

# AMA: Volle Transparenz.

WIEN NORD entwickelt einen neuen Auftritt mit breitem Informationsangebot für den mündigen Konsumenten.

Das AMA-Gütesiegel steht für klare Richtlinien in der Lebensmittelerzeugung, -verarbeitung und im Lebensmittelhandel sowie für strenge, regelmäßige und ganzheitliche Kontrollen der Betriebe vom Hof bis ins Verkaufsregal. Bei hoher Bekanntheit des Gütesiegels zeigte sich doch ein wachsendes Informationsbedürfnis der Konsumenten, denen die AMA Kommunikationswelt bisher nur bedingt gerecht wurde. Die Kampagne „Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.“ gibt realistischen Einblick in die Arbeit der Menschen, die tagtäglich für Lebensmittelqualität verantwortlich sind und macht online alle Qualitätsparameter und das dahinterliegende Kontrollsystem zugänglich. Mit Transparenz und Offenheit soll das Vertrauen in das AMA Gütesiegel weiter gestärkt und auch jene kritischen Konsumenten überzeugt werden, die sich tiefgehende Information erwarten.

[www.amainfo.at](http://www.amainfo.at)

Jahr: ab 2015

**„ Ich schau drauf, dass man genau weiß, wo das Kalb geboren ist. “**

**Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.**

**Geprüfte Qualität AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA**

**Absolote Transparenz ist oberstes Gebot.** Jede Bäuerin und jeder Bauer führt das Stallbuch. Darin erfassen sie die gesamte Aufzucht des Tieres. In den ersten sieben Tagen nach der Geburt des Kalbes wird das Tier an die Zentrale Rinderdatenbank gemeldet und mit Ohrmarken gekennzeichnet.

**Vom Bauernhof bis ins Verkaufsregal dokumentieren Bauern, Verarbeiter, Handel und Kontrolleure jeden Produktionsschritt. So ist immer nachvollziehbar, wo das Tier geboren, aufgezogen, geschlachtet und das Fleisch verarbeitet wird.**

**Mehr Infos zu Qualitätskriterien und Kontrollen finden Sie auf [amainfo.at](http://amainfo.at)**

**„ Ich schau drauf, dass der Käse richtig reift. “**

**Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.**

**Geprüfte Qualität AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA**

**Optimale Reife und Hygiene sind oberstes Gebot bei der Käseherstellung.** Im Inneren des Käses, dem Reifelager, kommen sich der Käsemeister besonders um die Pflege und das Reife der Käseblöcke. Er kontrolliert Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Reifeverhalten.

**Je nach Sorte braucht Käse unterschiedlich lange Zeit, um zu reifen. Der Käsemeister überwacht diesen Prozess mit Sorgfalt. Meistens sind dem richtigen Uppass.**

**Mehr Infos zu Qualitätskriterien und Kontrollen finden Sie auf [amainfo.at](http://amainfo.at)**



Andreas Hermann, AMA-Kontrollleur

**„ Ich schau drauf, dass die Tiere streng kontrolliertes Futter bekommen. “**

Ob für Milchkühe, Schweine oder Masthühner: Auf unseren Bauernhöfen kommt der größte Teil des Tierfutters aus dem eigenen Anbau und Feldern. Die Futtermittel bestehen aus Weizen und Mais. Die Futtermittel bestehen aus Weizen, Mais, Soja, Gerste und Getreide.

Die hochwertigen Futtermittel brauchen Ergänzung: Mineralstoffe, Vitamine und sonstige Futtermittel, die zugekauft werden, müssen Qualitätsfuttermittel mit der Kennzeichnung „petrol“ sein. Die Einhaltung der hohen Standards wird regelmäßig durch Futtermittelkontrollen von der Kof- und Hartgenossenschaft überprüft.

Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.




Mehr Infos zu Qualitätskriterien und Kontrollen finden Sie auf [ama.info.at](http://ama.info.at)




Dagmar Hölzl, AMA-Kontrollleurin

**„ Ich schau drauf, dass das Joghurt natürlich frei von Zusatzstoffen ist. “**

Lebende Kulturen gewährleisten, dass alle Joghurtkulturen für eine hohe Qualität der Milch sorgen. Die AMA prüft die Qualität der Milch vor der Verarbeitung.

Das Rohmilch-Milch, gereinigt und nach bestem Hygienestandard, enthält natürliches Milchsäurebakterien und Joghurtkulturen. Diese werden dem Joghurt zugegeben, bevor er in den Joghurtbehälter abgefüllt wird.

Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.




Mehr Infos zu Qualitätskriterien und Kontrollen finden Sie auf [ama.info.at](http://ama.info.at)



Dr. Tanja Kreiner, Tierärztin

**„ Ich schau drauf, dass es den Tieren gut geht. “**

Nur Tiere, die gesund sind und sich wohlfühlen, können sich gut entwickeln. Dabei spielen Stallklima und persönliche Bezug zu den Tieren eine entscheidende Rolle.

Unsere Höfe haben überschaubare Viehbestände. Die persönliche Beziehung der Bauern zu ihren Tieren ist selbstverständlich. Die verpflichtende Teilnahme am Tiergesundheitsdienst stellt sicher, dass Bauern und Tierärzte gemeinsam Maßnahmen zur Förderung des Tierwohls vereinbaren und umsetzen.

Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.





Mehr Infos zu Qualitätskriterien und Kontrollen finden Sie auf [ama.info.at](http://ama.info.at)