

Wenn Schafe nicht wollen

Das Osterlamm fällt heuer magerer aus.

BIRGITTA SCHÖRGHOFER

SALZBURG. Ostern ist nicht nur die umsatzstärkste Zeit für Eier. Auch die Nachfrage nach Lammfleisch erhöht sich um das Dreifache des üblichen Werts. Werden sonst 900 bis 1000 Tiere pro Woche verkauft, sind es derzeit rund 3000. In Summe gehen in Österreich rund 70.000 Lämmer pro Jahr in die Fleischproduktion.

Selbstverständlich ist das nicht, denn auch Schafe haben Gefühle. Vergangenen Herbst habe es in Österreich rund 30 Prozent weniger Jungtiere gegeben, sagt Matthias Pleschberger von der Schaf- und Ziegenbörse in Salzburg. Der verregnete Sommer habe in Kombination mit Vitamin-D-Mangel zu „Deckunlust“ geführt. Die Folge: ein Engpass bei Lammfleisch.

Statt in Salzburg regulär 150 bis 170 Tiere pro Woche habe es Phasen gegeben, „da haben wir nicht einmal 50 zusammengebracht“, erklärt Pleschberger. Im Biobereich habe man im November „gar nichts mehr gehabt zum Liefern“. Zu Weihnachten habe es Ausgleichszahlungen von 20 Cent pro Kilogramm für die Bauern gegeben. Gerüchte, wonach der Schmallenberg-Virus, der sich über Insektenstiche verbreitet und zu Früh- oder Fehlgeburten führt, mitverantwortlich für das Lämmerdilemma gewesen sein könnte, dementiert der Schafexperte. „Es gab keine einzige Meldung“, betont er. Auch hatte man Insektenfallen aufgestellt. Von den Rückgängen betroffen aber seien Regionen in ganz Europa gewesen.

Geschlachtet werden Lämmer in Österreich in der Regel mit sechs Monaten. Diese Reife werden die heurigen Osterlämmer nicht alle erreichen, auch wenn in Salzburg derzeit wieder 120 bis 150 Lämmer pro Woche zur Vermarktung angeliefert werden. Die Tragezeit dauert

immerhin fünf Monate. Das vorgeschriebene Mindestgewicht von 16 Kilogramm und das Mindestalter von drei Monaten werde aber sicher eingehalten, betont Pleschberger. In Frankreich und Spanien würden die Tiere generell mit drei bis maximal vier Monaten geschlachtet.

Im europäischen Vergleich ist die Schafzucht in Österreich klein strukturiert. Während es in England Betriebe mit bis zu 2000 Mutterschafen gibt, hat ein heimischer Betrieb im Schnitt 23 Mutterschafe. In der Steiermark grasen mehr Mutterschafe als in Tirol, auf Platz drei liegt Niederösterreich. Das Verhältnis Koppel zu Berg habe sich in Richtung 60:40 verschoben, sagt Pleschberger. Durch die gestiegene Nachfrage nach Schafmilch wechselten jedoch immer mehr Fleischbetriebe in die Milchproduktion. Die sei zwar einträglicher, aber mit Mehraufwand verbunden.

40 Prozent des in Österreich produzierten Lammfleischs gehen über Markenprogramme in den Lebensmittelhandel. In Salzburg sind es mehr als 70 Prozent, die als Premium-Lamm, „Ja! natürlich-Lamm oder Salzburger Berglamm in die Kühlregale wandern. Bei Merkur hat man von 2012 auf 2013 die Menge um zehn Prozent gesteigert. Lammfleisch sei zunehmend auch in der Grillsaison gefragt, heißt es.

„Die Bauern transportieren ein positives Image“, sagt Pleschberger. Anders als in Deutschland, wo der Preis entscheide, seien die Konsumenten in Österreich gerade im Fleischbereich sehr bewusste Einkäufer. Durch die Qualitätssicherungsprogramme sei Lammfleisch in Österreich teurer als in anderen EU-Ländern. Was beim Wirt auf den Teller komme, wisse der Gast jedoch nach wie vor oft nicht, kritisiert Pleschberger. „Die verpflichtende Herkunftsauslobung in der Gastronomie fehlt immer noch.“



BILD: SW/PA/OPA-ZENTRALBILD/PATRICK PLEU

Österreich Vorreiter bei Qualität Die Österreicher verspeisen zu Ostern 70 Millionen Eier

Rund um Ostern wird in wenigen Tagen ein Berg von Eiern verspeist, der einem Zehntel des Jahresverbrauchs in ganz Österreich entspricht – in Zahlen sind das rund 70 Millionen Stück. Der Großteil davon, nämlich rund 50 Millionen Stück, wird bereits gekocht und gefärbt als Osterei im Lebensmittelhandel verkauft.

Die Eierdatenbank bringt seit 2012 noch mehr Transparenz. Rund 90 Prozent aller in Österreich produzierten Hühnereier sind auf der Internetplattform eierdatenbank.at erfasst. Dort kann jeder die Herkunft der Eier überprüfen. Jedes Frischei im Handel – die Hälfte wird bei Diskontern gekauft – trägt einen Stempel. Bei gekochten und gefärbten Eiern, die als Jausei ganzjährig verkauft werden,

muss der Code auf der Packung stehen. Eine Zahl gibt die Haltungsart an (0 = Bio, 1 = Freiland, 2 = Bodenhaltung, 3 = Käfighaltung). Die Länderkennung AT steht für Österreich und in den allermeisten Fällen ist auch der Betrieb abrufbar. Michael Wurzer, Sprecher der heimischen Geflügelwirtschaft: „Österreich ist hier Vorreiter. Trotz unserer hohen Standards haben wir einen Eigenversorgungsgrad von 83 Prozent.“

In Österreich ist Käfighaltung seit 2009 verboten (nur zwölf Betriebe haben noch Übergangsfristen bis längstens 2019). EU-weit gilt das erst seit 2012, ist aber noch weitverbreitet. Vorreiter ist Österreich auch beim Futter: Seit Ende 2013 erhalten heimische Legehennen kein Import-Soja mehr aus Übersee, sondern der wichtige Futterbestandteil kommt aus der Donauregion.

In der Gastronomie und bei Lebensmittelherstellern gibt es keine Kennzeichnungspflicht. Die Eiererzeuger sehen bei diesen Großabnehmern die Chance auf mehr Geschäft. Hermann Schultes, Chef der Landwirtschaftskammer, forderte am Dienstag Gesundheitsministerin Sabine Oberhauser auf, die Kunden besser zu informieren, das wollten laut Umfragen die meisten Verbraucher. Dazu sei man bereit, betonte eine Sprecherin Oberhausers, aber die Gastronomie müsse mittun. Die Herkunftsbezeichnung sei Sache des Landwirtschaftsministers. 2008 hatte die EU eine gesetzliche Regelung abgelehnt. **gs**



BILD: SW/FOTOLIA/GENOLD

SN-TELEFON Steuer sparen

So holen Sie Ihr Geld vom Finanzamt zurück



Dr. Christoph Mayr

Wirtschaftsprüfer und Steuerberater

beantwortet am SN-Telefon Fragen zur Arbeitnehmerveranlagung 2014

Freitag, 20. März, 10–12 Uhr

Rufen Sie an: kostenlos unter 0800/22 10 80

„Hoteliers können nicht abwandern“

Die Erhöhung der Mehrwertsteuer auf Nächtigungen treibt die Touristiker auf die Straße.

WIEN. Die heimische Tourismuswirtschaft ist am Dienstag erstmals in der jüngeren Geschichte auf die Straße gegangen. Während im Ministerrat die Eckpunkte der Steuerreform beschlossen wurden, machten rund 500 Hoteliers und Wirte vor dem Bundeskanzleramt mobil gegen die in der Steuerreform vorgesehene Anhebung der Mehrwertsteuer für Nächtigungen von zehn auf 13 Prozent und weitere Belastungen für die Branche. Petra Nocker-Schwarzenbacher, Tourismusobfrau in der Wirtschaftskammer, übergab eine Petition an Kanzler, Vizekanzler, Finanz- und Tourismusminister, in der zumindest Nachbesserungen in der Steuerreform gefordert werden.

Große Erwartungen, dass die geplanten Belastungen noch zurückgenommen werden, hat die Hotelbetreiberin aus St. Johann im Pongau nicht. Laut Ministerratsvortrag wird die Mehrwertsteuer erst mit

1. April 2016 – statt Jänner – angehoben. Zudem wird bei der Grunderwerbsteuer eine Lösung für „Häuftefälle im Tourismus“ in Aussicht gestellt. Nocker-Schwarzenbacher sprach von einer „Katastrophe“ für die rund 90.000 Betriebe der Bran-

„Hoteliers und Tourismus sind die Lackierten bei dieser Steuerreform.“

Michaela Reitterer, ÖHV-Präsidentin

che, an denen 600.000 Arbeitsplätze hängen und die 14 Prozent zur Wirtschaftsleistung beitragen.

„Hoteliers und Tourismuswirtschaft sind die Lackierten bei der Steuerreform“, kritisiert auch Michaela Reitterer, Präsidentin der Österreichischen Hoteliervereinigung (ÖHV) aus Wien. In den Nachbarländern betrage die Mehrwertsteuer auf Nächtigungen drei bis

sieben Prozent. Die geplante Erhöhung verschlechtere die Wettbewerbsposition und gefährde Arbeitsplätze. Nach Einschätzung von ÖHV-Präsident Gregor Hoch, Hotelier am Arlberg, wird die höhere Mehrwertsteuer den Tourismus 250 Mill. Euro kosten – mehr als das geplante Wirtschaftsförderungspaket über 200 Mill. Euro. Und sie wird die Hälfte der Betriebe in die roten Zahlen bringen, weil der Vorsteuergewinn heute nur zwei Prozent vom Umsatz ausmacht. „Wenn es so leicht wäre, die Zimmerpreise um drei oder fünf Prozent anzuheben, würden wir das tun“, sagt Reitterer. Die Branche rechnet damit, dass sie etwa 40 Prozent der Mehrwertsteuererhöhung, also etwa 100 Mill. Euro, selbst tragen muss.

Warum gerade der wichtige Tourismus, der „Jobs noch im letzten Tal bietet“, besonders hart belastet werde, hat aus Sicht der ÖHV zwei Gründe: Der Bereich funktioniere

vergleichsweise gut und er könne nicht leicht abwandern. „Wir können unsere Zimmer nicht von einem indischen Callcenter putzen lassen“, sagt Hoch. Doch könnten geplante Investitionen ausfallen, sollte das Steuerpaket so kommen. Laut Nocker-Schwarzenbacher will etwa ein Hotelier aus Großarl 30 Mill. Euro dann in Bayern und nicht in Österreich investieren.

Kritik kommt auch an der Registrierkassenpflicht. Allein für Tourismusbetriebe wird mit Anschaffungskosten von 90 Mill. Euro gerechnet und 40 Mill. Euro für die Umstellung auf den von der Finanz gewünschten Manipulationsschutz (INSIKA). Die Hälfte der Spartenmitglieder hat bisher keine Registrierkasse. Die geplante Einsicht in die Bankkonten für die Finanz sei „eine Vergaunerung einer Branche“, sagte die Spartenobfrau, „das haben wir uns nicht verdient“. **mg**

Siehe auch Lokalteil Seiten 10, 11