# Presseaussendung - Sind Horrortransporte heimischer Kälber notwendig?

Laut neuesten Medienberichten und einer Kampagne des VGT wurde dieses Thema wieder aufgekocht. Neben den Tierqualen die hier sinnlos verursacht werden, sind aber einige Faken anzumerken die wesentlich zu diesen Missständen beitragen. Als ersten Aspekt muss man die Spezialisierung in der Landwirtschaft erwähnen, viele Experten habe die Bauern beraten, sich auf reine Milchkuhrassen zu spezialisieren. Das heißt es wurde verstärkt vom heimischen Zweinutzungsrind (Milch und Fleisch) umgestellt auf spezielle Milchviehrassen, vor allem auf die Rasse Schwarzbunt (Holländer) wo sich das Kalb für die Fleischmast nicht eignet. Ein zweiter Aspekt ist die Veränderung der Essgewohnheiten. Früher gab es Kalbfleisch von Vollmilchkälbern gefüttert zu feierlichen Anlässen, wie Taufen, Hochzeit, Jubiläen usw. In der Hotellerie, Gastronomie und Großküchen werden nur mehr ca. 10 % heimisches Kalbfleisch verkocht, der Rest kommt aus ausländischen Mastanlagen, wo die Kälber bis zu 350 kg Lebendgewicht mit Milchaustauscher (Palmfett) gemästet werden. Das immer wieder strapazierte Argument der Exportnotwendigkeit ist völlig aus der Luft gegriffen, weil die Kuhzahl in Österreich auf Grund der schwierigen Marktverhältnisse von 1,2 Mio. Stück (1970) auf aktuell unter 500.000 gesunken ist. Eine gesunde fitte Kuh bekommt ein Kalb im Jahr! Die kritisierten Umstände wären ganz einfach mit einer klaren Herkunftskennzeichnung bei den Lebensmitteln zu lösen und würde den Konsumenten eine wertvolle Entscheidungsgrundlage bieten. Regional ist Ideal – Für die Umwelt, Arbeitsplätze, Gesundheit und für die Konsumenten, so Steinbichler abschließend. Mit freundlichen Grüßen, NR a. D. Leo Steinbichler Regau, 19.02.2020

---

# Presseaussendung - Eierskandal bestätigt die Irrwege der Agrar- und Lebensmittelindustrie!

Die zunehmende Internationalisierung der Wege unserer Lebensmittel verstärkt durch den laufenden Abschluss von Freihandelsabkommen führt in vielen Bereichen zu dubiosen Produktionsmethoden. In vielen Dokus werden bereits die Tricks der Lebensmittelindustrie aufgezeigt doch die Politik schaut weg bzw. bringt es nicht über Absichtserklärungen hinaus. Bereits 2009 gab es im österreichischen Nationalrat einen 5 Parteienantrag für ein Qualitätsgütesiegelgesetz bei Lebensmitteln. Diesen Antrag habe ich auch mehrmals als Entschließungsantrag in Parlamentssitzungen eingebracht wo er entweder vertagt, abgelehnt oder den Ausschüssen zugewiesen wurde. Anhand einer mitgebrachten Dose dänischen Flüssigei habe ich damals im Parlament darauf hingewiesen, dass hier in keiner Weise nachvollzogen werden kann welche Eier da verarbeitet wurden. Handelt es sich um Bio-Eier, konventionelle Eier, Freilandeier, Käfigeier oder Eier aus Bodenhaltung bzw. aus welchem Herkunftsland diese stammen. Natürlich wird durch allerlei chemische Zusätze und Geschmacksstoffe dann auch eine handelsgerechte Haltbarkeit erzeugt. Während besonders in Österreich auf den Bauernhöfen

unzählige bürokratische Auflagen und Kontrollen umgesetzt werden, ist es scheinbar in weiterer Folge in der Verarbeitung nicht so. Dieser Betrieb „Pro Ovo“ in Biberbach der zum niederländischen Konzern „Internovo“ gehört, hatte zum Beispiel eine eigene ausgelagerte Zertifizierungsstelle. Natürlich erzielt man mit solchen Betrügereien entsprechende Gewinne, deren Steuern aber nicht in Österreich, sondern in den Niederlanden abgeführt wurden. Meine langjährige Forderung nach einer nachvollziehbaren Herkunftskennzeichnung für alle verarbeiteten Produkte findet durch diesen Skandal einmal mehr seine Bestätigung. Interessant ist in diesem Zusammenhang, dass besonders jene Parteien die sich am lautesten als Bauernretter und Konsumentenschützer darstellen, gegen diese Anträge gestimmt haben und jetzt am lautesten nach deren Umsetzung schreien. Deshalb gilt besonders bei Lebensmitteln Regional ist Ideal, so Steinbichler abschließend. Mit freundlichen Grüßen, NR a. D. Leo Steinbichler
Regau, 21.02.2020

---

# Aussendungen

## Regional denken und kaufen

Unsinnige Transportwege schaden der Umwelt und der Nahversorgung
Nach unserem Beitrag „Lebensmittel auf Reisen“ in Nummer 27, Seite 7, wurden uns weitere Beispiele von widersinnigem Lebensmittel-Tourismus berichtet.
Ein Innviertler Bäcker ist nach einem Testkauf beim Lebensmitteldiskonter...

[mehr]

## Werden Agrarpreise gezielt niedrig gehalten???

Mit dem Märchen vom Überschuss gelingt es immer noch, den Bauern Milch, Getreide und Fleisch zu katastrophalen Preisen vom Hof zu holen.

Schlagwörter wie: „Milchseen“, „Butterberge“ und „Fleischberge“ werden erfunden und auch noch mit der Argumentation vom so „schwierigen Weltmarkt“...

[mehr]

## Werden Agrarpreise gezielt niedrig gehalten???

Mit dem Märchen vom Überschuss gelingt es immer noch, den Bauern Milch, Getreide und Fleisch zu katastrophalen Preisen vom Hof zu holen.

Schlagwörter wie: „Milchseen“, „Butterberge“ und „Fleischberge“ werden erfunden und auch noch mit der Argumentation vom so „schwierigen Weltmarkt“...

[mehr]



© IG-Fleisch