



SPAR-Zentrale
Lagergasse 30
3100 St. Pölten

Presseausendung

Niederösterreich / Landwirtschaft / Handel / Lebensmittel / Regionalität

St. Pölten, 7. April 2011

SPAR setzt auch bei Lammfleisch auf heimische Qualität:

Lammgenuss vom Fluss

Der Wunsch von Konsumenten nach heimischer Qualität steht in einem Konflikt mit der zunehmenden Globalisierung der Fleischmärkte. SPAR setzt daher auch bei Lammfleisch auf heimische Qualität und unterstreicht das mit der neuen Lammfleisch-Marke „DONAULAND LAMM“. Diese, mit der Erzeugergemeinschaft „Gut Streitdorf“ entwickelte Marke, garantiert Herkunft und Qualität aus Österreich – Lammgenuss auf österreichisch eben.

Qualität mit System

Die Erzeugergemeinschaft „Gut Streitdorf“ vertritt die niederösterreichischen Lämmerproduzenten am Markt. Durch eine engere Zusammenarbeit von Landwirtschaft, Gastronomiegroßhandel und SPAR gelang es, die Marke DONAULAND LAMM zu definieren. Damit setzten die Kooperationspartner einen Meilenstein in Sachen Fleischqualität und Genusserlebnis für den Konsumenten. *„Markenprogramme wie das DONAULAND LAMM, entsprechen dem Trend der Zeit und überzeugen anspruchsvolle Konsumenten. Dadurch kann auch eine alternative Bewirtschaftungsform für die Bauern angeboten werden und die Wertschöpfung bleibt in der Region“*, ist DI Werner Habermann von der Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf überzeugt.

Eine Partnerschaft mit Handschlag-Qualität

Im Jahr 2011 haben SPAR und die Niederösterreichischen Schafbauern eine genussvolle Kooperation gestartet: Frisches, heimisches Lammfleisch sollte den Speiseplan der SPAR-Kundinnen und Kunden bereichern. Ab sofort ist das DONAULAND LAMM fixer Bestandteil im Sortiment der SPAR-, SPAR-Gourmet-, EUROSPAR- und INTERSPAR-Märkte in Wien, Niederösterreich und dem nördlichen Burgenland. *„Gerade zu Ostern wird das Lammfleisch, das den saftigen Gräsern und Kräutern des Donaulandes seinen einzigartigen Geschmack verdankt, am Teller gern gesehen“*, so Helmut Gattringer TANN-Geschäftsführer.

G'schmackig & gesund

Eine artgerechte Tierhaltung und die naturnahe Wirtschaftsweise im Einklang zwischen Mensch und Natur: Das ist für die Niederösterreichischen Schafbauern eine Selbstverständlichkeit. Was dabei herauskommt, schmeichelt nicht nur dem Gaumen, sondern auch der Gesundheit: Mageres DONAULAND-LAMMFLEISCH hat nur 3 Prozent Fett und damit knapp 180 Kalorien (pro 100 Gramm). Darum ist es auch bei figurbewussten Genießern sehr beliebt. Es besitzt aber auch viele hochwertige Proteine sowie wertvolle Mineralstoffe und Spurenelemente: Eine Lammfleisch-Portion deckt ein Drittel des täglich empfohlenen Eisen-, Zink- und Vitamin-B12-Bedarfs.

Ein wertvoller Beitrag

2010 hat SPAR mehr als 30.000 kg Lammfleisch von Niederösterreichischen Schafzüchtern verkauft. Damit leistet man nicht nur einen wichtigen Beitrag zur Unterstützung der heimischen Landwirtschaft, sondern auch für Umweltschutz und Landschaftspflege. Mag. Alois Huber, SPAR-Geschäftsführer bringt es auf den Punkt: *„Wer beim Einkauf auf Fleisch aus der Region achtet, leistet aufgrund der kurzen Transportwege einen Beitrag zum Klimaschutz, unterstützt den landschaftspflegerischen Aspekt der Schafhaltung und stärkt die heimischen Produzenten“.*

SPAR Wien, Niederösterreich, nördliches Burgenland

SPAR ist mit rund 350 SPAR-, SPAR-Gourmet- und EUROSPAR-Märkten der größte Nahversorger in Wien, Niederösterreich und dem nördlichen Burgenland. Rund 6.300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind bei SPAR in Wien, Niederösterreich und dem nördlichen Burgenland beschäftigt, 530 davon sind Lehrlinge. Damit ist SPAR der größte Lehrlingsausbildner in der Region.



Weitere Auskünfte:

Mag. (FH) Hannes Glavanovits

Leiter Werbung und Information

SPAR Österr. Warenhandels AG, Lagergasse 30, 3100 St. Pölten

Tel. 02742/866-34820

hannes.glavanovits@spar.at

www.spar.at/unternehmen

oder

DI Werner Habermann

EZG Gut Streitdorf

Schillerring 13

3130 Herzogenburg, 02782/81100-33

w.habermann@noe-rinderboerse.at