

## Was auf den Teller kommt

Die OÖ Lebensmittelaufsicht hat kürzlich überprüft, ob die Gastronomie für die Gäste offenlegt, woher das verkochte Fleisch kommt. Ernüchterndes Ergebnis: Von 56 kontrollierten Betrieben wird dies lediglich von 16 verwirklicht.



Eine Kennzeichnungspflicht in der Speisekarte für das verwendete Fleisch in der Gastronomie gibt es nicht. Für diesen freiwilligen Schritt gäbe es aber gute Gründe: Der Gastronomiebetrieb könnte sich einen Wettbewerbsvorteil schaffen, in dem er bewusst nur auf heimisches oder regionales Fleisch setzt und somit dem Wunsch von immer mehr Konsumenten nachkommt.

Im Zuge einer Landesaktion wurden 56 Betriebe in ganz OÖ hinsichtlich einer Auslobung der Herkunft des von ihnen bezogenen Fleisches analysiert. 16 Betriebe – rund 29 % - haben diese Information für die Konsumenten transparent gemacht – hauptsächlich auf den Speisekarten. Die Mehrzahl der Auslobungen bezieht sich dabei auf die Bezeichnung „heimisch“ (28 %) sowie auf bestimmte Betriebe (27 %), wie z.B. Fleischer oder Landwirte. Auf einen Österreich- bzw. Regional-Bezug weisen 18 % der Auslobungen in den Betrieben hin. Einmal wird auf Bio-Produkte hingewiesen. Weiters zeigt die Auswertung, dass der überwiegende Anteil des Fleisches in den Gastronomiebetrieben vom Großhandel bezogen wird.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**