

Konsumenten
fragen zum Thema
Tiergesundheit. Der
Experte antwortet.

Fleischqualität ist Teamarbeit

Hinter einem saftigen Schnitzel oder einem delikaten Schweinslungenbraten steckt nicht nur viel Arbeit des Bauern, sondern auch umfangreiches Fachwissen und ein Team von Experten. Das weiß niemand besser als Tanja Kreiner. Sie arbeitet neben anderen Experten als Tierärztin für die Schweineberatung Steiermark. Kreiner unterstützt die Landwirte der grünen Mark in vielfältigen Fragen rund um die Schweinehaltung. Ihre Arbeit soll dazu beitragen, dass die bäuerlichen Betriebe den Konsumenten "Schweines" erster Qualität liefern. Fleisch, das mager und zugleich auch wohl-schmeckend ist und damit einen wichtigen Beitrag zur Ernährung darstellt.

Dieses Streben nach bester Fleischqualität beginnt bereits bei der Auswahl der Tiere, erzählt die Veterinärin. Zuchtverbände, die Kontakt zur Wissenschaft halten, sorgen dafür, dass der Bauer Tiere mit "hervorragender Genetik bekommt", so Kreiner. Ihre Hauptaufgabe ist es, als Beraterin gemeinsam mit den Landwirten und den betreuenden Tierärzten dafür zu sorgen, dass die Tiere mit ihren hervorragenden Anlagen unter optimalen Bedingungen aufwachsen. "Dazu sind sehr viel Sorgfalt und Wissen rund um die Zucht, Fütterung und auch Haltung von Schweinen notwendig", erzählt sie. Biosicherheit und Hygiene, Management, Tierwohl und Tier-schutz sowie alle Fragestellungen im Bereich der Tiergesundheit gehören zu ihrem Beratungsangebot. Sie bietet den Landwirten Hilfestellung in diesen Bereichen und vermittelt ihnen zugleich neue wissenschaftliche Erkenntnisse und Forschungsergebnisse.

Die Umgebung mitbeurteilen

Kreiners Tätigkeit zeigt, dass die Aufzucht von Schweinen, wie sie heute betrieben wird, mit der Schweinehaltung früherer Zeiten nur wenig gemeinsam hat. Die Tiere sollen nicht nur gesund sein, sondern sich auch umfassend wohlfühlen: "Deshalb ist es zu wenig, wenn man das Schwein allein betrachtet. Man muss seine Umgebung mitbeurteilen, mögliche negative Einflüsse erkennen und beheben", erklärt die Tierärztin. So können Fehler in der Stallklima-führung oder in der Zusammen-setzung und Menge des Futters das Wohlergehen und das Wachstum der Schweine sowie letztlich auch die Fleischqualität beeinträch-tigen. "In solchen Fällen werden ge-meinsam mit dem Landwirt und

IN ZAHLEN

In Österreich werden auf knapp 26.000 Bauernhöfen 2,9 Millionen Schweine gehalten. Damit kommen jährlich rund 4,9 Millionen heimische Mastschweine auf den Markt. Mit durchschnittlich 112 Schweinen pro Betrieb weist Österreich sehr kleine Strukturen auf. Mehr als 60 Prozent dieser Betriebe werden im Haupterwerb geführt. Ein Nebenerwerbsbetrieb hält im Durchschnitt 33 Schweine. 95 Prozent der heimischen Schweine stammen aus Ober-österreich, Niederösterreich und der Steiermark. Mehr Info: www.amainfo.at



FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION UND MITTELN DER
AGRAMARKT AUSTRIA MARKETING GESMBH



Tierärztin Tanja Kreiner von der Schweineberatung Steiermark kümmert sich um Biosicherheit und Hygienemanagement, Tierwohl und Tierschutz sowie alle Fragestellungen im Bereich der Tiergesundheit.

FOTOS: AMA



Veterinärin Kreiner vor Ort im Stall: „Mein Ziel ist dann für mich erreicht, wenn ich sehe, dass sowohl Mensch als auch Tier von meiner Beratung profitieren haben.“



dem Betreuungstierarzt Lösungen gefunden." Dieser Betreuungstierarzt des Tiergesundheitsdienstes Steiermark ist ein weiterer Teil des Teams, das zur hohen Qualität des Schweinefleischs beiträgt. Er kontrolliert während regelmäßiger Besuche beim Landwirt Tier-schutz, Tiergesundheit, Hygiene, Fütterung, Haltungsbedingungen und Stallklima. Wichtigstes Ziel ist es, die Tiere gemeinsam mit den Landwirten durch vorbeugen-de Maßnahmen gesund zu erhal-ten und möglichst wenig Arznei-mittel einzusetzen. Muss etwa auf-grund einer akuten Erkrankung den Schweinen mit Medikamenten geholfen werden, wird jede An-wendung genau dokumentiert und durch den Betreuungstierarzt kon-trolliert. Damit ist das Thema Kon-

Kontrollen durch die AMA

Darüber hinaus werden im Rah-men des AMA-Gütesiegels Kon-trollen auf dem Bauernhof durch-geführt, und letztlich wird im Schlachthof das Fleisch von un-abhängigen Experten abermals unter die Lupe genommen. Diese umfassenden und unangemelde-ten Kontrollen stellen sicher, dass bei der Schweinezucht die stren-gen österreichischen Regelungen punkto Tierschutz und Fleischqua-lität lückenlos eingehalten werden. Die Tierärztin Tanja Kreiner sieht

sich in diesem großen Team nicht als Kontrollorin. "Ich persönlich pflege ein partnerschaftliches Ver-hältnis mit unseren Mitgliedsbe-trieben", erzählt sie. Gegenseitiges Vertrauen sei unumgänglich bei ihrer Arbeit und Grundlage für jedes offene Gespräch, meint sie: "Auf dieser Basis können auch ein-mal Dinge, die vielleicht gerade nicht so gut laufen, angesprochen und dann gemeinsam gelöst wer-den." Sowohl der Landwirt als auch seine Tiere sollen von ihrer Bera-tung profitieren – das ist ihr Ziel. Und nicht zuletzt kommt ihre Tä-tigkeit und die der anderen Ex-perten den Konsumenten zugute, denn sie können Fleisch von Tie-ren genießen, die aus bester Zucht stammen und unter optimalen Be-dingungen gehalten wurden.

Eine Frage der Haltung

Futter von eigenen Feldern, Tierschutz und Qualität im Stall.

Für Bauern im AMA-Gütesiegel-programm gelten hinsichtlich Tier-haltung klare Vorschriften. Für jedes Tier sind genaue Parame-ter vorgegeben, unabhängig von der Betriebsgröße. So ist etwa für Schweine natürliches, organisches Beschäftigungsmaterial vorge-schrieben. Auch die Tierbetreuung ist geregelt: Mindestens zweimal täglich muss der Landwirt in den Stall gehen, um die Tiere zu versor-gen und zu kontrollieren. Zudem

müssen Futtermittel vor Verunrei-nigungen geschützt und Maßnah-men zur Schädlingsbekämpfung getroffen werden.

Österreich ist weltweit bekannt für den hohen Gesundheitsstatus seiner Schweinebestände. Dies wurde auch von der EU mit der Zuerkennung des höchsten vete-rinärhygienischen Status bestätigt. Im Rahmen des Tiergesundheits-dienstes wird eng mit Veterinären zusammengearbeitet, damit dieser

Status erhalten bleibt und Konsu-menten gesicherte Qualität gebo-ten wird.

Das Futter der Tiere stammt hauptsächlich von selbst bewirt-schafteten Feldern. Neben dem Hauptfuttermittel Mais (geschro-tete Maiskolben) gewinnen Gers-te und Roggen immer mehr an Bedeutung. Die Tiere bekommen auch eiweißreiches Futter, vorwie-gend Soja (Extraktionsschrot), aber auch Erbsen und Bohnen.

Kann man sich in Österreich darauf verlassen, dass im Fleisch keine unerlaubten Rückstände zu finden sind?

Josef Kowald, Obmann des steirischen Tiergesundheitsdienstes: Auf jeden Fall, wenn Sie Fleisch mit AMA-Gütesiegel kaufen. Im Rahmen des Tiergesundheitsdienstes besuchen Tierärzte in regelmäßigen Abständen die Halter von Schweinen, Rindern und Geflügel. Gemeinsam mit dem Landwirt werden speziel-le Programme ausgearbeitet, um Krankheiten gar nicht aufkom-men zu lassen und die Tiere da-mit möglichst ohne Einsatz von Medikamenten gesund zu erhal-ten. Besondere Schwerpunkte liegen in der Hygiene, Sauber-keit und anderen vorbeugenden Maßnahmen. Falls doch eine Behandlung mit Medikamenten notwendig ist, wird jeder Einsatz genau dokumentiert. In Abstim-mung mit dem Gesundheitsmi-nisterium und den Veterinär-be-hörden gibt es zusätzliche Kon-trollen bei Landwirten und Tier-ärzten. Darüber hinaus werden im Rahmen des AMA-Gütesie-gels Kontrollen durchgeführt.

Sind die Regeln in Österreich strenger als in anderen Ländern?

Josef Kowald: Fakt ist, dass wir eines der umfassendsten Tier-schutzgesetze weltweit haben. Unsere Tierhalter sind meist mittlere und kleinere bäuerli-che Familienbetriebe. Sie wis-sen, dass sie nur mit allererster Qualität Chancen haben, wett-bewerbsfähig gegenüber auslän-dischen Großbetrieben mit dem fünf- oder zehnfachen Viehbe-stand zu bleiben. Deshalb unter-stützen die Bauern alle Bestre-bungen, die das Vertrauen der Konsumenten in ihre Produkte stärken, und haben freiwillig von sich aus den Aufbau solcher Sys-teme gefördert.

Warum hört man dann immer wieder, dass im Fleisch Hormone oder Antibiotika enthalten sind?

Josef Kowald: Für Fleisch aus Ös-terreich trifft das nicht zu, da seit mehr als zehn Jahren antibioti-sche Leistungsförderer verboten sind. Wer Schnitzel, Schweins-braten, Steak oder Tafelspitz mit Freude und ohne Bedenken ge-nießen möchte, sollte beim Ein-kauf auf das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel achten. Das gibt Si-cherheit, dass das Fleisch von Tieren stammt, die in Österreich geboren, aufgewachsen und ge-schlachtet wurden, und dass in der gesamten Kette Vorschriften bezüglich Tiergesundheit, Tier-schutz und Lebensmittelqualität eingehalten wurden.



Entgeltliche
Medienkooperation