

Bäuerliche Vielfalt nutzt dem Tierwohl



Ohne KleinbäuerInnen keine Vielfalt!

Ernährungssouveränität

Ernährungssouveränität ist das Recht aller Menschen auf gutes und kulturell angepasstes Essen, das mittels nachhaltiger Produktionsmethoden hergestellt wurde, sowie das Recht der Menschen, Nationen und Staatengemeinschaften, ihre Ernährungs- und Agrarpolitik selbst zu bestimmen.

Ernährungssouveränität ist aber auch die Verpflichtung, die Landwirtschaft anderer Länder nicht zu beeinträchtigen. Sie beruht auf der Etablierung von lokalen Produktionssystemen, der Stärkung der lokalen Kontrolle und der internationalen Solidarität.

Ohne KleinbäuerInnen keine Vielfalt!

Nachhaltige bäuerliche Landwirtschaft

- kann und muss die Welt ernähren
- ist produktiver als industrielle LW
- arbeitet mit der anstatt gegen die Natur
- geht respektvoll mit Tieren um
- kann den Planeten „abkühlen“
- braucht Ressourcen und Forschung
- respektiert und stärkt Wissen und Identität der BäuerInnen
- benötigt viel Arbeit statt viel Kapital
- bevorzugt lokale und Inlandsmärkte
- stärkt die Selbstbestimmung der Menschen



Tier- und Naturschutz durch Aktien

„Schafaktien“ vom Biohof Elpons, Bildein, Südburgenland

www.bioschaf.at



Anteilsschein an der Herde. Rückzahlung und Verzinsung: Biolammfleischpakete.
Krainger Steinschaf :hochgefährdete alte Nutztierasse

Fütterung ausschließlich mit Muttermilch, Gras und Heu - ohne Kraftfuttereinsatz = wiederkäuergerechter und gesünder für die Tiere

April – Dezember Weidehaltung (mobile Schafnetze mit Solarstrom), im Winter Offenfrontstall und Auslauf.

Pacht und Beweidung von fast ausschließlich naturschutzfachlich wertvollen Flächen



Krainer Steinschaf: Praxisgerechte Erzeugerrichtlinien

"Verein zur Erhaltung des Krainer Steinschafes" , 2008 von 8 Mitgliedern gegründet.

„Vermarkten um zu erhalten“. Projekt Bio-Weidelamm Krainer Steinschaf

Erarbeitung von Qualitätsrichtlinien:

besonders artgemäße

Haltungsbedingungen, strenges

Qualitätssicherungsprogramm,

Schulungen, Beratungen, Kontrolle.

Kein Wert auf rasche Gewichtszunahme und Massenproduktion (Schlachteife bis zu 1 Jahr)

Vermarktung zunächst über Fa.

Schirnhofer, seit 2013 über Ja! Natürlich in ausgewählten Merkur-Filialen - besondere Fleischqualität wird auch finanziell honoriert.

Ca. 30 Betriebe aus der Steiermark und dem Burgenland. Betriebsgrößen zwischen 10 und 150 Mutterschafen.



Labonca – Kooperation und Innovation

Projekt „Labonca Bio-Höfe“: Kooperation mit kleinen Biohöfen (2 -10 ha), die nach „Labonca“ Standards artgerechte Tierhaltung betreiben. Gemeinsame Einkauf, Labonca übernimmt Schlachtung und Vermarktung.



Projekt „Labonca-Quadratmeterkauf“: Ankauf von Acker- und Weideflächen für Bio-Landwirtschaft und Naturschutz

Projekt Weideschlachthaus®: möglichst stressfreie Schlachtung. Tiere verbringen einige Tage vor ihrer Schlachtung auf einer 30.000 m² großen Weide in Burgau. 250 m² großes Haus mit integriertem Verarbeitungsgebäude, daneben Futterplatz, an dem die Betäubung stattfindet.



Arche de Wisketale



Artgerechte Zucht von Mangalitzaschweinen, NÖ, Nähe von Hollabrunn.

26 Hektar großer Betrieb in Bio-Vollerwerb, 30 Zuchtsauen und 10 Eber. Schweine leben in Gruppen in Freilandhaltung am Hof. Das Tierfutter stammt überwiegend aus der Eigenproduktion. Schlachtung in der Herde. Hühner, Gänse und Enten.



Mangalitzza Workshops bzw. Fleischverarbeitungskurse. Techniken der Schlachtung und Zerlegung bis hin zur Wurst-, Speck- oder Schinkenherstellung. Auch Hühner-, Enten- und Gänse-Workshops.

Fazit und Ausblick

Innovationsbereitschaft und Pioniergeist ermöglichen es kleinen Betrieben, gegen Billig-Konkurrenz zu überleben. Kooperationen, Qualitätskontrolle und Öffentlichkeitsarbeit sind essentiell für ökonomischen Erfolg.

Einbindung von ProduzentInnen in Erstellung von Erzeugerrichtlinien unbedingt notwendig – Praxis ist Wissen!

Respekt und Achtung vor Nutztieren, artgerechte Haltung und Fütterung sind gesellschaftlich erwünscht und werden zunehmend auch finanziell honoriert.

Rahmenbedingungen (z.B. für stressfreies Schlachten auf der Weide) sind oft einschränkend – Schulterschluss zwischen EsserInnen und ProduzentInnen notwendig.