Sebastian Bohrn Mena: Das beste Rezept gegen Ekel-Fleisch: Tierwohl & Regionalität

Kommentar des Initiators des überparteilichen Tierschutzvolksbegehrens

Dr. Sebastian Bohrn Mena – Initiator des überparteilichen Tierschutzvolksbegehrens (© Sascha Osaka)

Das beste Rezept gegen Ekel-Fleisch: Tierwohl und Regionalität

Eine aktuelle Untersuchung von AGES & Greenpeace zeigt, dass Schweinefleisch aus Massentierhaltung eine hohe Belastung mit Keimen aufweist. Diese seien gegen Antibiotika resistent und würden die Gesundheit bedrohen. Viele Konsumenten sind jetzt verunsichert – ist das heimische Fleisch unsicher? Ganz sicher nicht. Trotzdem sollte man die Ergebnisse ernst nehmen und

daraus etwas ableiten, nämlich den bewussten Konsum zu stärken. Denn das beste Rezept gegen Unsicherheiten und Gesundheitsgefahren sind Lebensmittel aus österreichischer, tier- und umweltgerechter Erzeugung.

Kauf im Fachgeschäft

Am besten bezogen beim lokalen Nahversorger, denn der weiß genau, woher das Fleisch stammt. Bei Billigimporten hingegen sollten wir vorsichtig sein, schließlich kann man anhand des abgepackten Stücks im Kühlregal nur schwer seriös beurteilen, welche Schritte der Verarbeitung, Lagerung und Transport das Fleisch hinter sich hat. Mehr Transparenz ist daher von besonderer Bedeutung. Auch hierzu wollen wir mit dem Tierschutzvolks- begehren einen starken Beitrag leisten – über den politischen Druck zur Einführung einer Kennzeichnungspflicht, aber auch über die Stärkung des Bewusstseins der Konsumenten. Es braucht beides!

Das Tierschutzvolksbegehren

Mehr Informationen zum Tierschutzvolksbegehren gibt’s unter **www. tierschutzvolksbegehren.at**.
Direkten Kontakt zu Initiator Dr. Sebastian Bohrn Mena kann man unter **verein@tierschutzvolksbegehren.at** aufnehmen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at