

Presseaussendung - Sind Horrortransporte heimischer Kälber notwendig?

Laut neuesten Medienberichten und einer Kampagne des VGT wurde dieses Thema wieder aufgeköchelt. 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 dänischer 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, Freiland Eier, 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

[„GENTECHNIKFREIHEIT“ vom 03.06.2010](#)



mit der Bitte um Veröffentlichung!

Kann Ihre Ausführungen nur unterstützen, möchte aber dazu ergänzen!

Durch eine bewusste Verzögerung einer nachvollziehbaren, plausiblen Lebensmittelkennzeichnung, ist es möglich, **internationale Rohstoffe mit „ROT-WEISS-ROTEM“...**

[\[mehr\]](#)

[So werden die Konsumenten getäuscht und heimische Arbeitsplätze vernichtet!](#)



Während in Ägypten am Nil der Streit ums Wasser tobt, bewirbt ein österr. Diskonter gerade „Frühkartoffeln aus Ägypten“, und diese sogar noch mit „BIO“.

Es lagern in den österr. Bauernhöfen noch genug Speisekartoffel, bester Qualität! Warum schreibt dieser Diskonter nicht, der sonst mit...

[\[mehr\]](#)

Irrwege der Agrarpolitik !!!



Österreich hat einen sehr großen Anteil an Gebirgs-, Wald- und Wasserfläche. Die verbleibenden Acker- und Wiesenflächen brauchen die Bauern/innen dringend für die Produktion von Getreide, Fleisch und Milch als Basis

für echte „ROT-WEISS-ROTE“ Lebensmittel
...

[\[mehr\]](#)

Klarer VERTRAGSBRUCH !!!



Beim EU-Beitritt sind den Bauern als Ausgleich für die Halbierung der Erzeugerpreise von der Bundesregierung und der Interessensvertretung Ausgleichzahlungen versprochen worden, die heute oftmals als Förderungen tituliert werden.

Minister Berlakowich muss jetzt 77 Mio. € zur...

[\[mehr\]](#)

BM Josef Pröll bei der IG-Fleisch auf der Rieder Messe!



Viele Besucher und großes Interesse an dem Projekt der IG-Fleisch „Wo Österreich drauf steht – muss Österreich drinnen sein“ konnten die Mitglieder mit Ihrem Obmann Leo Steinbichler auf der Rieder Messe vergangenes Wochenende verbuchen. Umso erfreuter war das Team IG-Fleisch über den persönlichen...

[\[mehr\]](#)

[Achtung! Achtung!](#)

Ab sofort österreichweite Vermittlung von Rindern und Schweinen ausschließlich über die Österreichzentrale HYBEDA in St. Georgen bei Obernberg am Inn

Ansprechpartner: Herr Franz Ratzenberger

Tel: 0 664 / 40 18 210

Tel: 0 7758 / 31111

[\[mehr\]](#)

[IG-FLEISCH unterstützt Forderung des Unabhängigen Bauernverbandes!](#)



[\[mehr\]](#)

15 bis 21 von 73

[< zurück](#) [1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [6](#) [7](#) [8](#) [9](#) [10](#) [11](#) [vor >](#)

© IG-Fleisch