

EDITORIAL



◆ **Franz Titschenbacher, Präsident der steirischen Landwirtschaftskammer** MELBINGER

Heimvorteil

Wir alle wollen Vielfalt. Wir lieben Qualität. Wir schätzen Transparenz. Wir fordern Nachhaltigkeit. Die gute Nachricht: Wir Steirerinnen und Steirer haben es in unserer Hand. Denn mit jeder Kaufentscheidung für die Produkte unserer Bäuerinnen und Bauern ist Regionalität nicht bloß ein Lippenbekenntnis, sondern gelebte Realität.

Dass die Transportwege kurz sind und die Wertschöpfung im Land bleibt, kommt uns allen zugute. Und die bäuerlichen Betriebe liefern einen wesentlichen Beitrag für eine gesunde Wirtschaft. Nicht allein auf den Bauernhöfen, sondern auch in vielen vor- und nachgelagerten Bereichen werden tausende wichtige Arbeitsplätze in der gesamten Region gesichert.

Denken Sie einfach beim nächsten Einkauf daran. Sie müssen auch gar nicht lange suchen. Heimische Produkte sind auf den ersten Blick zu erkennen. Dafür sorgt das AMA-Gütesiegel, dem strenge und genaue Kontrollen der Produkte zugrunde liegen. Und genau diese steirischen Produkte stehen für Vielfalt, für Qualität, für Transparenz, für Nachhaltigkeit. In diesem Sinne: Genießen und Gutes tun ist jeden Tag aufs Neue möglich.

Geheimtipp für Genuss: Gustostückerl im Visier

Für Abwechslung ist vom gegrillten Fledermausstück bis zum geschmorten Schweinsbackerl gesorgt. Für Qualität und Sicherheit von Fleischerzeugnissen sind Tierärzte mitverantwortlich.

Filet, Karree, Schopf – sie sind allesamt begehrte Stücke vom Schwein. Aber längst nicht alles, woraus sich schmackhafte Schweinefleischgerichte auf den Teller zaubern lassen. Das gibt man bereits den Schülerinnen und Schülern der Fachschule Neudorf mit auf den Weg. Besonderes Augenmerk wird im Unterricht nämlich auf die Verarbeitung der gesamten Fleischteile gelegt. „Für uns als Schule ist es wichtig, alle Fleischteile der Schlachttiere zu kennen und zu wissen, welche Zubereitungsmethoden und Rezepte daraus kreiert werden können“, lässt Direktorin Roswitha Walch keinen Zweifel daran, dass Kreativität Teil des Lehrplans ist.

◆ **WK-Präsident Herk, Schülerinnen Julia Woschnigg und Corinna Scheiring, Direktorin Walch, LK-Präsident Titschenbacher** MELBINGER

KREATIVE GERICHTE

„Schüler lernen auch mit nicht so trendigen Fleischteilen kreative Produkte herzustellen“, betont Walch. Sie hat Tipps für Feinschmecker zur Hand: „Das Fledermausstück ist eine Delikatesse auf dem Grill, während geschmorte Schweinsbackerl ebenfalls für Abwechslung sorgen.“ Mit der Schloss Neudorfer Schmankerlrolle hat man für die Sommermonate, und damit die Grillhauptsaison, ein Gericht erdacht: Schweinsfaschiertes im kulinarischen Zusammenspiel mit Strudelteig, Mangold, Käse und Schinken.

Dem Genuss vorangestellt ist fachliches Know-how. Es schließt Wissen zu Qualitätskontrollen, Gütesiegeln und Herkunftsbe-



„**DIE LANDWIRTSCHAFT HAT EINEN ENORMEN QUALITÄTSSPRUNG HINGELEGT.**“

JOSEF HERK,
WIRTSCHAFTSKAMMER-PRÄSIDENT

zeichnung mit ein. Rund um den Standort der Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft haben sich viele Betriebe der Schweinemast und -zucht verschrieben, Schweinefleisch ist in der Region breit verankert.

Für die Betriebe spielt auch der Tierarzt eine wichtige Rolle. „Er ist der wichtigste Ansprechpartner für den Landwirt, wenn es um Fragen der Gesunderhaltung der Tiere geht. Haltung, Fütterung und Herdenmanagement stehen im Mittelpunkt. Tierärzte haben die Aufgabe, durch Beratung der Landwirte für einen hohen Gesundheitsstatus im Betrieb zu sorgen“, erklärt Tierarzt Walter Obritzhauser.

Was kann man für die Tiergesundheit tun? „Oberstes Gebot ist ein gesunder Tierbestand mit wenig Medikamenteneinsatz.

INTERVIEW



◆ **Meinrad Lindschinger, Institut für Ernährung und Stoffwechselerkrankungen** BRUCKNER

Wertvoll

Welchen Beitrag kann Schweinefleisch zu einer gesunden und bewussten Ernährung leisten?

Der Trend in der Ernährung geht wie in der Medizin in die Individualisierung. Das bedeutet, dass Schweinefleisch in modernen Ernährungskonzepten wie „functional eating“ – die richtige und bedarfsangepasste Kombination natürlicher Lebensmittel – einen wichtigen Stellenwert hat.

Was ist im Schweinefleisch Wertvolles enthalten?

Neben der besonders hohen Eiweiß-Qualität enthält es eine Reihe von Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen. B-Vitamine beispielsweise sind besonders wichtig für den Energiestoffwechsel, aber auch für die geistige Leistungsfähigkeit.

Was ist beim Genuss zu beachten?

Zuviel ist genauso schlecht wie zu wenig. Zwei bis drei Mal pro Woche mageres Fleisch ist eine gute Basis. Die falsche Zubereitung kann das wertvolle Lebensmittel nachhaltig schädigen. Überhitzen Sie Fette und Öle nicht, sie sind sonst gesundheitsgefährdend. Mein Grill-Tipp: Legen Sie Fleisch nicht in fette Marinaden ein. Fette und Gewürze verbrennen leicht. Salz, Pfeffer oder etwas Grillgewürz reichen. Marinade auf das fertig gegrillte Fleisch geben, dann gibt es keine gesundheitliche Gefährdung.

SCHLOSS NEUDORFER SCHMANKERLROLLE:

Strudelteig:

25 dag glattes Mehl
1/8 l Wasser
1 EL Öl
1/2 TL Salz

Fülle: 10-15 dag Mangold, Salz, Knoblauch, Muskatnuss, 60 dag Schweinsfaschiertes, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, frische Kräuter, Edamer, Kochschinken

Zubereitung: Strudelteig bereiten und ausziehen, Mangold blanchieren und würgen, auf dem Strudelteig verteilen. Faschiertes mit Zwiebeln anrösten und würgen, auf dem Mangold verteilen. Eine Hälfte mit geschnittenem Edamer und eine Hälfte mit geschnittenem Kochschinken belegen und von beiden Seiten her einrollen. Rolle leicht anfrischen lassen, in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und grillen.

Gutes Gelingen!



„**DER TIERARZT UNTERSTÜTZT LANDWIRTSCHAFTLICHE BETRIEBE IN DER SICHERUNG HOHER QUALITÄT.**“

WALTER OBRITZHAUSER,
TIERÄRZTEKAMMER-PRÄSIDENT

Der Tierarzt behandelt nicht nur kranke Tiere, sondern er erkennt auch vorhandene Mängel“, so Obritzhauser. „Durch die Verbesserung von Hygiene, Fütterung und Haltungsbedingungen lassen sich viele Erkrankungen und der damit verbundene Arzneimitteleinsatz vermeiden.“

Im Tiergesundheitsdienst arbeiten Landwirt und Betreuungstierarzt nach einheitlichen Regeln zusammen. Ständige Schulungen vermitteln den neuesten Wissensstand im Bereich des Tierwohls. Der Gesundheitsstatus der Tiere, Arzneimitteleinsatz und die Einhaltung von Tierschutznormen werden regelmäßig kontrolliert. Damit wird

die Grundlage für die Produktion sicherer Lebensmittel geschaffen.

In diesem Sinne betont auch Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher: „Dass Landwirtschaft, Schulen und Wirtschaft, Tierärzte und Konsumenten an einem Strang ziehen, ist wichtig und kommt allen zugute.“ Über den „immensen Qualitätssprung der Landwirtschaft“ freut sich auch Wirtschaftskammer-Präsident Josef Herk. „Er offenbart sich in den stetig steigenden Exportzahlen, aber auch in der Tatsache, dass immer mehr Menschen in unsere schöne Steiermark allein wegen der hervorragenden Kulinarik kommen. Ein gutes Schnitzel darf da nicht fehlen.“