



Tierhaltung

Gourmetfein: 20 % mehr pro Mastschwein

Der Leberkäse-Hersteller Gourmetfein zahlt seinen Lieferanten aktuell 20 % mehr als die Schweinebörse. Die Schweinebauern freut's, allerdings müssen sie einige Auflagen erfüllen.

Als der Schweinepreis im Sommer auf 1,53 € gefallen war, entschieden wir, dass wir nicht weiter runtergehen“, erzählt Fritz Floimayr, Chef des bekannten Leberkäse-Herstellers Gourmetfein. In Abstimmung mit seinen 46 Vertragspartnern koppelte er somit seinen Schweinepreis vom Börsenpreis ab und legte einen eigenen Fixpreis von 1,53 €/kg SG fest.

13 CENT MEHR PRO SCHWEIN

Zusätzlich zahlt er den Bauern Zuschläge z.B. für gentechnikfreie Futtermittel, die diese laut den internen Regeln einsetzen müssen. Bis 115 kg Schlachtgewicht gibt es zudem keine Abzüge. Laut Floimayr erhalten seine Lieferanten somit insgesamt rund 20 % mehr im Vergleich zum Börsenpreis, der zu Redaktionsschluss bei einem Basiswert von 1,40 €/kg SG notierte.

Johann Schleederer, Chef der Schweinebörse, gönnt es den Bauern, dass sie mehr erhalten. Er erklärt aber, dass der



Foto: gourmetfein

„Bauern, die Geld verdienen, investieren“, so Fritz Floimayr, Chef von Gourmetfein.

Preisunterschied zur Ö-Börse lediglich bei 8 % liege. Die weiteren Zuschläge wie z.B. 10 Cent für gentechnikfreie Futtermittel relativieren den höheren Preis. Denn die Bauern müssen auch die Mehrkosten dafür tragen. Dies sei seiner Meinung nach in den Medienberichten untergegangen.

Außerdem hält er fest, dass der Schweinemarkt immer schon ein volatiler war. „Dieser kann von einem Extrem ins andere schwappen. Wichtig ist, dass mittelfristig die Erlöse für die Bauern stimmen“, erklärt Schleederer. Seiner Meinung nach ist und bleibt die Schweinehaltung ein erfolgreiches Veredelungsgeschäft.

WERTSCHÄTZUNG STEIGT

Christa und Kurt Karntner aus Steinerkirchen sind jedenfalls froh, dass sie vor drei Jahren bei Gourmetfein eingestiegen sind. „Es geht nicht nur darum, jetzt mehr Geld zu verdienen, sondern auch um die Wertschätzung, die uns die Konsumenten vermehrt entgegenbringen“, erklärt Christa Karntner. Das

kommt ihrer Meinung nach daher, da die Namen der Bauern auf allen Gourmetfein-Produkten angegeben sind.

In dieser transparenten Herkunftskennzeichnung sieht Fritz Floimayr eine riesige Chance, um die Wertschöpfung der Schweinebauern zu sichern. Er fordert wie viele andere Interessensvertreter, dass die Herkunftskennzeichnung bei verarbeiteten Produkten gesetzlich verankert wird. „Nur so können wir Betriebe stärken“, erklärt er.

Familie Karntner überlegte schon, die Schweinehaltung aufzugeben und den Betrieb anders auszurichten. Mit Gourmetfein als Partner entschieden sie sich schließlich, doch in der Schweinehaltung zu bleiben. Heute mästen sie etwa 500 Babyferkel bis zur Schlachtreife.

„Uns gefällt die Philosophie von Gourmetfein, dass jeder in der Kette etwas verdienen soll“, betont Karntner. Der Einstieg war für die Familie einfach, da sie in den vergangenen Jahren viel in den Betrieb investiert hatten. Die



Foto: Karin Kriener

„Wir haben eine Alternative zum normalen Markt gesucht“, erklärt Hannes Kriener.



Foto: FrauKoeppel

Christa und Kurt Karntner können sich mit der Gourmetfein-Philosophie identifizieren.



△ Ein absolutes Muss für alle Gourmetfein-Bauern ist die gentechnikfreie Fütterung ihrer Schweine.

Vertragspartner von Gourmetfein müssen folgende Auflagen erfüllen:

- gentechnikfreie Fütterung,
- Glyphosat-Verzicht,
- 80 % eigene Futtermittel und
- 100 % österreichische Herkunft.

Zum Gourmetfein-Standard gehören auch kurze Transportwege, die unter 70 km liegen. Karntners berichten, dass sie mit den Vorgaben gut umgehen können. Auch die regelmäßigen AMA- und AgroVer-Kontrollen, die mindestens ein Mal pro Jahr stattfinden, gehören schon zur Routine.

AB HOF VERKAUF IST HIT

Aus voller Überzeugung hinter Gourmetfein stehen auch Elisa und Hannes Kriener aus Steinhaus. Sie bewirtschaften einen Nebenerwerbsbetrieb mit 14 Schwäbisch-Hällischen Sauen und angeschlossener Mast. Zudem bieten sie Schule am Bauernhof an. „Wir haben eine Alternative zum normalen Markt gesucht und sind bei Gourmetfein fündig geworden“, erklärt Hannes Kriener.

Ihm und seiner Frau gefällt, dass Gourmetfein auf kurze Transportwege, regionale Futtermittel und eine glyphosatfreie Produktion setzt. „Uns ist wichtig, klimaschonend Lebensmittel zu produzieren. Da kann jeder seinen Beitrag leisten“, hebt Kriener hervor.

Besonders gut gefällt ihnen auch der Ab-Hof-Verkauf der Gourmetfein-Produkte. „Konsumenten bestellen die gewünschten Produkte und können sie dann bei uns abholen“, berichtet Elisa Kriener. Das ist genau das Ziel, das die Familie verfolgt, nämlich regionale Produkte anzubieten und gleichzeitig Aufklärungsarbeit zu leisten.

Ein weiterer Punkt, den Familie Kriener genauso wie Familie Karnter schätzt, sind die monatlichen Stammtische der Gourmetfein-Bauern. „Dort können wir uns austauschen und über gemeinsame Themen und Probleme diskutieren“, erklären die Schweinebauern unisono. Zudem kaufen sie auch mit den anderen Bauern gemeinsam Betriebsmittel wie z.B. gentechnikfreie Soja ein.

NUR GESUNDE BETRIEBE

Beiden Betrieben gefällt es auch, dass das Fixpreismodell von Gourmetfein ihnen eine gewisse Planungssicherheit für die nächsten Monate gibt. Floimayr will die Bauern durch die besseren Preise vor allem dazu motivieren, in die Betriebe zu investieren. Ende Mai endet zwar der Vertrag mit dem vereinbarten Fixpreis. Danach will er die Landwirte wieder bei der neuen Preisgestaltung einbeziehen.

Auch zusätzliche Lieferanten will er aufnehmen. „Im Winter werden es über 50 Schweinebauern sein“, erläutert er. Floimayr stellt aber klar, dass er keine Höfe retten werde. Für ihn kommen nur gesunde Betriebe in Frage, die mit Leidenschaft Schweine halten und den Betrieb ordentlich führen. Diese Betriebe werden von ihm und seinen Mitarbeitern sorgfältig ausgewählt.

@ beate.kraml@topagrar.at

SCHNELL GELESEN

Gourmetfein zahlt seit Sommer seinen 46 Schweinebauern einen Fixpreis von 1,53 €/kg SG, während der Börsenpreis aktuell bei 1,40 €/kg SG liegt.

Die Landwirte verpflichten sich dafür, nur gentechnikfrei zu füttern, auf Glyphosat zu verzichten und 80 % der Futtermittel am eigenen Betrieb zu erzeugen.

Durch den Fixpreis erhalten die Bauern mehr Planungssicherheit. Ende Mai will Gourmetfein diesen neu verhandeln.

Die Schweinebörse gönnt den Landwirten den höheren Preis, verweist aber gleichzeitig darauf, dass es am Schweinemarkt immer Höhen und Tiefen gibt.