

Fleisch oder Nichtfleisch, das war die Frage

Das Radio Oberösterreich und die Oberösterreichische Krone haben am 9. Oktober zum Stammtisch in das Gasthof „Vorstadtwirt“ in St. Veit im Mühlkreis geladen. Diskutiert wurde das „heiße“ Thema „Fleisch oder Fleischlos – Wie schaut die Zukunft auf unseren Tellern aus?“ Mit dabei unter anderem: Fleischer und Bundes u. Landesinnungsmeister Willibald Mandl, Fleischlos-Erzeuger Hermann Neuburger, VLV- und GUSTINO-Geschäftsführer Johann Schlederer, Global 2000 und OÖ Gesundheitsholding-Geschäftsführer Harald Schöffl.



ORF Oberösterreich Programmchef Michael Trnka und **Oberösterreich Krone** Redaktionsleiter Christian Kitzmüller führten durch die stellenweise sehr emotionale Diskussion. Hört man sich in der Gaststube beim Vorstadtwirt in St. Veit um, betonen die meisten Gäste, dass sie es sich „so ganz ohne

Fleisch auf dem Teller“ kaum vorstellen könnten. Allerdings war zu beobachten, dass sich vor allem die jungen Stammtischbesucher und Besucherinnen gegenüber Vegetariern und Vegetarierinnen tolerant zeigten.

Selbst ausgesprochene „Fleischtiger“ gaben an, auch selbst hin und wieder bewusst einen fleischlosen Tag einzulegen. Das begrüßte Ernährungswissenschaftlerin Beate Artes. Sie plädierte für eine ausgewogene Ernährung mit viel Gemüse.

Gesundheit: Gefäßen Gutes tun

Wer die Fleischportion am Teller klein halten und stattdessen mehr Gemüse und Getreide kochen würde, würde sich und seinen Gefäßen viel Gutes tun, so die Expertin. Chirurg und Biobauer Harald Schöffl von der **Gesundheitsholding Oberösterreich** betonte, dass es auf die Herkunft des Fleisches ankommen würde. Vernünftig gehaltene Schweine, die auf Stroh stehen und Auslauf bekämen, wären glücklicher und das würde man auch schmecken. Allerdings müsse man dafür eben mehr bezahlen.

Tierwohl kostet Geld

Johann Schlederer von der Landwirtschaftskammer brach eine Lanze für die traditionell wirtschaftenden Landwirte und meinte, im Vergleich zu anderen Ländern wären die Tierschutzgesetze in Österreich streng. Dem Konsumenten und der Konsumentin müsse das allerdings auch etwas wert sein, waren sich alle am Podium einig.

Nachhaltigkeitsexperte Martin Wildenberger von der Umweltorganisation Global 2000 schlug vor, die herkömmliche Landwirtschaft zu überdenken. Bauern und Bäuerinnen würden unter einem enormen Druck stehen. Vorstadt-Wirt Siegfried Atzmüller berichtete, dass sich immer mehr Gäste für seine veganen und vegetarischen Tagesgerichte interessieren würden. Die obligatorischen Tiefkühl-Gemüselabchen oder die

Gemüseplatte mit Spiegelei hätten ausgedient. Vegetarische Gäste wollen extra bekocht werden und als Gastwirt oder Gastwirtin müsse man diesem Wunsch entgegen kommen. So könne man auch bei nicht-Vegetariern punkten.

Vegetarische Produkte statt billiges Fleisch

Mit am Podium war auch Fleischlos-Erzeuger Hermann Neuburger. Der Unternehmer möchte Fleischesser und Fleischesserinnen zum Umdenken bewegen und hat mit seinem Sohn eine fleischlose Produktlinie, basierend auf Kräuterseitlingen, entwickelt. Das Fleischergewerbe habe sich geändert. Früher wusste man, wie die Schlachttiere gelebt haben. Die Masse wolle billiges Fleisch kaufen, dieser Entwicklung möchte der Unternehmer mit vegetarischen Produkten entgegenwirken. Fleischer Innungsschef Willibald Mandl kritisierte, dass in Österreich zu viele Lebensmittel auf dem Müll landen.

Regional kaufen und zum Klimaschutz beitragen

Alle Diskussionsteilnehmerinnen und Teilnehmer waren sich am Ende einig: Wenn schon Fleisch, dann regional aus Österreich, einem Land mit den strengsten Tierschutzgesetzen, statt Billigfleisch aus riesigen Tierfarmen wie Polen oder Südamerika mit langen Transportwegen. Wer regional kauft, würde aktiv zum Klimaschutz beitragen. Dem Konsumenten und der Konsumentin im Geschäft müsse das allerdings beim Einkaufen auch etwas wert sein, so der einhellige Tenor.

Hier geht es zum Podcast der Sendung zum Nachhören.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at