebe und ihre Produktionsweise. „Die Konsumenten haben es in der Hand: Was gekauft wird, wird produziert. Wer Tierwohl fordert, muss auch bereit sein, heimische Qualität zu unterstützen. Sonst bleibt es nur ein leeres Versprechen“, betont Haider.

Mit ihrer Präsenz am Weltfleischtage setzen die Rohrbacher Bäuerinnen ein klares Zeichen für regionale Wertschöpfung, Nachhaltigkeit und eine ganzheitliche Nutzung von Rindfleisch. Ihr Appell: Bewusst einkaufen, hochwertige Qualität unterstützen und das gesamte Tier verwerten.

Rezept Fingerfood Tafel-Spitzerl

Zutaten:

300 g Tafelspitz vom Jungstier, Salz, Pfefferkörner, 2 Stk. Selleriestangen, 2 Stk. Karotten, 2 Stk. Gelbe Rüben, 1 L Wasser, 2 Pkg. Blätterteig, 1 Ei zum Bestreichen, 250 g Sauerrahm, 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Das Rindfleisch mit Salz und Pfefferkörnern wie gewohnt kochen. Zum Schluss das klein geschnittene Gemüse kurz bissfest mitkochen, erkalten lassen. Das Fleisch kleinschneiden und mit dem Gemüse und etwas Rindsuppe zu einer nicht zu feuchten Masse verrühren. Je einen Esslöffel der Masse auf ein ca. 10 x 10 cm Teigstück geben, Teig einschlagen, Ränder festdrücken mit Ei bestreichen und bei 180°C ca. 15-20 Min. goldgelb backen. Mit Schnittlauchrahm servieren.

Tipp: Übriggebliebene Spitzerl eignen sich perfekt als Suppeneinlage.

+++

Rückfragenhinweis:

Ines Schöfecker, BSc

+43 732 773866 - 813

ines.schoecker@ooe.bauernbund.at