

# Artgerechte Tierhaltung und bestes Fleisch im Verein Turopolje-Blondvieh-Waldviertel

Gregor Einetter

**Für landwirtschaftliche Betriebe im Waldviertel wird es wieder interessant, regionstypische, aber mittlerweile seltene Tierrassen zu züchten.**

**N**utztieren mit Respekt und Achtung zu begegnen, ist für uns eine wichtige Voraussetzung für die Erzeugung von Fleischwaren. Deshalb arbeiten wir auch mit Partnern wie den Bio-Landwirten vom Verein Turopolje-Blondvieh-Waldviertel und Bio-Fleischermeister Roman Schober zusammen, die dieselben Ideale vertreten wie wir. Eine artgemäße Haltung, die die Gesundheit der Tiere fördert, wirkt sich nicht zuletzt auch positiv auf die Fleischqualität aus.“ (Zitat Gregor Einetter, Verein Porcella)

Fleisch ist in den letzten Jahrzehnten vom Luxusprodukt zu einer Massenware geworden. Der Lebensmittelhandel ermöglicht mit billigem Fleisch nahezu jeder Bevölkerungsgruppe an 7 Tagen in der Woche Fleisch zu konsumieren. Doch auf wessen Kosten kann Fleisch so billig produziert werden? Neben Gesundheits- und Umweltproblemen ist das billige, oftmals importierte, Fleisch eine bedrohliche Konkurrenz für die heimische Landwirtschaft. Kleinere heimische Landwirte können aufgrund von Topografie und erhöhten Tierschutzbestimmungen oftmals nicht mit Billigprodukten aus dem Ausland mithalten, was bereits zu zahlreichen Betriebsaufgaben führte. Um diesem Trend entgegenzuwirken und unabhängig vom Lebensmittelgroßhandel zu werden, versuchen sich immer mehr Landwirte in der Direktvermarktung. Eine besonders innovative Idee in diesem Bereich ist das Projekt Porcella aus dem Waldviertel.

## Von der Industrie zur Familien-Schlachterei

**D**en Anstoß für das Projekt gab eine Bio-Fleischerei aus Gars am Kamp. Roman Schober, Fleischer in siebenter Generation, arbeitete zu Beginn eine Zeit lang in der industriellen Fleischproduktion. Der Zeitdruck und der Umgang mit den Tieren im Großbetrieb veranlassten ihn 1998 zu einer Abkehr von der industriellen Verarbeitung und zu einer Re-Aktivierung der alten Familien-Schlachterei. Das Fleisch bezieht er von etwa 30 Bio-Landwirten mit regionalen, teilweise schon seltenen Tierrassen. Da es sich um einen Nischenmarkt handelt, gründete er im Jahr 2013 gemeinsam mit Gregor Einetter und Miriam Strobach den Fleischversand Porcella, um damit den Kundenstock zu vergrößern. Kun-

den können hier verschiedenste Fleischsorten regionaler Tierrassen bestellen, welche einmal wöchentlich ausgeliefert werden. Durch den Internetverkauf ist es möglich, neben der Erweiterung des Kundenstammes, nahezu das ganze Tier verwerten zu können.

## Artgerechte Haltung als Basis für hohe Qualität

**D**as Fleisch kommt von regionalen Bio-Landwirten, welche verschiedenste regionstypische Rassen, wie Turopolje oder Waldviertler Blondvieh halten und allesamt Mitglieder beim Verein Turopolje-Blondvieh sind. Rund acht Monate pro Jahr verbringen beispielsweise das Waldschaf und das Blondvieh ausschließlich im Freien, wo sie bei Schlechtwetter unter Bäumen und Sträuchern Schutz finden. Die extensive und nachhaltige Bewirtschaftung der Weideflächen lässt die Tiere artgerecht und langsam wachsen und bringt höchste Fleischqualitäten. Durch die artgerechte Weidehaltung können darü-



*Der Bio-Landwirt bietet seinem Turopolje Schwein ein glückliches Leben im artgerechten und natürlichen Lebensraum.  
(Foto: Le Foodink)*



Das Waldviertler Blondvieh ist eine seltene Nutztier rasse und erhält bei den Betrieben des Vereines Turopolje-Blondvieh ausschließlich Heu und Grünfütter, was das Fleisch besonders feinfasrig macht. (Foto: Le Foodink)

ber hinaus ansonsten ungenutzte Flächen, wie unter anderem im Hochwassergebiet, bewirtschaftet werden. Die Weidetiere sind in der Lage, die Flächen von unerwünschtem Bewuchs freizuhalten und somit dem Fluss die Möglichkeit zu geben, sich bei starkem Regen auszubreiten.

### Schlachtung ohne Stress

Um eine stressfreie Schlachtung zu garantieren, werden die Tiere am Vortag der Schlachtung geliefert. Im Stall der Fleischerei können sich die Tiere anschließend vom Transport erholen, um bei der Schlachtung selbst unnötigen Stress für die Tiere zu vermeiden. Das Fleisch wird anschließend zu verschiedensten Produkten verarbeitet. Neben Bio-T-Bone-Steaks von Waldviertler Blondvieh gibt es auch noch viele andere regionale Schmankerln für qualitätsbewusste Konsumenten.

Entgegen des Trends der immer billigeren Lebensmittel schafft es Porcella durch höchste Qualitäten faire Preise für nachhaltig wirtschaftende Betriebe zu erwirtschaften. Dadurch wird es für viele Landwirte in der Region wieder interessant regionstypische, aber mittlerweile

seltene Tierrassen zu züchten und damit diese Rassen zu erhalten.

Porcella versucht mit diesem Angebot die Abkehr vom billigen Importfleisch, wieder hin zum qualitativ hochwertigen Fleisch aus regionaler Produktion. Der Preis dafür ist zwar etwas höher, dafür sichert man regionale Arbeitsplätze und den Tieren ein artgerechtes, stressfreies Leben.

Konsumentinnen und Konsumenten haben bei jedem Einkauf die Macht, über Qualität und Produktionsart zu entscheiden und beeinflussen somit maßgeblich das Angebot. Manchmal kann auch eine kleine Kaufveränderungen, große Auswirkungen auf das zukünftige Angebot haben. Geringerer, jedoch qualitativ hochwertiger Fleischkonsum können somit Produktionsbedingungen nachhaltig positiv verändern.

Projekte wie Porcella bieten heutzutage viele Möglichkeiten, ohne großen Mehraufwand artgerechte Haltungsformen und Regionalität zu unterstützen.



Das Porcella Team: Miriam Strobach, Roman Schober, Gregor Einetter (Foto: Le Foodink)

Verein Turopolje-Blondvieh  
Gregor Einetter

Tel.: 0680 232 64 99

kontakt@porcella.at  
www.porcella.at