

Wir wollen die Besten sein

■ Josef Kaltenegger

Das Spannende für Konsumenten wie Produzenten ist oft die Wiederentdeckung von Wertvollem aus unserer Geschichte. Wie die des Murbodner Ochsens.



Siegfried Weinkogl und Johann Hörzer starten das Projekt.

Das Murbodner Rind war von den fünfziger Jahren bis Anfang der siebziger Jahre des letzten Jahrhunderts unverzichtbarer Bestandteil vieler Bauern. Ob seiner Gutmütigkeit war es ein beliebtes und begehrtes Zugtier, aber auch das Fleisch und die Milch schätzte man sehr. Mit zunehmender Spezialisierung vor allem in Richtung Milch verschwand die einst stolze Rinderasse fast komplett. Gab es 1954 noch 270.000 Stück, so rumpelte der Tierbestand auf 500 Tiere, sodass man 1995 die Rasse als „hochgefährdet“ einstuft. Ein Programm sieht vor, vom Aussterben bedrohte Tierarten durch eine Förderung zu attraktivieren. Damit wurde eine neue Periode dieses Rindes

eingeläutet. Nun wurde das besondere Juwel „Murbodner Rind“ wieder vor den Vorhang geholt und die besondere Qualität des Fleisches vom Murbodner Ochs von Haubenköchen präsentiert. Einen wesentlichen Impuls zum Gelingen des Projektes setzte die Handelskette SPAR mit den TANN Fleischwerken. NEUES LAND hat mit TANN-Chef Siegfried Weinkogl über das Projekt gesprochen.

NEUES LAND: Sie sind Chef eines der größten Fleischwerke in der Steiermark bzw. in Südösterreich, was bedeuten Ihnen die steirischen Bauern?

Siegfried Weinkogl: Die Bauern sind für uns sehr wichtige Partner, sie erzeugen im Europavergleich beste Qualitäten! Dies

gilt für die Bereiche Rinder wie Schweine. Und grundsätzlich möchte ich festhalten, dass mir persönlich auch durch familiäre Bande die Bauern doch sehr vertraut sind.

NL: Sie schätzen also die Bauern mit ihrer Produktion, was ist Ihnen diese Qualität wert?

Weinkogl: Wir sind bemüht, mit unseren Partnern aus der Landwirtschaft eine wirklich sehr gute Zusammenarbeit zu pflegen, die von großem Vertrauen getragen wird. Warum sollten wir irgendwas von weit her herankarren, wenn wir wissen, was vor unserer Haustüre von Bauern erzeugt wird, die wir täglich besuchen können und auch immer wieder besuchen. Was es uns wert ist: Wir sind treue Partner – auf diese Partnerschaft sind wir stolz. Zum Beispiel, gibt es seit 2003 eine enge Zusammenarbeit mit der Erzeugergemeinschaft steirisches Rind, über die wir gemeinsam unsere Schwerpunkt-Qualitätsprojekte „Almochs“, „Rindfleisch vom Jungtier“ und nun die „Murbodner“ abwickeln.

NL: Kann man dies auch in Zahlen definieren?

Weinkogl: Ich meine, wir zahlen gute Marktpreise und für spezielle Qualitäten auch mehr. Wir sind verlässliche Partner, wir wollen der beste Partner für die Bauern sein. Wir wollen mit den

Bauern gemeinsam erfolgreich sein. Die Murbodner-Idee habe ich mit Herrn Obmann Hörzer gemeinsam besprochen. Wir haben beide gespürt, das passt zusammen, jetzt machen wir es. Vielleicht noch eine interessante Zahl: Mehr als 95 Prozent unserer Ware kommt aus der Steiermark, das sind 150 bis 170 Tonnen Fleisch in der Woche.

NL: Sind Sie mit allem rundherum zufrieden?

Weinkogl: Ja und nein, beim Kalbfleisch beispielsweise merken wir, dass die Züchtung in starke, milchbetonte Typen uns nicht immer jene Qualität bietet, die wir brauchen. Hier, muss ich sagen, wäre es für uns wichtig, dass wir auch mit unseren Wünschen ernst genommen werden, denn unsere Kunden wollen auch immer beste Qualität, die unsere Partner liefern müssen.

NL: SPAR bzw. TANN setzt auf das AMA-Gütesiegel, also auf Österreich?

Weinkogl: Ja, wir haben als einzige von Anfang an voll mitgezogen und tragen somit für einen gewissen Mehrwert bei. Im Frischfleischbereich (Rind, Schwein und Kalb) verkaufen wir zu 100 Prozent unter dem AMA-Gütesiegel. Im Verarbeitungsfleischbereich setzen wir zu 100 Prozent auf österreichische Ware.

NL: Danke für das Gespräch.

Beste Fleischqualität für den Feinschmecker

Die drei steirischen Spitzenköche Willi Haider, Jürgen Kleinhappl und Christof Widakovich, die das Projekt in den letzten Monaten intensiv begleiteten, sind sich einig: „Wir wussten nicht, dass wir in der Steiermark eine solch verborgene und bis heute unentdeckte Spitzenqualität bei Rindfleisch haben!“ Die Murbodner-Bauern sind es, die mit der Zucht ein Stück Österreich erhalten und Feinschmeckern die Chance geben, diese einzigartige Fleischqualität wiederzuentdecken. „Als eine der ursprünglichsten Rassen

Österreichs ist das Murbodner Rind ein Begriff für ein besonders zartes, saftiges und feinfaseriges Rindfleisch“, sind die drei Köche begeistert. Rindfleisch vom Murbodner ist kein Massenprodukt und soll es auch nicht werden. Ab 8. Oktober wird es unter der Marke „Landbeef Murbodner“ für kurze Zeit bei SPAR, EUROSPAR und INTERSPAR in der Steiermark und im südlichen Burgenland angeboten. Rund 200 Geschäfte sind dementsprechend gekennzeichnet, wo man „Landbeef Murbodner“ dann kaufen kann.



Die Haubenköche (von links) Christof Widakovich, Willi Haider und Jürgen Kleinhappl sind vom Murbodner begeistert. Fotos: TANN