

Steirisches Restaurant bietet angeblich „österreichisches Schnitzel“ zu extrem günstigem Preis – stimmte so nicht!

Ein oststeirisches Schnitzelrestaurant sorgt mit seiner "Happy Hour" für Furore in der Debatte um Herkunftskennzeichnung, indem es Menüs mit regionalen Zutaten für nur fünf Euro anbietet.



Große Mehrheit der Top-Gastronomen in Österreich befürwortet Herkunftskennzeichnung für Fleisch. (©Pixarbay/ReinhardThraier)

Ein oststeirisches Schnitzelrestaurant sorgte für Aufsehen , indem es in heimischen Gratiszeitungen eine Werbekampagne für seine „Happy Hour“ geschaltet hat. Diese findet dort täglich von 15 bis 18 Uhr statt, wobei den Gästen vollwertige Menüs für nur fünf Euro angeboten werden. Der Clou dabei: Das Restaurant garantierte hochwertiges Schnitzelfleisch von Pute, Huhn und Schwein das ausschließlich von steirischen und

burgenländischen Bauern bezogen und vom burgenländischen Frischfleischproduzenten Stefri weiterverarbeitet wird. Dem Grafendorfer Putenmäster Helmuth Schuller kam der Dumping-Preis allerdings „spanisch“ vor - da keiner der Putenbauern der Region oder aus dem Burgenland an das besagte Schnitzelrestaurant noch an den angeblich dieses beliefernde Frischfleischproduzenten Stefri ihr Fleisch verkauften.

„Steirisches Schnitzel“ war von der deutschen Pute

Vermutet wurde nun doch eine falsche Werbung und die Verwendung von Billigfleisch aus dem Ausland. Landwirt Schuller meinte in der Kleinen Zeitung dazu: „Die Qualitätsstandards die wir Bauern in Österreich erfüllen müssen, erfordern mittlerweile einen Preis, sodass wir beinahe auf unserem Fleisch sitzen bleiben. Und ein anderer wiederum verkauft Diskonter-Ware auf unserem Ruf und unserem Rücken!“ Weder das Restaurant noch der genannte Frischfleischlieferant äußerten sich klar zu den Vorwürfen. Erstere ändern rasch die Speisekarte mit dem Angebot und bewarben jetzt nur noch Schweineschnitzel als österreichisch. Fest steht allerdings auch, dass genannter Frischfleischproduzenten und angeblicher Belieferer Stefri sein gesamtes Putenfleisch aus Deutschland bezieht. Also war wohl das „steirische Schnitzel“ frech erfunden und das Fleisch ganz einfach von der deutschen Pute!

Herkunftskennzeichnung für Prodzent:innen & Konsument:innen äußerst wichtig

Diese ungute Aktion fällt in eine Zeit, in der die Debatte um eine umfassende **Herkunftskennzeichnung** für Lebensmittel in Österreich zunehmend an Bedeutung gewinnt. Die Falschwerbung eines regionalen Gastronomiebetriebs, sich bewusst auf lokale Fleischprodukte zu stützen, wirft ein

Schlaglicht auf die steigende Relevanz von regionaler Herkunft und Qualität in der **Lebensmittelproduktion** und -vermarktung. Österreich hat eine reiche Tradition in der Förderung lokaler Erzeugnisse, was sich nicht zuletzt in der Vielfalt der **geschützten Ursprungsbezeichnungen** (g.U.) und der **geschützten geografischen Angaben** (g.g.A.) widerspiegelt. Besonders in der Steiermark und im Burgenland, bekannt für ihre landwirtschaftlichen Produkte und ihre kulinarische Vielfalt, besteht ein starkes Bewusstsein für die Bedeutung lokaler Wertschöpfungsketten. Die aktuellen Bestrebungen zur Stärkung der Herkunftskennzeichnung stehen in einer langen Tradition der **Qualitätssicherung** und -förderung in der österreichischen Lebensmittelwirtschaft. Sie sind auch als Reaktion auf veränderte Konsumentenbedürfnisse zu verstehen, die sich zunehmend für die Herkunft der Produkte, deren Nachhaltigkeit und die Produktionsbedingungen interessieren. Und wenn man so aufmerksam wie Bauer Schuller ist und als Konsument:in auch etwas Hausverstand einsetzt wird man den „schwarzen Schafen“ und deren Billigangeboten keinen Glauben mehr schenken!

Geschützte Lebensmittelprodukte Steiermark & Burgenland

| Produkt | Status | Region |
|--------------------------|--------|------------|
| Steirisches Kürbiskernöl | g.g.A. | Steiermark |
| Steirisches Weidelamm | g.U. | Steiermark |
| Burgenländischer Uhdler | g.g.A. | Burgenland |
| Pannonisches Weidegansl | g.g.A. | Burgenland |

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at