

7 Fragen an ... Sarah Wiener

Sarah Wiener, erfolgreiche Fernsehköchin, Autorin und Abgeordnete im Europarlament über Fleisch, CO2 & guten Geschmack.



Bei der jährlichen Aktionswoche der „World Antimicrobial Awareness Week“

① **Das Lebensmittel Fleisch - wie schätzen Sie die derzeitige Lage ein?**

Sarah Wiener: „Das ist eine schwierige Frage, die sich nicht einfach so beantworten lässt. Es gibt ja nicht einfach ‚das Fleisch‘. Reden wir von billiger Import-Massenware oder von wesensgemäß gehaltenen Tieren, die möglichst stressfrei geschlachtet werden? Reden wir von alten Rassen, die auf der Alm leben oder von anonymen, industriellem Fleisch für den Discount-Wurstsalat? Je nachdem würde dann meine Antwort ausfallen.“

② **Wie sehen Sie die Zukunft für das Handwerk des Fleischers?**

Sarah Wiener: „Wenn es wirklich gutes traditionelles und vor allem transparentes Handwerk ist, dann sehe ich sehr große Chancen. Alle anderen Handwerksprodukte, die sich von Massenvurst nicht unterscheiden können und mit den gleichen Zusatzstoffen aufwarten – die werden es in Zukunft sehr schwer haben.“

③ **Klimasünder: Kann man das Image des Produktes Fleisch wieder stärken?**

Sarah Wiener: „Indem man als Fleischer die Landwirte in die Pflicht nimmt und gemeinsam gute regionale und nachhaltige

Kooperationen entwickelt. Denn man muss schon bedenken: Ein nachhaltiges Weidemanagement ist ja auch eine sehr effektive CO2-Senke."

④ Was muss sich politisch ändern?

Sarah Wiener: „Die Flächensubvention ist der Tod für Kleinbauern und für die Qualität der Lebensmittel. Dadurch muss man meiner Meinung nach folgender Strategie vorgehen: Wir brauchen eine kluge Konkurrenzsituation zur minderwertigen Ware aus anderen Ländern und auf der anderen Seite natürlich regionale transparente Kreisläufe. Zudem brauchen wir auch eine gute Förderung von klassischem Handwerk und dessen Ausbildungsmöglichkeiten.“

⑤ Wie kann es gelingen, die breite Öffentlichkeit für regionale und saisonale Lebensmittel zu begeistern?

Sarah Wiener: „Durch Transparenz und Stolz auf das eigene handwerkliche Können. Guter Geschmack ist und bleibt ein unschlagbares Instrument.“

⑥ Tierwohl - modernes Schlagwort oder wichtiger Schritt?

Sarah Wiener: „Das kann niemand ernsthaft infrage stellen! Wer Tiere aus Gewinnstreben nicht artgemäß füttert, ihnen Glieder amputiert, sie mit Medikamenten quält, obwohl sie gesund sind, und ihnen nicht einmal genügend Platz zum Ausstrecken gibt, der hat es nicht verdient, von Ethik und Mitmenschlichkeit zu reden.“

⑦ **Ihr Tipp für Fleischereien und Fleischer?**

Sarah Wiener: „Selbstbewusst die handwerkliche Individualität leben und diese auch verteidigen – und das im Einklang mit der großen und wunderbaren Vielfalt der Natur.“

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at