

Regional am Tisch

Österreich setzt beim Gegrillten auf Klassiker. Bei Berger hat man sich dazu etwas einfallen lassen.

SIEGHARTSKIRCHEN. Österreich grillt gerne die Klassiker. Hier will Berger Schinken mit seiner großen Würstelpalette, bestehend aus Rostbratwürsteln, dem gleichen Produkt mit Käse, Grill-Variationen, Käsekrainern sowie der klassische Bratwurst, punkten. Weiters ortet man einen Trend hin zu Mini-Produkten, wie Rostbratwürstel und „Grillvariation“ (Anm.: 14 Stück, insgesamt 300 g) anbietet: „Das Potpourri aus würzigen Käsekrainern, scharfen Chilikrainern, milden Kalbsbratwürsteln und herzhaften Rostbratwürsteln kommt besonders gut an. Benefit: Man kann sich durch mehrere Sorten probieren“, weiß Berger-Verkaufschefin Gaby Kritsch.

Die fleischreduzierten Berger Kartoffel-Grillwürstel – bei denen heimisches Schweinefleisch und 40% Kartoffel aus Niederösterreich verarbeitet werden – sind auch 2023 wieder saisonal erhältlich. „Wir bei Berger haben – wie bei den namensgebenden Schinken – den Anspruch, die Rohstoffe aus Österreich zu beziehen und damit möglichst umweltverträglich zu sein.“ Dabei setzt man auf den Grundsatz „Regional-optimal“. Regionale, qualitativ hochwertige Produkte



© Berger Schinken (2)

Klimawürstel

Für die „Wachauer Käsekrainer“ und „Wachauer Bratwurst“ wird nur lokales Fleisch verarbeitet.

liegen im Trend. Dieses Potenzial möchte Berger Schinken heben und hat Käsekrainer und Bratwürstel aus dem begehrten Rohstoff auf den Markt gebracht. Je vier Stück zu 280 g sind in einer Packung versammelt. „Klimaschutz, der schmeckt“, so die Botschaft.

Hier geboren und gemästet

Unter dem Label „Regional-optimal“ wird ausschließlich Fleisch von in Österreich geborenen und gemästeten Tieren vermarktet. Die teilnehmenden Betriebe sind allesamt AMA-zertifizierte Landwirte und befinden sich im Umkreis von maximal 50 km rund um den Produktionsstandort von Berger Schinken. Das Futter der Tiere ist zu 100% gentechnikfrei und stammt zum überwiegenden Anteil aus dem Eigenbau der Landwirte – auf Soja aus Übersee wird bewusst verzichtet.

Darüber hinaus gibt es auch sommerliche und kalte Produkte, die man gerne anbietet, etwa den Rosmarin-Schinken mit seinem mediterranen Geschmack und der zarten Rosmarin-Note ebenso wie der begehrte Zitronen-Pfefferschinken. Oder den Bio-Wellness-Schinken mit nur zwei Prozent Fettgehalt. (red)

Neue Erkenntnisse über heimische Kühe

Eine aktuelle Berechnung schmälert den Impact von Methan auf das Klima.

ST. PÖLTEN. Der Klimabericht des Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC) bringt neue Erkenntnisse zum Einfluss von Methan auf den Klimawandel: Die bisherige Berechnungsmethode wird infrage gestellt. Johannes Schmuckenschlager, Präsident der Landwirtschaftskammer Niederösterreich, ersucht nun in einer schriftlichen Anfrage an Bundesmi-

nisterin Leonore Gewessler um Klarstellung und sagt: „Die österreichische Fleisch- und Milchproduktion ist besonders klimaschonend. Sie verursacht EU-weit die niedrigsten Treibhausgasemissionen. Nun zeigt sich, dass die Emissionen noch weit geringer sein dürften, als bisher angenommen.“

Unter Berücksichtigung eines üblichen Messzeitraums von

100 Jahren ergibt sich nach der alten Global Warming Potenzial-Methode ein Wert von 34 für Methan, während der neue Wert elf beträgt. Von Experten wurde schon länger darauf hingewiesen, dass Methan, das im Schnitt zwölf Jahre in der Atmosphäre verbleibt, im Vergleich zu Kohlendioxid, das mehr als 1.000 Jahre in der Atmosphäre ist, deutlich überschätzt wird. (red)



© Tamara Freiner/WWF

Kühe sind nicht so klimaschädlich.