



© Panthermedia.net/Budabur

80 Prozent der Futtermittel stammen aus Österreich, lediglich beim Soja sind die Mengen hierzulande nicht ausreichend.

Fairness für Bauern

Schweinehalter brauchen Fairness statt Anprangern, fordert deren Sprecher Walter Lederhilger.

WIEN. „Die Empörung von Greenpeace gegen das AMA-Gütesiegel ist insofern nicht nachvollziehbar, als dass die AMA bereits vor längerer Zeit spezielle Module entwickelt hat, welche den Einsatz von gentechnikfreien Futtermitteln auch bei Schweinefleisch gewährleisten können“, echauffiert sich Walter Lederhilger, Obmann des Verbandes Österreichischer

Schweinebauern (VÖS). Die Teilnahme an diesen Programmen sei natürlich möglich, jedoch sei die Art der Fütterung für die heimischen Betriebe derzeit nicht flächendeckend umsetzbar.

Grund dafür: die Preissensibilität der heimischen Konsumenten beim Schweinefleisch. Greenpeace sei deshalb gefordert, mehr an die Eigenverantwortung der Bevölkerung beim

Lebensmittelkauf zu appellieren. Denn: „Die Fütterung mit europäischem Eiweiß kostet etwas mehr“, so Lederhilger.

Futter made in Austria

Prinzipiell ist die Situation in Österreich durchaus gut: Die heimischen Veredelungsbetriebe betreiben eine bodenbezogene Kreislaufwirtschaft und erzeugen somit rd. 80% der be-

nötigten Futtermittel selbst. Lediglich beim Soja ist das anders: „Bei Soja sind wir und die ganze EU auf Importe, auch aus Übersee, angewiesen“, so Lederhilger. Er führt aus: „Soja ist wegen seines hohen Gehalts an Eiweiß ein wichtiger Bestandteil der Futterrationen heimischer Schweine. Die benötigten Sojamengen können wir derzeit nur teilweise mit Ware aus österreichischer Produktion oder mit europäischem Soja in einer wirtschaftlich vertretbaren Art und Weise abdecken. Neben der Verfügbarkeit muss bedacht werden, dass der Preis für europäisches Soja um bis zu 30 Prozent höher ist.“

Markenprogramme im LEH

Was die Lage im LEH betrifft, ortet der Obmann des Schweinebauernverbands Fortschritte: „Das beste Beispiel dafür, dass die Landwirtschaft zu Weiterentwicklungen bereit war und ist, sind die Markenprogramme für Schweinefleisch im Lebensmittelhandel. Schon jetzt können Konsumenten flächendeckend in Österreich zu Schweinefleisch greifen, welches ‚ohne Gentechnik‘ oder mit europäischem Soja produziert wird.“ Die Landwirtschaft liefere marktkonform, allerdings ist das Angebot höher als die Nachfrage. (red)

Obstler bleibt ein flexibles Getränk

EU-Spirituosenverordnung erlaubt Beimischung anderer Obstsorten.

STRASSBURG/WIEN. Genau genommen sollten die Früchte, die zu Obstler verarbeitet werden, lediglich auf Apfel und Birne lauten. Österreich war das schon immer flexibel (Marille!) – und darf es weiter bleiben: Schnapsbrenner müssen sich nämlich nicht umstellen, wenn sie Obstler herstellen. Die EU-Spirituosenverordnung erlaubt weiter die Beimischung *anderer*

Obstsorten als Äpfel und Birnen. Die in Österreich gängige Herstellungsmethode bleibt erlaubt und „der Obstler wird unter diesem Namen per EU-Gesetz geschützt“, so EU-Abgeordneter Lukas Mandl.

Echte Obstler müssen damit künftig nur zu 85% aus Äpfeln oder Birnen bestehen. „Den Rest können die österreichischen Schnapsbrenner nach bewähr-

tem Rezept auswählen.“ Grundsätzlich sei es positiv, dass es für Spirituosen EU-weit einheitliche Regeln gibt, denn im Binnenmarkt müsse klar sein, welches Produkt unter welchem Namen vertrieben wird.

„Das schützt auch unsere österreichischen Hersteller, die auf Qualität und traditionelle Verfahren setzen“, ist Mandl überzeugt. (red)



© ÖVGW/APA-Fotodienst/Tänzer

Lukas Mandl: Obstler ungefährdet.