

Die AMA geht der Frage nach: Kann die Fleischwirtschaft nachhaltig sein?

Kaum ein Lebensmittel und dessen Produktion wird derzeit so intensiv debattiert wie Fleisch. Einmal jährlich diskutieren und informieren Expertinnen und Experten beim AMA-Fleischforum über den Status Quo der Fleischwirtschaft und die Zukunft tierischer Lebensmittel.



Fleischgerichte gehören zu den Lieblings Speisen der Österreicherinnen und Österreicher: Jährlich kommen hierzulande durchschnittlich 58,9 kg Fleisch auf den Teller jedes Einzelnen. Am beliebtesten bei den Österreicherinnen und Österreichern ist das Schweinefleisch. An zweiter Stelle liegt Geflügel, gefolgt von Rind und Kalb. Wie viel und welches Fleisch wir essen, hat aber auch Auswirkungen auf unser Klima und die Umwelt.

150 Gäste diskutierten: Wie nachhaltig

kann Fleisch sein?

Das macht sich das diesjährige AMA-Fleischforum zum Thema: Als Kommunikationshaus der Branche bietet die **AMA-Marketing** mit dieser Veranstaltung eine Plattform für die Diskussion, wie nachhaltig die Fleischwirtschaft sein kann und welchen Wert Lebensmittel haben. Insgesamt rund 150 Gäste folgten der Einladung der AMA-Marketing in die Eventlocation ThirtyFive zum diesjährigen AMA-Fleischforum.

Globaler Fleischkonsum und Klimawandel

Täglich entscheiden wir uns für Lebensmittel, die sich entweder positiv oder negativ auf unsere Umgebung auswirken können. Was genau Nachhaltigkeit aus Sicht der Konsumentinnen und Konsumenten bedeutet und warum uns nicht alles Wurst sein sollte, darüber sprach **Journalist und Autor Andreas Sator** beim AMA-Fleischforum.

Anja Grunefeld, DACH CEO **The Livekindly**, gab im Anschluss daran eine Prognose für den globalen Fleischkonsum ab und sprach über die Vor- und Nachteile pflanzlicher Fleischimitate und die Herausforderungen in dieser Sparte.

Als weiteres internationales Beispiel wurde der dänische Weg zur Klimaneutralität präsentiert. Bis 2050 hat sich Dänemark nämlich vorgenommen, Nahrungsmittel komplett klimaneutral zu produzieren. Was wir alles vom dänischen Sektor lernen können erläuterte Andreas Leegaard Riis, Leiter Sektor Schwein **Dänischer Fachverband der Land- und Ernährungswirtschaft**.

„Brauchen wir überhaupt noch Nutztiere?“ Mit diesem bewusst provokativ gewählten Titel ging es in eine illustre Diskussionsrunde: Wilhelm Windisch, Experte für Tierernährung an der **TU München**, **Johann Kaufmann**, Geschäftsführer Fleischhof **Raabtal**, Werner Fischer und Alois Lachinger, beide Mitglieder des österreichischen Klimarates, warfen die Pros und

Cons dieses Themas in eine lebhaft geführte Diskussion.

Wertvolles Lebensmittel: Mehr Wertschätzung für Fleisch

Fleisch kann Teil einer ausgewogenen Ernährung sein. Es entscheidet aber immer die Konsumentin oder der Konsument, was gekauft wird. Dazu müssen Verbraucherinnen und Verbraucher das Angebot kennen und wissen, welchen Unterschied es macht, teures oder billiges Fleisch zu kaufen.



Torsten Olderog, Direktor am Institute of Culinary Art Academy

„Fleisch ist ein wichtiger Bestandteil unserer Ernährung, der mehr Wertschätzung verdient – auch in Zukunft braucht es dafür glaubwürdige Information und vielseitige Aufklärung in allen Bereichen“, betonte Ex-**Vion** Manager und Institute of Culinary Art (**ICA**) Botschafter Bernd Stark. Er präsentierte beim AMA-Fleischforum gemeinsam mit Torsten Olderog, Direktor am Institute of Culinary Art Academy, eine Initiative für mehr Wertschätzung von Fleisch, der sich in Deutschland bereits viele namhafte Unternehmen angeschlossen haben. Stark und Olderog hoben außerdem hervor, dass Fleisch immer etwas Besonderes und nicht alltäglich sein soll. „Fleisch ist ein wertvolles landwirtschaftliches Produkt, dessen Erzeugung ein natürlicher und kein industrieller Prozess ist. Es ist als integraler

Bestandteil einer balancierten Ernährung anzusehen“, so Olderog.

„Den Wert von Lebensmitteln wieder in den Fokus zu stellen sehen wir als eine unserer wichtigsten Aufgaben“, ergänzt dazu **Christina Mutenthaler-Sipek**, Geschäftsführerin der AMA-Marketing. „Veranstaltungen wie das AMA-Fleischforum leisten einen wichtigen Beitrag zur Bewusstseinsbildung und wir als Kommunikationshaus der Branche freuen uns sehr, dazu aktiv beitragen zu können.“



Kaum ein Lebensmittel und dessen Produktion wird derzeit so intensiv debattiert wie Fleisch. Einmal jährlich diskutieren und informieren Expertinnen und Experten beim AMA-Fleischforum über den Status Quo der Fleischwirtschaft und die Zukunft



tierischer Lebensmittel.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at