

## PRESSEINFORMATION

### Rinder werden durch Zitronengras klimafreundlicher

Forschungsinitiative der Marcher Fleischwerke in Kooperation mit der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft Raumberg-Gumpenstein bestätigt in mehrmonatigem Feldversuch eine Reduktion der Methanemissionen bei Masttieren durch Zitronengras-Futterzugabe. Angeregt wurde diese Initiative durch die Ergebnisse einer mexikanischen Studie im Auftrag von Burger King, die ihre europäischen Lieferanten dazu ermutigten, die Versuche unter den jeweiligen heimischen Fütterungs-Bedingungen durchzuführen.



**Villach, Österreich, 19. April 2021:** Auf Initiative der Marcher Fleischwerke hat die HBLFA Raumberg-Gumpenstein unter der Projektleitung von Dr. Thomas Guggenberger, Leiter des Institutes für Nutztierforschung, einen mehrmonatigen Feldversuch durchgeführt. In Anlehnung an eine Studie der Freien Universität Mexico<sup>1</sup> sollte der Effekt einer Zitronengras-Futterzugabe auf die Methan-Konzentration in der Atemluft bei Masttieren unter österreichischen Bedingungen untersucht werden – es wurde festgestellt, dass die im Feldversuch inkludierten 47 Rinder um durchschnittlich rund 15 Prozent weniger Methan beim Verdauen ausstoßen.

„Große gesellschaftliche Ziele werden am besten dadurch erreicht, dass sich jeder ehrlich überlegt, was er in seinem unmittelbaren Wirkungsbereich verändern kann. Als wir von unserem Kunden Burger King über die beeindruckenden Studienergebnisse in Mexiko informiert wurden, waren wir sofort begeistert von dem Gedanken zu überprüfen, ob sich ähnliche Ergebnisse unter unseren heimischen Haltungsbedingungen erzielen lassen. Erfreulicherweise gibt es an der HBLFA

---

<sup>1</sup> VÁZQUEZ-CARILLO, M.F., MONTELONGO PÉREZ, H. D., GONZÁLEZ-RONQUILLO, M., CASTILLO-GALLEGOS, E., 2020: Eects of Three Herbs on Methane Emissions from Beef Cattle. *Animals* 2020, 10, 1671

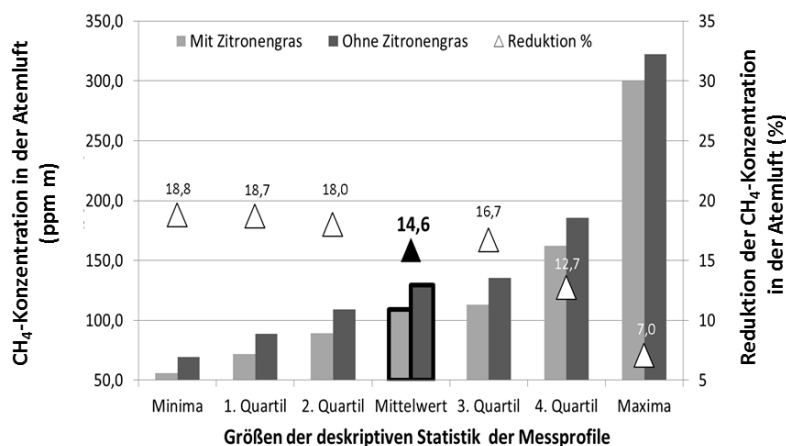
Raumberg-Gumpenstein mit Dr. Thomas Guggenberger und seinem Team Experten, die sowohl über die erforderliche Infrastruktur verfügen wie auch über die herausragende wissenschaftliche Kompetenz, Erfahrung und Begeisterung in der einschlägigen Forschung“, erklärt Norbert Marcher, Geschäftsführer der Marcher Fleischwerke den erfolgreichen Feldversuch.

Im Rahmen des Feldversuches standen 47 Masttiere im Gewichtsbereich zwischen 300 und 600 kg in 8 Boxen zu je 6 männlichen Tieren bei Landwirt Christian Schrammel in Schwarzau am Steinfeld bereit. Die Tiere wurden in zwei Gruppen geteilt, wobei eine Gruppe zusätzlich mit 100 Gramm Zitronengras pro Tag (Rationsanteil je nach Alter: 1,2 bis 1,7 Prozent) gefüttert wurde. Zwischen September und Dezember 2020 (vier Messperioden zu je drei Wochen) wurde jede Box zweimal mit und zweimal ohne Zitronengras gefüttert. Am Ende jeder Messperiode wurde die Konzentration von Methan (CH<sub>4</sub>) in der Atemluft der Rinder mit Messsensoren gemessen. Zusätzliche Sensoren informierten über die Vorgänge im Rindermagen.

### Weniger Methan durch Zitronengras

Folgende Ergebnisse konnten dadurch gewonnen werden:

- Die Fütterung von 100 Gramm Zitronengras pro Tag reduziert die CH<sub>4</sub>-Emissionen in der Atemluft im Mittel um 14,6%.
- Ein negativer Einfluss auf die Prozesse im Pansen ist bei dieser Menge unwahrscheinlich. Alle Ergebnisse der Magensensoren sind im Verlauf typisch und unterschieden sich statistisch nicht.



### Ergebnisse der Fütterung von 100 Gramm Zitronengras pro Tier und Tag

#### Einfach zu implementieren

Das getestete Futterzugabe-Konzept ist einfach zu implementieren und die Ergebnisse des Feldversuchs bestätigen, dass die Zugabe von Zitronengras zum Futter dazu beiträgt, dass die Masttiere weniger Methan freisetzen, wenn diese ihr Futter verdauen. Dieser aus der Literatur bekannte Effekt konnte somit auch unter österreichischen Bedingungen bestätigt werden.

#### Beitrag der Landwirtschaft zum Klimaschutz

Methanemissionen aus der Viehwirtschaft sind eine der vielen Quellen für Treibhausgasemissionen. Um diese zu reduzieren, können die Verdauungsprozesse im Pansen der

Wiederkäuer beeinflusst werden. Enterogene Fermentation findet statt, wenn Gras und Heu von Mikroben im Magen zersetzt werden. Während dieser Verdauung produzieren die Kleinstlebewesen Methan (CH<sub>4</sub>), das die Wiederkäuer anschließend ausstoßen. Ein natürlicher Wirkstoff, der diesen Effekt dämpft, ist beispielweise Tannin, ein pflanzlicher Gerbstoff, der im Zitronengras mit einem Anteil von 6 Prozent vorkommt.

"Der Anstoß der Marcher Fleischwerke, Methanemissionen aus der enterischen Fermentation bei heimischen Rindern durch Zitronengras zu dämpfen, ist sehr aufschlussreich – ein spannender Ansatz, wie Unternehmen im Lebensmittelsektor durch innovative Produktionsansätze einen Beitrag zum Klimaschutz leisten können", so Dr. Thomas Guggenberger, Leiter des Institutes Nutztierforschung der HBLFA Raumberg-Gumpenstein.

„Die Land- und Forstwirtschaft ist beim Klimawandel immer Teil der Lösung und nicht das Problem. Ich bin sehr stolz, dass an unseren Forschungsstandorten an solchen zukunftsweisenden Projekten geforscht wird. Die österreichische kleinstrukturierte Landwirtschaft reduziert die Treibhausgasemission kontinuierlich. Seit 1990 hat die heimische Landwirtschaft um 14,3 Prozent weniger Treibhausgase ausgestoßen. Wir werden aber weiter an Zukunftslösungen forschen. Dieses Projekt zeigt, dass durch alternative Fütterung der Ausstoß von Methan um 15 Prozent reduziert werden kann. Zitronengras wird nicht alle Probleme lösen können, aber die Ergebnisse bringen wichtige Erkenntnisse für die Zukunft der Nutztierforschung. Auf diesen Ergebnissen werden wir jetzt mit der HBLFA Raumberg-Gumpenstein aufbauen“, erklärt Landwirtschaftsministerin Elisabeth Köstinger.

### **Über Marcher Fleischwerke**

Die Marcher Fleischwerke sind ein traditionsreiches, österreichisches Familienunternehmen, mit 90-jähriger Firmengeschichte. 1929 gegründet, wird das Unternehmen heute in dritter Generation von Norbert, Gernot und Herfried Marcher geführt und ist in den letzten Jahren zu Österreichs größtem und modernstem Schlacht- und Zerlegeunternehmen geworden. Mit einem Umsatz von 560 Mio. Euro (2019) ist die Marcher Gruppe heute der achtgrößte österreichische Nahrungs- und Genussmittelhersteller. Ausgehend von der Firmenzentrale in Villach beschäftigt die gesamte Unternehmensgruppe an insgesamt neun Standorten österreichweit rund 1.800 Mitarbeiter. Verarbeitet werden jährlich 160.000 Rinder sowie 1.000.000 Schweine, exportiert wird in 40 Länder auf vier Kontinenten. Die Marcher Fleischwerke verfügen über zahlreiche Premiummarken: Im Fleischbereich sind dies „Styria Beef“, „absolut steirisch“ sowie [www.fleischwerkstatt.at](http://www.fleischwerkstatt.at). „Landhof“, „LOIDL“ und „die OHNE“ decken die Feinkostschiene ab. „Blasko Convenience“ rundet das Portfolio im Conveniencebereich ab.

Weitere Informationen unter: <https://www.marcher.at/de-at/verantwortung>

### **Copyrights: Marcher Fleischwerke**

**Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte:**

#### **Pressekontakt:**

Sonja Vikas

+43 4242 41555-0

[sonja.vikas@marcher.at](mailto:sonja.vikas@marcher.at)

Brandenstein Communications

+43 1 3194101-11

[presse@brandensteincom.at](mailto:presse@brandensteincom.at)



Sollten Sie zukünftig Presseaussendungen von den Marcher Fleischwerken nicht mehr erhalten wollen, können Sie uns dies jederzeit unter [presse@brandensteincom.at](mailto:presse@brandensteincom.at) (Betreff: PA Marcher Fleischwerke abbestellen) wissen lassen. Wir löschen Ihre Daten infolge aus dem betreffenden Medienverteiler und Sie erhalten keine weiteren Presseinformationen von den Marcher Fleischwerken.