Handwerklicher Fleischeinkauf in Österreich: Nachhaltig, preiswert und besser

Der Fleischeinkauf bei handwerklichen Fleischern in Österreich bietet nicht nur bessere Qualität, sondern ist oft auch günstiger und nachhaltiger als der Kauf von Billigfleisch aus Supermärkten.

© Unsplash / Sergey Kotenev

Die Art und Weise, wie wir Fleisch konsumieren, sagt viel über unser Bewusstsein für Umwelt und Tierschutz aus. In Österreich gibt es einen klaren Trend: Viele Konsumenten greifen beim Fleischeinkauf zu günstigen Angeboten in Supermärkten. Doch dieser scheinbare Preisvorteil täuscht. Der Einkauf bei handwerklichen Fleischern bietet nicht nur bessere Qualität, sondern ist oft auch die **nachhaltigere** und preiswertere Wahl.

Billigfleisch vs. Handwerk: Die echten Kosten

Eine **aktuelle Umfrage von VIER PFOTEN**, die anlässlich des Welttierschutztages durchgeführt wurde, liefert aufschlussreiche Einblicke in das Einkaufsverhalten der Österreicher beim Thema Fleisch. Laut der Studie greifen 38 Prozent der Befragten häufig zu Fleisch, das in Supermärkten zu reduzierten Preisen angeboten wird. Dies mag auf den ersten Blick als Schnäppchen erscheinen, hat jedoch weitreichende Konsequenzen. 20 Prozent der Konsument geben zu, dass sie bei diesen Aktionen oft mehr Fleisch kaufen, als sie eigentlich benötigen, was zu erhöhter Lebensmittelverschwendung führt. Die Umfrage zeigt auch, dass ein Großteil der Bevölkerung wenig Bewusstsein darüber hat, woher das Fleisch stammt, das sie konsumieren: Nur 12 Prozent wissen, woher das Fleisch kommt, das sie im letzten Restaurantbesuch gegessen haben.

Darüber hinaus deckt die Studie gravierende Missstände in der Fleischproduktion auf, die den meisten Konsument ein Anliegen sind. So geben 91 Prozent der Befragten an, dass sie die Qualzucht von Tieren für ein großes Problem halten, gefolgt von Langstreckentransporten (85 Prozent) und schlechten Haltungsbedingungen (83 Prozent). Die Umfrage offenbart, dass der Konsum von Aktionsfleisch diese problematischen Praktiken nur weiter unterstützt, da Supermärkte mit Billigangeboten häufig auf Massenproduktionen setzen, in denen Tierschutz und Nachhaltigkeit oft eine untergeordnete Rolle spielen.

Interessant ist auch der Zusammenhang zwischen Fleischkonsum und Preissensibilität: Menschen, die mehrmals pro Woche Fleisch essen, greifen mit einer Wahrscheinlichkeit von 45 Prozent häufiger zu reduziertem Fleisch als solche, die selten Fleisch konsumieren (nur 15 Prozent). Gleichzeitig sind es gerade die Konsument, die seltener Fleisch kaufen, die sich verstärkt für teurere, qualitativ hochwertigere Produkte entscheiden.

Die VIER PFOTEN-Studie fordert daher nicht nur eine klarere

Kennzeichnung der Herkunft und Haltung von Tieren in der Gastronomie und im Handel, sondern auch ein Ende der Billigaktionen auf Fleisch. 74 Prozent der Befragten sprechen sich für eine verpflichtende Kennzeichnung tierischer Produkte nach Haltung und Herkunft aus, was verdeutlicht, dass die Konsument vermehrt Transparenz und Qualität verlangen. Die Studie macht deutlich, dass der bewusste Konsum von hochwertigem Fleisch, wie es handwerkliche Fleischer anbieten, ein wesentlicher Schritt in Richtung eines nachhaltigeren und verantwortungsvolleren Konsumverhaltens ist.

Handwerkliche Fleischer: Bessere Qualität, geringere Kosten

Ein weit verbreiteter Irrtum ist, dass handwerkliche Fleischer teurer seien als Supermärkte. Tatsächlich zeigen viele Beispiele, dass der Einkauf direkt beim Fleischer auf lange Sicht günstiger ist. Die hohe Qualität und die bessere Verarbeitung bedeuten, dass weniger Fleisch benötigt wird, um denselben Genuss zu erleben. Darüber hinaus legen handwerkliche Fleischer Wert auf lokale Lieferketten und artgerechte Tierhaltung, was nicht nur dem Tierwohl zugutekommt, sondern auch die regionale Wirtschaft stärkt.

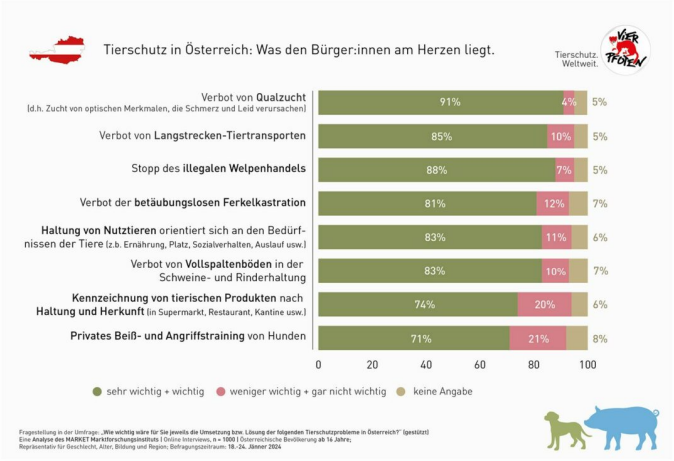
Nachhaltigkeit durch bewussten Konsum

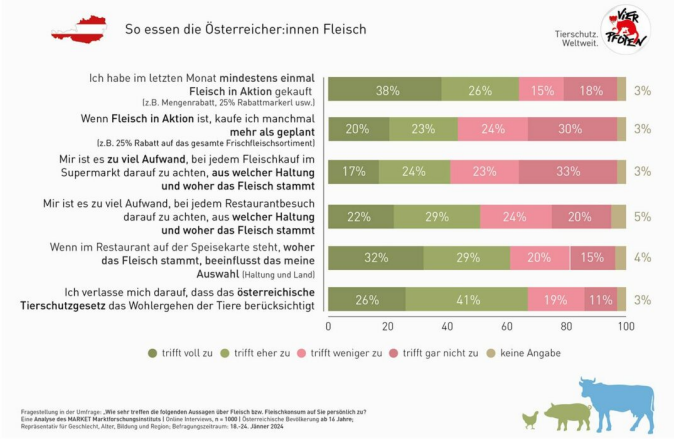
Nachhaltigkeit spielt beim Fleischeinkauf eine entscheidende Rolle. Während in Supermärkten oft Fleisch aus Massenproduktionen und langen Lieferketten angeboten wird, setzen handwerkliche Betriebe auf regionale Erzeugnisse. Dies reduziert den CO2-Fußabdruck und unterstützt lokale Bauernhöfe. Der bewusste Einkauf beim Fleischer fördert einen nachhaltigeren Umgang mit Ressourcen und trägt zu einer besseren Zukunft für Umwelt und Tiere bei.

Der Fleischeinkauf in Österreich: Eine Frage der Qualität und Nachhaltigkeit

Der Fleischeinkauf in Österreich steht an einem Wendepunkt: Konsumenten müssen sich entscheiden, ob sie weiterhin auf Billigaktionen setzen oder nachhaltiger und bewusster einkaufen wollen. Handwerkliche Fleischer bieten nicht nur bessere Qualität, sondern auch fairere Preise und eine nachhaltigere Alternative. Supermarkt-Aktionen mögen kurzfristig günstiger erscheinen, doch langfristig zahlt man beim Fleischer nicht nur weniger, sondern trägt auch aktiv zum Umweltschutz und besseren Tierschutz bei.

Visual/Infografik (Finale Version): Welttierschutztag
EMU, 25.9.2024





Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at