

INTERVIEW

„Produit du terroir - Lëtzebuenger Rëndflesch“

„Seit 30 Jahren steht das Label für hochwertiges Rindfleisch aus lokaler Produktion“.

Dr. Christiane Vaessen, Verantwortliche für das Label bei der Landwirtschaftskammer.



„Produit du terroir - Lëtzebuenger Rëndflesch“ feiert sein 30-jähriges Bestehen. Das Label steht für garantiert hochwertiges, nachhaltig erzeugtes und lückenlos rückverfolgbares Rindfleisch aus Luxemburg. Erläuterungen von Dr. Christiane Vaessen, Verantwortliche für das Label bei der Landwirtschaftskammer (LWK).

Was waren 1994 die Beweggründe, das Label ins Leben zu rufen?

Der Verbraucher wusste damals nicht, wo das angebotene Rindfleisch produziert wurde. Es gab zwar Qualitätsprodukte auf dem Markt, aber man wusste nicht, dass sie aus luxemburgischer Produktion stammten. Die Landwirte erzielten zudem im Ausland höhere Preise als in Luxemburg. Das war für die Landwirte der Anlass, etwas zu tun, um ihren Produkten einen Namen zu geben. Also beschlossen sie, ein Label einzuführen. Es stellte sich jedoch die Frage, welches Label auf welcher Ebene eingeführt werden sollte. Eine von Arthur Anderson durchgeführte Marktstudie bestätigte, dass die Qualität des luxemburgischen Rindfleisches bereits sehr gut war. Aufgrund der sinkenden Nachfrage im Zusammenhang mit der BSE-Krise war die Landwirtschaftskammer

mer mittels ihrer geleisteten Vorarbeit zur Einführung des Labels schnell handlungsfähig und entschied sich für ein Herkunftslabel. Dies brachte zudem den Vorteil, dass möglichst viele Bauern am Label teilnehmen konnten.

Wie viele Betriebe sind heute unter dem Label vereint?

Heute sind dem Label 962 landwirtschaftliche Betriebe angeschlossen. Im Jahre 2000 waren es noch rund 1.500 Betriebe. Die Einstellung der landwirtschaftlichen Tätigkeit einerseits und die Ausweitung der Produktion bzw. der Zusammenschluss von Betrieben andererseits erklären zum größten Teil diesen Rückgang.

Wie begleitet das Label den Lebensweg eines Tieres?

Das Label deckt alle Ebenen der Rindfleischkette ab. Das bedeutet, dass sowohl die landwirtschaftlichen Betriebe als auch die Viehhändler, die Schlacht- und Zerlegebetriebe und die Metzgereien über eine Vereinbarung an das Label angeschlossen sind. Jede Stufe hat ihre eigenen Bestimmungen, wobei die Grundlage grundsätzlich die aktuelle Gesetzgebung ist. Bei den landwirtschaftlichen Betrieben betrifft dies die Produktion und Fütterung, die Tierhaltung, die Kennzeichnung und die Registrierung der Tiere in der Rinderdatenbank. Weitere Kriterien gelten für den Transport, die Schlachtung, die Zerlegung und auch für die spätere Kennzeichnung des Rindfleisches auf dem Etikett. Die Landwirtschaftskammer kontrolliert die Einhaltung der Kriterien einerseits durch Eigenkontrollen, die von der LWK selbst durchgeführt werden, aber auch andererseits durch eine externe Kontrollorganisation, die diese Kriterien überprüft.

Die Kontrollen werden stichprobenartig und regelmäßig durchgeführt. Die Landwirte werden vorab informiert und erhalten die Liste der vorzulegenden Unterlagen, dann erfolgt die Überprüfung der Tierhaltung bei einem Betriebsrundgang. Dasselbe gilt für die Viehhändler, die ihre eigenen Tiere mästen. Mit den Schlachthöfen wird ebenfalls ein Termin vereinbart, da die Verantwortlichen des „Service Qualité“ zeitlich bereit stehen

müssen, um die halbtägige Kontrolle zu begleiten. Die Kontrollen in den Metzgereien hingegen werden in der Regel unangemeldet durchgeführt, da dort immer Personal anwesend und auch bereit ist, eine solche Kontrolle durchführen zu lassen.

Was bedeutet das Label für die Bauern?

Seit seiner Einführung ist das Label das Zeichen, das die einheimische Herkunft des Produktes besiegelt. Es zeigt, dass die Produktion zu 100% in Luxemburg stattgefunden hat, von der Geburt über die Aufzucht bis hin zur Schlachtung und Zerlegung. Seit 30 Jahren ist das Label ein fester Bestandteil der Rindfleischproduktion und ein Gütesiegel für die Einhaltung der Qualitätsvorschriften in Luxemburg.

In den letzten Jahren ist zu beobachten, dass die Akzeptanz von Luxemburger Rindfleisch bei den Verbrauchern, aber auch in der Gastronomie immer mehr zunimmt. Ist das Label für die Gastronomie zu einem Vertrauens- und Qualitätssiegel geworden?

Ja, auf jeden Fall. Die Gastronomie hat eine klare Kennzeichnung des Rassetyps gefordert und die Landwirtschaftskammer hat 2017 ein Projekt gestartet, bei dem der Rassetyp auf Schlachthofebene angegeben wird und das wird von der LWK kontrolliert! Diese Kennzeichnung wurde von der Gastronomie gefordert, da ausländische Rindfleischstücke bereits mit der Rassetypkennzeichnung versehen sind. Auch von Seiten der öffentlichen Kantinen gibt es eine entsprechende Nachfrage, sowohl im privaten Gastronomiebereich als auch auf staatlicher Ebene.

Bisher reichen die Konventionen bis zu den Metzgereien. Die Gastronomie hat jedoch im Rahmen von „Sou schmaacht Lëtzebuerg“ die Möglichkeit eine Vereinbarung abzuschließen, so dass Restaurants und Kantinen die Verarbeitung Luxemburger Produkte in ihrer Küche ausweisen können. „Sou schmaacht Lëtzebuerg“ ist im Unterschied zu „Produit du terroir - Lëtzebuenger“ kein Label, sondern eine eingetragene Marke mit dem Ziel, den luxemburgischen Produkten eine zusätzliche Sichtbarkeit zu verleihen. Bisher haben wir auf diese Marke für die Ebene der Gastronomie gesetzt, um die große Vielfalt der Produkte aus der Luxemburger Landwirtschaft unter dem Namen

„Sou schmaacht Lëtzebuerg“ zu vereinen und sie für den Einsatz in der Gastronomie zu bewerben. Die Gastronomie nutzt die Marke, um genau dies an ihre Gäste zu kommunizieren.

Wie wird sich das Label in den kommenden Jahren entwickeln?

Es wird breiter werden: Wir werden weitere Produkte in das Label aufnehmen. Und es wird eine Überarbeitung des Lastenheftes geben, denn es gibt eine neue Gesetzgebung für die Zertifizierung landwirtschaftlicher Produkte. Darin sind neue Kriterien verankert, an denen wir uns in Zukunft

orientieren müssen. Wir sind also dabei, ein neues Regelwerk zu erarbeiten, wobei jedes Produkt seine eigenen Konventionen und sein eigenes Lastenheft haben wird, um den Anforderungen der Produzenten und des Marktes weiter gerecht zu werden. Zudem wird eine Dachmarke eingeführt, unter der alle Produkte vereint sind.

Welche Produkte kommen dazu?

Die Luxemburger Molkerei „Luxlait“ möchte dem Label „Produit du terroir“ mit dem bedeutenden Agrarprodukt „Milch“ sowie Milchprodukten beitreten. Dann wäre es auch denkbar, dass Eier oder andere „Pro-

duits du terroir“ als Label unter die Dachmarke aufgenommen werden, wenn es dafür eine Nachfrage gibt.

Wie wird sich das Label auf der Foire Agricole präsentieren, was können die Besucher an Ihrem Stand erwarten?

Für die Landwirtschaftskammer war die Foire Agricole schon immer ein sehr wichtiges öffentliches Ereignis, um die Aktivitäten der Kammer selbst und besonders auch das Label „Produit du terroir“ und den Produzentenmarkt unter „Sou schmaacht Lëtzebuerg“ zu präsentieren. In den vergangenen Jahren beteiligte sich die Landwirtschaftskammer unter dem Label „Produit du terroir – Lëtzebuerg Rëndflesch“ an zahlreichen Aktivitäten, wie die Präsentation ausgemästeter Rinder von verschiedenen Rassen, die Fleischverkostung und das Showcooking mit dem Metzgerverband, die Luxemburger Grillmeisterschaft mit Cochy und LëtzGrill, die Zusammenarbeit mit der „Filière Fleesch“, um das Luxemburger Rind- und Schweinefleisch wieder in den Vordergrund zu rücken. Nach der Pandemie wurden die Aktivitäten der Landwirtschaftskammer auf der Foire reduziert, um budgetäre und personelle Änderungen vorzunehmen. Die Landwirtschaftskammer hat einen neuen Weg eingeschlagen, den sie dieses Jahr nochmals neu ausgerichtet hat. Der „Kammerstand“ wird wieder dort vorzufinden sein, wo sich das Landwirtschaftsministerium präsentiert.

Auf dem neuen Stand der Landwirtschaftskammer werden die wichtigen Arbeitsfelder und die betreffenden Berater der Kammer vorzutreffen sein und die Landwirte und Besucher der Foire können sich eingehend informieren und austauschen. Im Rahmen des Labels „Produit du terroir – Lëtzebuerg Rëndflesch“ wird eine Jubiläumsbroschüre mit einer Sammlung von Rezepten bekannter Luxemburger Köche, ausgearbeitet vom Magazin KACHEN, erhältlich sein und ein kleines Quiz bringt Chancen für kulinarische Gewinne.

Wie in den Jahren zuvor, werden einige „Restaurants“ der lokalen Vereine individuelle Gerichte mit „Produit du terroir“-Rindfleisch anbieten. Neu dazu kommt dieses Jahr die „Geburtsdagswurst“ mit 100 Prozent „Produit du terroir“-Rindfleisch, die zum 30. Jubiläum für die Foire von „La Provençale“ ausgearbeitet und hergestellt wurde.

Wir laden alle Besucher der Foire herzlich ein, auf dem „Kammerstand“ vorbeizukommen und zudem ein kleines Erinnerungsfoto erstellen zu lassen.

DEM LABEL „PRODUIT DU TERROIR - LÉTZEBUERGER RËNDFLEESCH“ ANGESCHLOSSEN SIND

- 962 Landwirte / - 10 Viehhändler
- 1 Schlachthaus / - 4 Zerlegebetriebe
- 63 Metzgereien und Supermärkte
- Rund 16.700 Rinderschlachtungen von Linsgesamt rund 25.000 Rinderschlachtungen in Luxemburg

WE ADVISE AND SUPPORT IN

CHOOSING OUR FUTURE TOGETHER

Votre partenaire national en matière d'énergie et de climat.

Abandonner les énergies fossiles pour consommer de manière plus responsable et utiliser les énergies renouvelables tout en profitant des aides étatiques : faites-vous accompagner par Klima-Agence pour réussir votre projet.

klima agence
Shaping our future together

LE GOUVERNEMENT DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

klima-agence.lu T. 8002 11 90