



... BÄUERLICHE FAMILIENBETRIEBE STEHEN FÜR SICHERE UND HOCHWERTIGE LEBENSMITTEL ...

Fleisch aus Österreich

- Österreichische Bauern setzen auf Qualitätsprogramme
- Kleine Betriebe ermöglichen eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft
- Familiengeführte Bauernhöfe können im besonderen Ausmaß auf die Tiere achten
- Strenges Tierschutzgesetz im EU-Vergleich
- Regelmäßige tierärztliche Kontrollen
- Verpflichtende Ausbildung und fortlaufende Weiterbildung der Landwirte
- Das Futter kommt überwiegend vom eigenen Hof
- Verpflichtende Aufzeichnungen ermöglichen eine nachvollziehbare Herkunft
- Nationale Selbstversorgung ermöglicht die nationale Unabhängigkeit

Regionale-Rezepte.at



Familienbetriebe, so wie sie in Österreich noch gang und gäbe sind, haben die Möglichkeit, auf ihre Tiere im besonderen Ausmaß zu achten. Auch eine besonders ausgeprägte Kreislaufwirtschaft geht mit vielen kleinen Bauernhöfen einher. Österreichs Landwirtschaft hat viele Selbstverständlichkeiten, die für unsere Umwelt und unser Klima von großer Bedeutung sind. Sie garantiert eine Lebensmittelsicherheit, die noch nie zuvor besser war.



Fleisch ist ein nährstoffreicher Sattmacher. Wie bei allen anderen Lebensmitteln auch ist der ernährungsphysiologische Vorteil immer abhängig von der Qualität, der Zubereitungsart und der Menge, die wir verspeisen. So steht beim Thema Fleisch oft zu Recht die Qualität im Vordergrund und der wünschenswerte Gedanke, Fleisch bescheiden zu verzehren und auf die Herkunft zu achten.



Früher wurde an besonderen Tagen ein Tier geschlachtet. Fleisch hatte einen besonderen Stellenwert und wurde sozusagen vom Schwanz bis zur Nase verarbeitet. Traditionelle Gerichte, wie Saure Nierndl, Leberschedl und Milzschnitten, zeugen vom verantwortungsbewussten Umgang mit dem besonderen Lebensmittel Fleisch.



Kühlkette soll nicht unterbrochen werden

- ✓ Bei Frischfleisch, auf die Kühlung während des Transports nach Hause achten - an heißen Tagen eine Kühltasche verwenden
- ✓ Fleisch im Kühlschrank an der kältesten Stelle lagern
- ✓ Vakuumierte Fleischpackungen verschlossen, offenes Fleisch in verschließbaren Behältern im Kühlschrank aufbewahren

... JEDER EINKAUF IST EIN AUFTRAG AN DIE PRODUKTIONSWEISE ...

Wir haben die Wahl!



#esserwisser
www.esserwissen.at



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20
Lebensmittel für ein stabiles Europa

