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

Österreich als „Feinkostladen“ Europas

Eine Riesenchance für Österreich, dieses jahrelang strapazierte Schlagwort zum Leben zu erwecken.
Anstatt wie internationale Mitbewerber und Konkurrenz mit Kunstkäse, Schummelschinken, Zuckerersatz, Substitute und Werbeschmähs die Konsumenten zu täuschen, besteht jetzt die einzigartige...

[mehr]

IG-Fleisch fordert bei Fleischtests genauere Angaben

Presseaussendung mit der Bitte um Veröffentlichung

IG-Fleisch fordert bei Fleischtests genauere Angaben

Hat es sich bei den letzten Fleischproben der AK um heimisches oder importiertes Fleisch oder gar um Substitute gehandelt (Cevapcici, Pressschinken,...

[mehr]

„Saustall“ endlich räumen

Presseaussendung mit der Bitte um Veröffentlichung

„Saustall“ endlich räumen

Die schier grenzenlose Gier und Gewinnmaximierung einiger Konzerne am Rücken der

heimischen Konsumenten und Bauern muss endlich eingestellt werden. Nach dem Skandal um Kunstkäse...

[mehr]

Rechtsanwaltsbrief | Tiroler a.a.A., Ihre Presseaussendung



[mehr]

Der „Tiroler“ Speck muß weg!

Die **IG - FLEISCH** ortet einen klaren Fall von Konsumentenbetrug!

Es wird „Tiroler“ Speck nicht nur mit **ROT-WEISS-ROTER** Fahne vermarktet, sondern zusätzlich auch mit dem Zeichen G.G.A - blauer Kreis, mit gelber Schrift – mit geographisch geschützter Angabe...

[mehr]

Meeresfische als heimische Ware: „Konsumenten werden getäuscht“



AURACH. Von vielen wird er als Agrarrebell bezeichnet, andere verspotten ihn als „selbsternannten Messias“, der bloß Staub aufwirbelt. Doch Fragen wird er wohl noch stellen dürfen, der Leo Steinbichler aus Aurach am Hongar.

„Ein Produkt aus Oberösterreich“ – mit dieser...

[mehr]

LWK-Wahl bestätigt die Notwendigkeit zur Änderung des Wahlrechtes!

Bei aller Wertschätzung, was die ältere Aufbaugeneration für die Gesellschaft geleistet hat aber alles hat seine Zeit!

So wie auch bei anderen Berufsgruppen, ist es angebracht, dass alle Grundbesitzer und Aktive Bauern die Sozialversicherungsbeiträge bei der Bauernkrankenkasse zahlen...

[mehr]

© IG-Fleisch