

Tradition

Rinder werden in Irland bereits seit über 5.000 Jahren gehalten. Bis heute sind kleine Familienbetriebe mit durchschnittlich 80 Rindern das Herz dieser landwirtschaftlichen Tradition. In diesen werden Sachkunde, Leidenschaft und Erfahrung von Generation zu Generation weitergegeben. So wird die Tradition gewahrt, aber auch, mit Blick auf die Zukunft nachhaltiger Fleischproduktion, durch moderne Methoden ergänzt. Der Anspruch bleibt dabei immer gleich: Verantwortung gegenüber Tier, Mensch und Umwelt bestimmen die irische Rinderzucht. Circa 80 Prozent der landwirtschaftlichen Fläche Irlands ist Grasland.

Das besonders starke Graswachstum in Irland ist auf das milde Klima, bedingt durch den Golfstrom, und den fruchtbaren Boden, zurückzuführen. Die landwirtschaftliche Effizienz in Irland liegt daher über dem europäischen Durchschnitt.

Geschmack

Das Geheimnis hinter dem besonders guten Geschmack von irischem Rindfleisch liegt in den einzigartigen natürlichen Gegebenheiten der grünen Insel Irland. Dank eines besonders milden Klimas können die Rinder bis zu 280 Tage im Jahr auf der grünen Weide verbringen. Hier bewegen sie sich frei und in kleinen Herden. Damit erhält ihr Fleisch eine gleichmäßige Marmorierung, die es saftig und zart macht. Gras und Grassilage machen 90 Prozent des Rinderfutters aus – europaweit ein einzigartig hoher Anteil, der für einen besonders aromatischen Geschmack und einen kräftigen Burgunder-Rotton des saftigen Fleisches sorgt.

Qualitätsversprechen

Anfang 2017 wurde ein neues Qualitäts- und Nachhaltigkeitsprogramm SBLAS (Sustainable Beef and Lamb Assurance Scheme) ins Leben gerufen. Um das Siegel zu erhalten, verpflichteten sich knapp 50.000 Rinderfarmer – über 90 Prozent des gesamten irischen Rindfleischexports – der Lebensmittelsicherheit, der Rückverfolgbarkeit, dem Tierwohl sowie einem nachhaltigen Umgang mit der Umwelt. Abgesehen von Nachhaltigkeitsmessungen, entspricht der Qualitätsstandard dem weltweit anerkannten Standard ISO 17065. Seit 2009 implementiert Irland, aufbauend auf dem BLQAS Siegel noch umfassendere Maßnahmen zur nachhaltigen Landwirtschaft und hat 2012 das Nachhaltigkeitsprogramm Origin Green ins Leben gerufen.

Umwelt und Nachhaltigkeit

Bereits seit 2012 arbeitet Bord Bia im Rahmen seines Nachhaltigkeitsprogrammes „Origin Green“ an der Schaffung eines Vorzeigemodelles für Nachhaltigkeit in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie in Irland. Das Programm, dessen Teilnehmer sich der Origin Green Charta für Nachhaltigkeit verpflichten, unterstützt Landwirte sowie Lebensmittel- und Getränkeproduzenten landesweit mit modernsten Mitteln auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit bei gleichzeitig maximaler Effizienz.

Denn nachhaltiger und verantwortungsbewusster Umgang mit der Natur ist die Basis für das herausragende irische Rindfleisch. Neben einer strikten Qualitätssicherung arbeiten irische Landwirte auch nach Maßgaben zum Umweltschutz, vor allem für die beständige Verringerung des CO₂-Ausstoßes sowie für einen möglichst effizienten Wasser- und Energieverbrauch auf den Farmen. Die 4,3 Millionen Hektar Weideland in Irland sind bereits natürliche Kohlenstoffspeicher. Sie sind traditionell umgeben von Hecken und Wäldern. So wird die Artenvielfalt geschützt und natürliche Biotope erhalten. Diese und weitere Maßnahmen sind Kern des umfassenden Engagements irischer Farmer für eine nachhaltige Fleischproduktion.

Tierschutz

Neben dem Schutz der Umwelt sind Tierwohl und Tiergesundheit maßgebliche Faktoren für erstklassige Produktqualität. Es werden 6,5 Millionen Rinder, davon 2,45 Millionen Kühe, der Arten Hereford, Angus, Limousine, Simmental, Friesisch, Belgian Blue und Charolais in Irland gehalten. Drei Faktoren tragen außerdem wesentlich zur gesunden Tierhaltung bei: Die Herdengrößen sind mit durchschnittlich 80 Tieren relativ klein und die Kälber werden möglichst lang von ihren Muttertieren gesäugt. Danach verbringen die Rinder fast ihr gesamtes Leben auf der Weide, auf welcher sie sich hauptsächlich von Gras ernähren. Das macht die Tiere widerstandsfähig und ihr Fleisch besonders geschmackvoll.

Ein 2008 vom irischen Landwirtschaftsministerium eingeführtes Vorhaben zum Schutz von Mutterkühen unterstreicht zusätzlich die Ansprüche hinsichtlich des Tierwohls und der Tiergesundheit in der Rindfleischproduktion. Die in diesem Programm festgehaltenen Richtlinien sind inzwischen Standard in der irischen Rinderzucht.

Produktion & Export nach Deutschland

Bord Bia macht als halbstaatliche Handelsagentur der irischen Landwirtschaft Irland zu einem der größten Netto-Rindfleischexporteure weltweit. Allein in 2016 wurden 23.000 Tonnen irisches Rindfleisch nach Deutschland exportiert und an Gastronomie sowie den Einzelhandel geliefert. Deutsche Konsumenten kommen auf den Geschmack irisches Rindfleischs und haben dafür gesorgt, dass die Exportmenge von 125 Mio. € in 2015 auf 142 Mio. € in 2016 gestiegen ist.

Chefs' Irish Beef Club Deutschland

Ein Premiumprodukt wie Irish Beef wird natürlich auch in der gehobenen Gastronomie geschätzt. Viele Sterneköche weltweit sind Fans des einzigartigen Geschmacks und vertrauen auf die geprüfte Qualität von irischem Rindfleisch. Fast 100 hochkarätige Köche in weltweit 9 Ländern sind deshalb Mitglieder des internationalen Chefs' Irish Beef Clubs und Botschafter nicht nur für das hochwertige Rindfleisch, sondern auch für die Aufzucht auf den grünen Weiden Irlands. Die grasbasierte Fütterung und natürliche Haltung machen das Fleisch irischer Rinder zu etwas Besonderem und der ersten Wahl für viele Köche. Das exklusive Forum bringt einige der führenden Michelin- oder Gault Millau- Sterneköche Europas zusammen. Der Chefs' Irish Beef Club zählt in Deutschland aktuell zehn Mitglieder. Bord Bia unterstützt damit den Austausch und die fachliche Weiterbildung der Mitglieder immer wieder durch Veranstaltungen oder Studienreisen nach Irland, auf denen die Köche fundierte Informationen über alle Aspekte der Rinderzucht und der Fleischverarbeitung erhalten. Bord Bia ist stolz, dass die preisgekrönten Köche irisches Rindfleisch in den besten Restaurants in Europa anbieten.

Über Bord Bia Irish Food Board

Seit seiner Gründung 1994 fördert Bord Bia als halbstaatliche Handelsagentur der irischen Landwirtschaft den Erfolg erstklassiger irischer Lebensmittel und landwirtschaftlicher Erzeugnisse auf internationalen Märkten. Als Verbindungsstelle zwischen den irischen Erzeugern und potentiellen Kunden arbeitet Bord Bia an der strategischen Markterschließung für Lebensmittel, Getränke und andere Erzeugnisse der irischen Landwirtschaft. Ein Hauptaugenmerk liegt dabei auf Irish Beef. Mit seinem weltweiten Netzwerk will Bord Bia Kunden und Konsumenten auf den Geschmack des irischen Premiumprodukts bringen. Für die Verbraucher ist die irische Herkunft der Produkte sowie das nachhaltige Engagement des Irish Food Boards dank des Qualitätssiegels klar erkennbar.