

AMA SERIE – TEIL 10

Woher kommt der BigMac?

McDonald's Österreich ist der größte Abnehmer für heimisches Rindfleisch. In der Steiermark und Kärnten liefern rund 2500 Landwirte die so genannten „M-Kühe“.

Bibiane ist der ganze Stolz des Lavanttaler Rinderbauern Markus Lichtenegger. Denn die stattliche Kuh ist das Ergebnis seiner Zucht und konnte bereits Preise bei der Bundesfleckschau einheimen. „Die Rinderzucht ist mein größtes und einziges Hobby“, erklärt Lichtenegger. Das sieht man in seinem Haus in Forst bei St. Margarethen im Lavanttal auf den ersten Blick: Urkunden von Rinderschauen zieren die Wände, der Kaffee wird in Tassen mit Kuhmotiv serviert und auch Enkerl Christian klammert sich an eine Spielzeugkuh.

Die Rinder sind aber mehr als ein Hobby, sie bestimmen das ganze Leben der Familie Lichtenegger. Karin Lichtenegger erzählt schmunzelnd: „Ich bin von Bekannten schon gefragt worden: Was? Am Wochenende geht ihr auch in den Stall? Als ob die Kühe am Sonntag nicht gemolken werden müssten!“

Wertschätzung für die M-Kuh

Der idyllisch gelegene Hof ist ein Milchvieh- und Mutterkuhbetrieb. Bei Karin und Markus Lichtenegger werden die Tiere geboren, Ochsen und Kalbinnen (Kühe, die noch nicht gekalbt haben) kommen in Mastbetriebe. Die Milch- und Mutterkühe bleiben auf dem Hof und genießen im Sommer die weitläufigen Weideflächen rund ums Haus.

Hat eine Kuh nach einigen Jahren das Ende ihrer Karriere als Milchlieferantin erreicht, geht sie



◆ Markus Lichtenegger mit Bibiane, eine seiner preisgekrönten Milchkühe

als Fleischlieferantin an McDonald's. Markus Lichtenegger ist mit dem M-Rind-Programm der Fastfood-Kette sehr zufrieden: „McDonald's ist einer der wenigen Partner, dem das Produkt, das der Bauer herstellt, auch etwas wert ist.“ McDonald's zahlt den Landwirten Zuschläge – bis zu 100 Euro pro Rind – wenn dafür die M-Rind-Standards eingehalten werden. Der Betrieb muss Mitglied des Tiergesundheitsdienstes sein, die Tiere müssen in Österreich geboren, aufgezogen und geschlachtet werden und beim Programm M-Rind++ gilt

gentechnikfreie Fütterung. Für die Lichteneggers ist das alles kein Problem.

Ein wichtiger Grund, am M-Rind-Programm teilzunehmen, ist für die Lichteneggers die Regionalität: „Die Kühe werden in Klagenfurt geschlachtet, so gibt es keine langen Transportwege.“ Die Vermarktung von Fleisch und Milch funktioniert über Erzeugergemeinschaften. Markus Lichtenegger: „Kärntnerfleisch und Berglandmilch sind bei uns die Brücke zu McDonald's. Heute braucht man verlässliche Partner, ohne diese könnten wir

den Beruf als Landwirt gar nicht ausüben.“

Das wäre mehr als schade, denn bei Familie Lichtenegger merkt man, dass Leidenschaft hinter der Berufswahl steht, auch wenn der Job 365 Tage im Jahr volle Aufmerksamkeit fordert: „Als Bauer ist man sein eigener Herr und arbeitet mit der Natur – was könnte schöner sein?“

Zum Schluss verrät Markus Lichtenegger, was er bei McDonald's am liebsten isst: „Das Speiseeis, das ist das Beste.“ Kein Wunder, steckt darin doch die Milch von Bibiane und ihren Schwestern.

Von unseren Bauern!



◆ Die Rinder auf dem Hof der Familie Lichtenegger werden in großen Laufställen gehalten



◆ Die Kälber werden nach spätestens sieben Tagen mit Ohrmarken ausgestattet



◆ Das Heu, das verfüttert wird, stammt von den Wiesen, die die Familie Lichtenegger bewirtschaftet

FUCHS (4)

ZAHLEN UND FAKTEN

Vor zehn Jahren wurde das M-Rind-Programm von McDonald's Österreich in Kooperation mit der ARGE Rind und OSI Food Solutions entwickelt.

Rund 10.500 heimische Rinderbauern nehmen am Qualitätssicherungsprogramm M-Rind teil. Sechs Cent pro Kilogramm beträgt der M-Rind-Basisaufschlag. Bei gentechnikfreier Fütterung sind es bis zu 20 Cent.

Der Tiergesundheitsdienst betreut die Landwirte im M-Rind-Programm laufend und führt



◆ Im BigMac steckt nur Rindfleisch aus Österreich MC DONALD'S

zumindest ein Mal im Jahr eine Kontrolle des Betriebes durch. Mindestens 24 Monate müssen die Tiere für das M-Rind-Programm alt sein, bei einem

Gewicht von mindestens 235,2 Kilogramm.

Rund 5440 Tonnen Rindfleisch benötigt McDonald's Österreich pro Jahr für seine 184 Restaurants. Das entspricht den Vordervierteln von rund 55.000 Kühen. In neun österreichischen Betrieben werden die M-Rinder geschlachtet. Anschließend verarbeitet OSI Food Solutions in Enns das Fleisch zu den Rindfleischpatties, die hier tiefgefroren werden. Im Restaurant kommen die Patties auf den Grill.

INTERVIEW



◆ Rudolf Rogl, Geschäftsführer der ARGE Rind

ARGE RIND

Wertschöpfung bleibt im Land

Ist dem Konsumenten bewusst, dass das Fleisch im McDonald's-Burger aus Österreich stammt?

RUDOLF ROGL: Das ist dem Konsumenten in hohem Maße bewusst, da McDonald's ja das AMA-Gütesiegel kommuniziert. Dass dieses für heimische Qualität bürgt, wissen die Österreicher.

McDonald's gibt es seit 1977 in Österreich. Was passierte in der Zeit davor mit dem Fleisch der Milchkühe?

ROGL: Früher ging das Kuhfleisch meist in den Export. Denn die klassischen Frischfleischprodukte in Österreich stammen vom Jungstier, Ochsen, Jungrind und der Kalbin. Das Fleisch der Milchkuh hat keine schlechtere Qualität, das Tier ist älter und das Fleisch damit grobfasrig. Ich bin sehr froh, dass wir heute McDonald's als Partner haben, so bleibt das Fleisch in Österreich und eine optimale Wertschöpfung ist gegeben.

Das heißt, wer einen Burger bei McDonald's isst, unterstützt die heimische Landwirtschaft?

ROGL: Das ist richtig. Dadurch, dass das Fleisch mit dem AMA-Gütesiegel auch in Österreich verarbeitet werden muss, werden zusätzlich Arbeitsplätze gesichert.



◆ McDonald's Österreich verwendet nur Rindfleisch mit dem AMA-Gütesiegel