



Wien, 27. November 2009

## Jetzt auch Gentechnik-freies Fleisch

***"regional. optimal." der Firma Berger: Erstes Fleisch aus kontrollierter Gentechnik-freier Fütterung***

Der niederösterreichische Fleischwarenspezialist Berger mit Sitz in Sieghartskirchen beschreitet mit seiner Marke „regional. optimal. gentechnikfrei.“ einen für Österreich völlig neuen Weg in der konventionellen Produktion von Schweinefleisch: Nicht nur die Tiere kommen aus heimischer Produktion, sondern auch sämtliche Futtermittel. Diese werden streng kontrolliert und enthalten keine gentechnisch veränderten Rohstoffe oder Zutaten. Die Firma Berger ist damit der erste österreichische Lieferant von herkömmlichem Gentechnik-freiem Schweinefleisch (Bio-Fleisch ist seit jeher Gentechnik-frei und teilweise auch so gekennzeichnet).

Regionalität, Nachhaltigkeit und Klimaschutz sind für die Firma Berger keine leeren Worthülsen: Wer ein Produkt der Marke „regional. optimal.“ kauft, stärkt die Region. Denn das Schweinefleisch kommt garantiert aus einem Umkreis von 50 Kilometern rund um den Standort der Firma Berger. Auch das Futter stammt aus Österreich oder aus dem Donauraum, also einem Umkreis von maximal 500 Kilometern.

### **Erstes Gentechnik-freies Schweinefleisch**

Außerdem erfolgt der gesamte Erzeugungsweg - vom Futter mit all seinen Bestandteilen über die Tiermast bis zur Verarbeitung - garantiert Gentechnik-frei. „Als erster heimischer Fleischwarenhersteller mit konventioneller Produktion beschreitet die Firma Berger einen konsequent Gentechnik-freien Kurs“, freut sich Markus Schörpf, Obmann der ARGE Gentechnik-frei. „Rudolf Berger ist damit ein Pionier seiner Branche; wir hoffen, dass er im Bereich der Fleischproduktion einen ähnlichen Qualitätsschub hin zu heimischer, Gentechnik-freier Produktion auslöst, wie wir dies in den letzten Jahren bereits in der Milch- und Geflügelwirtschaft erleben durften.“

Gemäß den Anforderungen des österreichischen Lebensmittel-Codex enthalten die Futtermittel keinerlei gentechnisch veränderte Rohwaren. Auch die Zutaten der Futtermittel müssen den strengen Anforderungen des Lebensmittel-Codex an Gentechnik-freie Produktion entsprechen. Die Einhaltung der Richtlinie auf allen Stufen der Produktion wird durch eine unabhängige, staatlich akkreditierte Kontrollstelle überprüft.

Vorläufig tragen vier Produkte aus dem Hause Berger das „Gentechnik-frei erzeugt“ Kontrollzeichen. Diese werden über die eigenen Filialen hinaus auch im österreichischen Handel eingeführt. Zur Wahl stehen „Zarter Schinken“, „Knuspriger Bauch“, „Würziger Schopf“ und „Saftige Schulter“.

### **Mehr als 650 Gentechnik-freie Produkte im Handel**

Die ARGE Gentechnik-frei ist eine unabhängige und überparteiliche Plattform aus Lebensmittelhandel und -herstellern sowie Bauernverbänden und NGOs aus den Bereichen Umwelt- und Konsumentenschutz. Die ARGE Gentechnik-frei hat das erste und bislang einzige durchgängige System in Europa zur Kennzeichnung Gentechnik-freier Lebensmittel entwickelt.

**Arbeitsgemeinschaft für  
Gentechnik-frei erzeugte Lebensmittel**  
A-1070 Wien, Schottenfeldgasse 20  
Tel: +43-(0)1-90440-54  
Fax: +43-(0)1-90440-90  
E-Mail: [kontakt@gentechnikfrei.at](mailto:kontakt@gentechnikfrei.at)  
Internet: [www.gentechnikfrei.at](http://www.gentechnikfrei.at)



Mehr als 650 Produkte – Bio-Produkte ebenso wie Produkte aus konventioneller Herstellung – führen bereits das grüne Kontrollzeichen „Gentechnik-frei erzeugt“. Die Milch- und die Eierwirtschaft haben österreichweit bereits den größten Teil ihrer Produktion auf Gentechnik-freie Erzeugung umgestellt und ermöglichen so den KonsumentInnen die Auswahl aus einem breiten Sortiment hochwertiger, Gentechnik-freier Qualitätsprodukte.

Weitere Informationen:

Florian Faber

Geschäftsführer ARGE Gentechnik-frei

Tel: 01-90440-54

[florian.faber@alphaaffairs.at](mailto:florian.faber@alphaaffairs.at)