

„Wenn anders produziert werden soll, muss auch anders konsumiert werden!“

Der Anteil von Bio- und Tierwohl-Schweinefleisch steigt, Konsumenten greifen aber nach wie vor hauptsächlich zu konventionell produzierter Ware. Wenn sich die Haltungsbedingungen von Nutztieren ändern sollen, dann müsse aber auch anders eingekauft werden, sagt Maria Fanninger vom Verein Land schafft Leben.



Schwein: Bio- & Tierwohlanteil steigt, Konsum ändert sich nur langsam. © Land schafft Leben, 2024

Schnitzel, Kotelett, oder Schweinsbarten: Die Österreicher essen gerne Fleisch. Mit einem Pro-Kopf-Konsum von knapp 34 Kilogramm ist das **Schweinefleisch** jenes, von dem hierzulande am meisten auf dem Teller landet. Wie die **Haltungsbedingungen** hinter der Schweinefleischproduktion aussehen, spielt dabei für immer mehr Konsumentinnen und

Konsumenten eine Rolle. Im Zuge einer **Roll-AMA-Umfrage** hat rund die Hälfte der Befragten angegeben, dass **Tierwohl** beim Kauf tierischer Produkte für sie an Bedeutung gewonnen habe. Beim Griff ins Regal spielt diese Entwicklung jedoch scheinbar eine deutlich kleinere Rolle. Die Bio- und Tierwohlanteile beim Schwein liegen aktuell bei rund vier beziehungsweise drei Prozent. Damit sind sie in den vergangenen Jahren zwar langsam, aber dennoch gestiegen. Insgesamt zeigen die Zahlen jedoch, dass zwischen dem Wunsch nach mehr Tierwohl und unserem tatsächlichen **Einkaufsverhalten** noch eine große Lücke klafft.



Maria Fanninger, Gründerin und Vorstand bei Land schafft Leben. © Verein Land schafft Leben

Einfluss der Konsument:innen auf Fleischproduktion sehr groß

Maria Fanninger, Gründerin des **Vereins Land schafft Leben**, gibt zu bedenken, dass die Konsumentinnen und Konsumenten einen großen Einfluss darauf haben, wie das gekaufte Fleisch produziert wird: „Wir wünschen uns zwar bessere **Haltungsbedingungen** für Nutztiere, wenn uns jemand danach fragt. Im Supermarkt greifen wir aber dann doch wieder zum **billigsten Fleisch** und zur billigsten Wurst. Und fördern damit genau die Haltungsform, die wir eigentlich nicht haben wollen.“ Aus der Landwirtschaft komme das klare Signal,

dass man sich in Richtung Tierwohl weiterentwickeln will, und auch der Handel setze hier mit Markenprogrammen und Sortimentswechseln ganz klare Schritte. Aber: „Ohne Konsumentinnen und Konsumenten, die dann auch zu Tierwohlprodukten greifen, funktioniert es nicht. Wenn anders produziert werden soll, dann muss auch anders konsumiert werden.“

Herkunft auch in der Gastronomie essenziell

Anders konsumiert werden muss jedoch nicht nur im Supermarkt, sondern auch in der **Gastronomie**. Schließlich wird Schweinefleisch nicht nur in den eigenen vier Wänden gegessen, sondern häufig auch außer Haus. Daher muss auch dort Bio- und Tierwohleisch seine Abnehmerinnen und Abnehmer finden, damit diese Art und Weise der Produktion weiterhin wächst und auch langfristig bestehen kann. Maria Fanninger sieht hier eine gewichtige Möglichkeit, dass wir alle die Produktionsbedingungen beeinflussen können, indem wir konsequent auf Herkunft und Haltungsbedingungen beim Fleischkauf achten – und zwar unabhängig davon, ob wir im Restaurant ein Fleischgericht bestellen oder im Supermarkt zu diesem greifen. Ein weiteres Thema sind der Import und **Export** von Schweinefleisch. Mit einer Menge von rund 450.000 Tonnen produziert Österreich mehr Schweinefleisch, als im eigenen Land benötigt wird. Der Selbstversorgungsgrad beträgt 104 Prozent, die österreichischen Bäuerinnen und Bauern könnten also den Konsum der Bevölkerung hierzulande decken. Ein beachtlicher Teil des in Österreich produzierten Schweinefleisches wird jedoch exportiert. Das liegt einerseits daran, dass gewisse **Teilstücke** des Schweins in den österreichischen Küchen kaum Verwendung finden und exportiert werden, wie es beispielsweise bei Ohren oder der Schwarte der Fall ist. Das Verarbeitungsfleisch und die sogenannten Edelteile bleiben so in Österreich beziehungsweise werden diese Gustostücke aus anderen Ländern zusätzlich **importiert**.



*Woher genau das Fleisch im Restaurant herkommt, sollte der Gast unbedingt erfahren. ©
Unsplash / Raphael Nogueira*

Richtungsgeber Preis

Andererseits spielt auch der Preis eine Rolle. Schweinefleisch wird in vielen europäischen Ländern oft günstiger produziert und setzt sich damit teilweise gegen die heimische Ware durch –, vor allem in der Gastronomie und in verarbeiteten Produkten, wo die Herkunft des Fleisches mangels **Kennzeichnungspflicht** verborgen bleibt. Denn die Produktionskosten in den vergleichsweise viel größeren Schweinemastbetrieben in Ländern wie Deutschland und den Niederlanden erlauben es der ausländischen Konkurrenz, billiger zu produzieren. Tritt hier der Konsument beziehungsweise die Konsumentin hervor und fordert auch in der Gastronomie eine entsprechende Kennzeichnung ein, so könnte sich die Schweinehaltung möglichst schnell weiterentwickeln. Maria Fanninger sagt dazu: „Hier sehe ich großes Potenzial in einer verpflichtenden Kennzeichnung von Herkunft und Haltung, und zwar bis auf jeden einzelnen Teller. Denn dann können sich die Konsumentinnen und Konsumenten auch wirklich für jenes Fleisch entscheiden, dessen Produktion sie unterstützen wollen.“

www.landschaftleben.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at