



Südtiroler Qualitätsfleisch

AKTUELL

Südtiroler Qualitätsfleisch

Produzent

(Mitglieder der Tierzuchtverbände)



VORTEILE FÜR DEN PRODUZENTEN

- Gute Preise
- Schnelle Abwicklung
- Erstklassige Beratung



VORTEILE FÜR DEN METZGER

- Südtiroler Produkt
- Hohe Qualität
- Pünktliche Lieferung

Schlachthof

Metzgerei

Großverteiler

Konsumenten

VORTEILE FÜR DEN KONSUMENTEN

- Hohe Qualität
- garantierte Herkunft
- kontrollierte Produktion und Verarbeitung

EUROPÄISCHER SOZIALFONDS - FONDO SOCIALE EUROPEO

Interview mit dem Produzenten Norbert Rabanser



Der „Unterspisslerhof“ der Familie Rabanser liegt auf einer Meereshöhe von 1100 m, am Eingang des Grödner-tales in der Talsohle von St. Peter/La-jen. Er wurde bereits im Mittelalter, um 1420 als „Hof Spisser“, geschichtlich erwähnt. Die Familie Rabanser bewirt-schaftet ca. 6 ha Grünland und 22 ha

Waldfläche. Im Stall befinden sich 7 Kühe und 3 Kälber, hauptsächlich der Rasse Tiroler Grauvieh. Die Familie Rabanser verwendet die Milch zur Aufzucht der Milchkälber und der hauseigenen Butterherstellung. Seit Januar 2008 ist Norbert Rabanser am Projekt Südtiroler Qualitätsfleisch beteiligt. Seitdem hat der Betrieb 8 Milchkälber an das KOVIEH geliefert.

Fragen an den Produzenten Norbert Rabanser:

Warum haben Sie Ihren Betrieb von Milchviehhaltung auf Kälbermast umgestellt?

Norbert Rabanser: Als ich 2005 unse- ren Hof übernommen habe, wollte ich die Wirtschaftlichkeit des Betriebs ver- bessern. Meine Eltern hatten bisher die Milch zu Butter verarbeitet; was für mich nicht in Frage kam, auch deshalb, weil ich voll erwerbstätig bin. So habe ich mich entschlossen, auf die Kälbermast umzu- steigen.

Wie haben Sie vom Qualitätsfleisch- programm des KOVIEH erfahren?

Norbert Rabanser: Als ich im Rai Sen- der Bozen den Beitrag über das Qua- litätsfleischprogramm des KOVIEH gesehen habe, konnte ich mich sofort dafür begeistern. Weiters habe ich mich auf der Internetseite informiert. Nach einem aufschlussreichen Informations- gespräch mit dem Berater des KOVIEH habe ich mich entschlossen, beim Pro- gramm einzusteigen.

Sind Sie mit der Betreuung seitens des KOVIEH zufrieden?

Norbert Rabanser: Die Betreuung des KOVIEH funktioniert gut und ich bin sehr zufrieden!

Sind Sie mit den erzielten Preisen für die angelieferten Milchkälber zufrieden?

Norbert Rabanser: Anfangs gab es ei- nige Startschwierigkeiten betreffend Gewicht und Fütterung. Durch gezielte Beratung seitens des KOVIEH bin ich jetzt in der Lage, die geforderte Qualität zu erreichen. Dadurch haben sich auch die Auszahlungspreise verbessert.

Welche Entwicklungsmöglichkeiten sehen Sie für Ihren Hof in den näch- sten Jahren?

Norbert Rabanser: Ich möchte in näch- ster Zeit unseren Betrieb für Urlaub auf den Bauernhof ausbauen, um noch ein Zweiteinkommen für die Familie zu er- reichen. Weiters hoffe ich, dass sich das Qualitätsfleischprogramm in un- serem Land gut weiterentwickelt und die Nachfrage für einheimisches Rind- fleisch steigt, um so noch bessere Ab- satzmöglichkeiten zu erzielen.

Qualität Südtirol



Das Qualitätszeichen wird für Erzeug- nisse verliehen, die bestimmte Qua- litätskriterien hinsichtlich Erzeugung, Produktmerkmale sowie Herkunftsbe- stimmungen erfüllen.

Kürzlich wurde von der Landesregierung das Pflichtenheft für den Produktbereich „Fleisch vom Rind“ genehmigt. Damit sind die Voraussetzungen zur Verwen- dung des Qualitätszeichens auch für den Frischfleischbereich geschaffen.

Das Südtiroler Qualitätsfleischprogramm des KOVIEH erfüllt inzwischen sämtliche Anforderungen zur Nutzung des Quali- tätszeichens „Südtirol“. Im Rahmen der Markennutzung werden über die Han- delskammer gemeinsame Marketing- maßnahmen für den Frischfleischbereich gefördert.

Rückverfolgbarkeit

Das KOVIEH ermöglicht und garantiert für den Endkonsumenten die Rückver- folgbarkeit des Qualitätsfleisches bis hin zum Bauern. Alle Informations- und Fachveranstaltungen bezüglich Haltung, Schlachtung und Verkauf werden beim KOVIEH im Zentralrechner eingegeben und an die Metzgereien weitergeleitet. Der Metzger stellt in seinem Geschäft klar ersichtlich das Schlachtdokument aus, worauf sämtliche Angaben zu



Kommentare zum Qualitätsfleisch Südtirol



Landesrat Hans Berger

„Mit der Abnahme der Milchproduzierenden Betriebe steigt in Südti- rol kontinuierlich die Fleischproduktion an. Das Südtiroler Qualitäts- fleischprogramm wird dabei das Herzstück bilden und in Zukunft auch der Inbegriff für „gutes Fleisch aus Südtirol“ sein.“



Lorenz Gasser, Obmann des KOVIEH

„Mit Leidenschaft und Engagement betreibt das KOVIEH und seine Mitarbeiter das Projekt Südtiroler Qualitätsfleisch. Die Fleischpro- duktion kann in Südtirol ein zusätzliches Standbein darstellen. Die Unterstützung seitens der Viehzuchtverbände und der Metzgerbe- triebe sind für eine erfolgreiche Umsetzung notwendig.“



Kurt Leggeri, Obmann der Metzger im LVH

„Aus Erfahrung wissen wir, dass unsere Kunden Produktsicherheit, Herkunft, Regionalität, gepaart mit den höchsten sensorischen Quali- tätsanforderungen, die Fachkompetenz und Berufserfahrung unserer Mitarbeiter und Metzgermeister sehr zu schätzen wissen. Südtiroler Qualitätsfleisch entspricht den Erwartungen unserer Kunden und hat somit einen fixen Platz in unserem Sortiment.“



Andreas Huber, Geschäftsführender Gesellschafter Gastrofresh GmbH

„Nach unserer Erfahrung ist die Südtiroler Gastronomie bereit, für ein- heimisches Qualitätsrindfleisch einen höheren Marktpreis zu bezahlen. Die Voraussetzungen für eine erfolgreiche Vermarktung sind eine sehr gute und konstante Fleischqualität, ein leistungsfähiger und flexibler Schlacht- und Zerlegebetrieb, der die Produkte fachgerecht verarbeitet und eine flächendeckende Vertriebsorganisation mit Frischelogsistik.“

Qualitätsfleisch auf dem Schupfenfest

Auf dem traditionellen Schupfenfest in Jenesien wurde den Besuchern zum ersten Mal Südtiroler Qualitätsfleisch serviert. Auf dem Holzmannsoltn berei- tete der Braunviehzuchtverein Jenesien in Zusammenarbeit mit dem KOVIEH Roastbeef vom einheimischen Weide- ochen und ein zartes Bratvl vom Südti- roler Milchkalb. Circa 400 Besucher wur- den bei herrlichem Wetter mit Südtiroler Qualitätsfleisch verpflegt.



Qualitätsfleisch-Workshops:

Informations- veranstaltungen für interessierte Bauern

Im Jänner und Februar organisiert das KOVIEH eine Reihe von Informations- veranstaltungen zum Südtiroler Qua- litätsfleisch in Bozen, im Eisacktal, im Vinschgau und im Pustertal, zu der alle interessierten Bauern ganz herzlich eingeladen sind.

Die genauen Termine werden Ende November auf der Internetseite des KOVIEH www.kovieh.com und im Südtiroler Landwirt bekannt gegeben.

Weitere Informationen:
Daniel Prossliner
Tel. 0471 063864 oder
danielprossliner@kovieh.com



Produzenten, Schlachtdatum, Rasse, Tierkategorie, Gewicht und Geburtsda- tum des Tieres aufgelistet sind. Auf dem Schlachtdokument ist auch der Rück- verfolgbarkeits-Kodex angeführt. Dieser kann auf der Internetseite des KOVIEH eingegeben werden und führt den Kon- sumenten direkt zum Hof des Produzen- ten. Um diese Rückverfolgung online zu ermöglichen, wurde die Homepage des KOVIEH neu gestaltet. Der gesamte Ab- lauf wird vom Kontrollorgan AQA aus San Michele all'Adige regelmäßig überprüft.

Erfahrungsbericht zur Vermarktung und zu den Preisen

Tipps vom Qualitätsfleischexperten

Seit 2 Jahren vermarktet das KOVIEH Südtiroler Qualitätsfleisch. Aus den gesammelten Erfahrungen können folgende Schlüsse für die Produktion gezogen werden:

Mindestgewicht des Schlachtköpers

Es ist in allen Kategorien wichtig, ein Mindestschlachtgewicht zu erreichen, denn nur dadurch kann ein guter Preis erzielt werden. Ochsen und Kalbinnen müssen ein Schlachtgewicht von 300 kg aufweisen. Dies entspricht einem Lebendgewicht von ca. 600 kg. Bei Milchkälbern ist ein Mindestschlachtgewicht von 110 kg bei einem Alter von 90 bis höchstens 135 Tagen empfohlen.

Milchkälber als Verkaufsschlager

Die Erfahrung der letzten Jahre hat gezeigt, dass von den Metzgern Milchkälber, welche ausschließlich mit Vollmilch getränkt wurden, bevorzugt gekauft werden. Der Grund liegt darin, dass dieses Produkt qualitativ sehr viel hochwertiger ist als das Durchschnittsprodukt aus den Großmästereien. Um ein optimales Milchkalb zu produzieren ist sehr viel Erfahrung nötig. Deshalb ist hier eine gezielte Beratung seitens der Mitarbeiter des KOVIEH notwendig.

Stiermast für kleinere Betriebe

Die Stiermast ist für kleinere Betriebe weniger interessant, da man auf ein spezielles Mastfutter zurückgreifen muss und eine auf Stiermast abgestimmte Halteform notwendig ist.



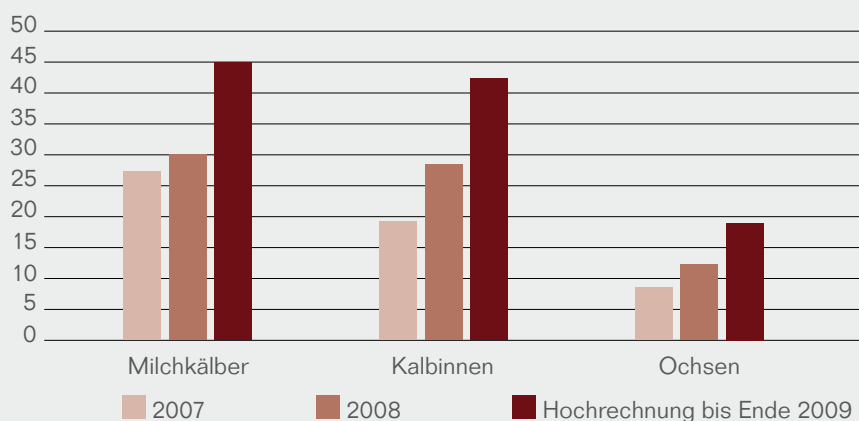
Daniel Prossliner

Daniel Prossliner
Südtiroler Viehvermarktungskonsortium
KOVIEH

Preise Südtiroler Qualitätsfleischprogramm – Beispiele

	Milchkalb	Kalbin	Ochse
Lebendgewicht	195 kg	602 kg	650 kg
Alter	4 Monate	27 Monate	30 Monate
Schlachtgewicht (kalt)	117 kg	313 kg	332 kg
Klasse	gut bis sehr gut	gut bis sehr gut	gut bis sehr gut
Preis/kg	7,00 €	3,96 €	4,00 €
Grundpreis (kg x kg Preis)	819,00 €	1.239,48 €	1.328,00 €
Vermittlungsgebühr (4%- max 48,00 €)	32,76 €	48,00 €	48,00 €
Transportgebühr	30,00 €	30,00 €	30,00 €
Netto- Auszahlungspreis (inkl 10% MwSt.)	831,86 €	1.277,63 €	1.375,00 €

Südtiroler Qualitätsfleischprogramm – Anzahl vermarkteter Tiere



Durchschnittlicher Ausschachtungsgrad der angelieferten Tiere

