

# FLEISCH AM LUMBERJACK

MEAT AT LUMBERJACK



## Wo kommt das Fleisch her?

Das Fleisch, das wir im Supermarkt kaufen können, kommt meist von großen Bauernhöfen, auf denen nur eine bestimmte Tierart gehalten wird.

Diese Tiere gehören meist zu einer speziell gezüchteten Rasse, die viel Fleisch ansetzt. Oft führen diese Tiere kein „normales“ Tierleben am Bauernhof, sondern verbringen die meiste Zeit im engen Stall und werden mit speziellem Futter versorgt, um viel Fleisch anzusetzen.

In Österreich wird im Supermarkt hauptsächlich Fleisch aus Österreich verkauft, doch in der Gastronomie und bei verarbeiteten Fleischprodukten wie Wurst oder Fertiggerichte, kommt das Fleisch auch aus anderen Ländern.

Durch den Transport wird die Umwelt belastet und es gelten in jedem Land andere Gesetze für die Zucht von Tieren.

Wie und wo die Nutztiere gehalten werden, welche und wie viel Medikamente gegeben werden dürfen, ist in jedem Land anders.

Die EU regelt zwar die Mindeststandards dafür, die Gesetze in Österreich sind aber viel strenger.



## Warum sind Tiertransporte schlecht?

Als Tiertransport wird meist die Fahrt der Tiere bis zum Schlachthof bezeichnet.

Wenn die Tiere zu einem großen Schlachthof gebracht werden müssen, geschieht dies meist mit großen Lastwagen in dem sie eng aneinander gepfercht sind.

Für die Tiere bedeutet das Stress. Sie sind aufgeschreckt und verängstigt. Dieser Stress überträgt sich durch die ausgeschütteten Stresshormone auf den ganzen Körper und ist auch im Fleisch.

Eine stressfreie Schlachtung, wie für unser Fleisch am Lumberjack, ist nicht nur gut für die Tiere, das Fleisch schmeckt auch besser.

## Woher kommt das Fleisch am Lumberjack?

Das **gesamte Fleisch**, das am Lumberjack verarbeitet und verkauft wird, **stammt direkt aus dem Tal Wagrain-Kleinarl**.

Die Tiere leben auf kleinen Bauernhöfen, die von Familien seit Generationen geführt werden.

Alle Tiere bekommen das Futter der Wiesen und Weiden vor Ort und werden nach den Bio-Richtlinien gehalten.

Wenn die Tiere alt genug sind, werden sie auf einem kleinen, hofeigenen Schlachthof in Kleinarl geschlachtet.

## Zweinutzungsrasen am Lumberjack

Wir versuchen am Lumberjack möglichst Tiere aus Zweinutzungsrasen zu halten. Das sind Rassen, bei denen die Tiere zwei unterschiedliche Nutzungen haben: Kühe, die für die Milchproduktion und für die Fleischproduktion geeignet sind oder Hühner, die Eier legen und später als Suppenhennen verkocht werden. Dies bietet viele Vorteile. Bei den Rindern zum Beispiel werden nicht nur die weiblichen Kälber großgezogen, die später für die Milchproduktion oder als Mutterkuh benötigt werden, sondern auch die männlichen Kälber, die durch die Zweinutzung für die Mast geeignet sind. Außerdem sind die Tiere von Zweinutzungsrasen meist gesünder und widerstandsfähiger, weil ihr Stoffwechsel ausgeglichener ist.

### Wusstest du, dass Zweinutzungsrasen besser fürs Klima sind?

Für die Produktion von der gleichen Menge Milch und Fleisch stoßen die Rinder aus Zweinutzungsrasen viel weniger Methan und andere Treibhausgase aus und es werden weniger Tiere benötigt, um die gleiche Menge Milch und Fleisch zu erzeugen.

### Das Pinzgauer Rind ist in unserer Region eine traditionelle Zweinutzungsrasse, mit der Milch und Fleisch erzeugt werden.

Die Rasse zählt mittlerweile zu den gefährdeten Nutztierassen.

Ein Teil der Milchprodukte und alle Rindfleischprodukte am Lumberjack stammen von Pinzgauer Rindern aus Kleinarl.

