Moosbrugger: Herkunftskennzeichnung ist Frage von Sicherheit und Fairness

Konsument:innen brauchen volle Transparenz für Entscheidungsfreiheit.

Josef Moosbrugger, Präsident der LKÖ, ist für eine Regulierung ukrainischer Agrarimporte. © LKÖ_APA_Ludwig Schedl

LKÖ-Präsident Moosbrugger für die verpflichtende Herkunftskennzeichnung

"Wer immer nur das Billigste sucht – egal, woher und zu welchen Produktionsstandards – wird **Gammelfleisch**, Salmonellen und Tierleid finden", betont der Präsident der Landwirtschaftskammer Österreich, **Josef Moosbrugger**, angesichts der jüngsten Skandale mit verdorbenem Geflügelfleisch aus Polen und spricht sich für eine verstärkte verpflichtende **Herkunftskennzeichnung** in möglichst vielen Bereichen aus. "Der jüngste Vorfall zeigt in aller Dramatik, dass die Herkunft auch wesentliche Informationen über die Qualität der Produkte liefert. Lebensmittel aus Österreich punkten nicht nur mit kurzen Transportwegen und Frische, sondern stehen auch für vielfach höhere **Produktionsstandards** und Sicherheit, mehr **Tierwohl**, Umwelt- und **Klimaschutz**. Das wahre Dilemma ist aber, dass Länder mit niedrigen Standards massive Wettbewerbsvorteile genießen, weil sie billiger anbieten können und die Herkunft in den Endprodukten meist völlig unerkannt bleibt. Dieses System bringt auf Dauer unsere bäuerliche Familienlandwirtschaft um und macht uns – wie bei Energie – auch bei Lebensmitteln massiv importabhängig", kritisiert Moosbrugger. "Es reicht mit Sicherheit nicht, wenn Fleisch und Co. in perfekter Zubereitung oder im reschen Weckerl daherkommen, auch die Qualität des Inhalts muss passen. Konsumentinnen und Konsumenten sowie Bäuerinnen und Bauern haben ein Recht darauf, dass solche Mogelpackungen möglichst bald der Vergangenheit angehören", spricht sich der LKÖ-Präsident für mehr Herkunftstransparenz in möglichst vielen Bereichen aus.

Anonymität in der Gastronomie hinterfragen, mehr Transparenz schaffen

"Wenn sich manche **Gastronomen** in aller Vehemenz gegen weiterführende Schritte bei der Herkunftskennzeichnung wehren, gilt es schon zu hinterfragen, was es mit der Anonymität auf sich hat und was verborgen werden soll. Die Auslobung der **regionalen Qualität** wäre im Interesse von Konsumentinnen und Konsumenten, Bäuerinnen und Bauern",

fordert Moosbrugger. "Mit unserer Initiative '**Gut zu wissen**' haben wir ein bestens funktionierendes System zur Herkunftskennzeichnung von Milch, Fleisch und Eiern in der Gemeinschaftsverpflegung geschaffen, das nun flächendeckend umgesetzt werden kann. Dieses kann auch der Gastronomie als Orientierungshilfe dienen. Außerdem gibt es schon heute viele Gastronomiebetriebe, die dem Wunsch der Gäste entsprechen und mit großem Erfolg die Herkunft der Produkte ausloben", betont der LKÖ-Präsident.

Punkto Standards weit voraus, punkto Wettbewerbsfähigkeit das Nachsehen

"Mich als Landwirtschaftsvertreter erzürnt besonders, dass wir Bäuerinnen und Bauern ständig mit neuen, noch höheren Produktionsstandards konfrontiert werden, in vielen, von Intransparenz geprägten Marktbereichen aber klar im Nachteil sind. Wir brauchen faire Rahmenbedingungen und echte Partnerschaften – in der **Gemeinschaftsverpflegung**, bei Verarbeitungsprodukten und schließlich auch in der **Gastronomie**", fordert Moosbrugger. "Es kann nicht sein, dass wir nur das Beste liefern sollen und müssen, dann aber anonyme Billigware bestellt wird. Wie wir gesehen haben, geschieht das auch auf Kosten der menschlichen Gesundheit. Qualität und Sicherheit müssen etwas wert sein und Vorfahrt erhalten. Die Menschen in Österreich verdienen volle Klarheit darüber, was auf ihren Tellern landet", unterstreicht der LKÖ-Präsident.

Zwischenziel Gemeinschaftsverpflegung, Gastro als logischer Schritt

„Der österreichische **Gesundheitsminister** muss nach der Kennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung endlich auch die vereinbarten weiteren Schritte umsetzen“ so der LKÖ-Präsident. Mit 1. September sind Kantinen etwa in Krankenhäusern, Pflegeheimen oder Schulen verpflichtet, die Herkunft der Grundnahrungsmittel Milch, Fleisch und Eier in

ihren Speisen auszuloben. „Das ist ein wichtiger Meilenstein, der auf unser Drängen hin auch im Regierungsprogramm verankert und nun umgesetzt werden konnte“, so Moosbrugger. 2,2 Millionen Speisen pro Tag und somit nahezu zwei Drittel der Außer-Haus-Verpflegung sind davon umfasst. „Nun gilt es weitere Schritte zu setzen – bei verarbeiteten Produkten und in weiterer Folge auch in der Gastronomie. Es muss flächendeckend für Klarheit gesorgt werden“, fordert Moosbrugger.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at