

Neuer WWF-Fleischratgeber zur Orientierung beim Kauf von Weihnachtsbraten und Co.

Mit der Erweiterung des Fleischratgebers möchte der WWF Österreich Konsument*innen eine umfassende und einfache Möglichkeit bieten, sich selbst über den Fußabdruck ihrer Ernährung zu informieren. Erstmals wurde auch der ökologische Fußabdruck von Pute, Lamm und Gehegewild bewertet. Das Fazit: Nur Bio zufriedenstellend - WWF fordert klare Kennzeichnung und Reduktion des Fleischkonsums.



Neuer WWF-Fleischratgeber zur Orientierung beim Kauf von Weihnachtsbraten und Co. (©WWF)

Der **Fleischratgeber** des WWF Österreich bewertet Fleischsorten nach Kriterien des Klima- und Umweltschutzes sowie nach Tierwohlstandards und bietet damit eine praktische Orientierungshilfe für den nachhaltigen Fleisch-Einkauf. Neben der bisherigen Auswertung von Rind, Schwein und Huhn wurden nun erstmals auch Lamm, Pute und Gehegewild nach Indikatoren wie Klima, Artenvielfalt, Überdüngung, Pestizide,

Antibiotika und Tierwohl bewertet und mit Ampelfarben versehen.

Weihnachtspute, Lamm- oder Hirschbraten am besten aus der Region

Grünes Licht gibt die Umweltschutzorganisation nur für sechs Prozent des in österreichischen Supermärkten eingekauften Fleisches – nämlich nur für jenes, das unter Einhaltung biologischer Qualitätsstandards produziert wurde. „Wer bei Weihnachtspute, Lamm- oder Hirschbraten sicher gehen will, sollte am besten zu Bio-Qualität aus der Region greifen“, sagt Hannah-Heidi Schindler, Expertin für nachhaltige Ernährung beim WWF Österreich.

Gerade bei Putenfleisch auf die hohe Quote an importiertem Fleisch aus Nachbarländern wie Deutschland, Polen oder Ungarn. „Dort herrschen niedrigere Tierwohlstandards und die Tiere werden mit Soja aus Übersee gefüttert, wofür wertvoller Regenwald gerodet wird. Viele Menschen haben bei Importfleisch oftmals keinerlei Möglichkeit, die Produktionsstandards nachzuvollziehen“, kritisiert Schindler. Bei Lammfleisch kommen teils große Transportwege aus Großbritannien oder gar Neuseeland hinzu. Auch Gehegewild wird besonders häufig aus anderen Ländern importiert.

Österreichische Bevölkerung konsumiert dreimal so viel Fleisch wie empfohlen

Der WWF Österreich fordert daher eine gesetzliche Verpflichtung zur transparenten Kennzeichnung nach Herkunft und Tierwohl bei Frischfleisch und verarbeiteten Fleischprodukten sowohl im Einzelhandel als auch in der Außer-Haus-Verpflegung inklusive der Gastronomie. Denn bisher fehlt diese Angabe bei mariniertem oder anderweitig verarbeiteten Fleischprodukten und ist nur bei verpacktem Frischfleisch notwendig. „Das ist viel zu wenig. Die Menschen haben ein Recht zu wissen, was auf ihre

Teller kommt. Nur so wird importiertes Billigfleisch zurückgedrängt und zugleich der heimischen Landwirtschaft beim Absatz ihrer Produkte geholfen“, sagt Schindler.

Gerade billiges Importfleisch setzt laut der Umweltschutzorganisation völlig falsche Anreize und führt in Kombination mit reißerischen Rabatten zu einem Überkonsum an tierischen Produkten. „Mit einem Pro-Kopf-Konsum von 61 Kilo Fleisch pro Jahr isst die österreichische Bevölkerung knapp drei Mal so viel Fleisch, wie von den Gesundheitsbehörden empfohlen. Das belastet nicht nur die Gesundheit, sondern auch den Planeten massiv“, sagt Schindler.

Jugendliche plädieren für „Qualität statt Menge“

Gerade an den bevorstehenden Feiertagen, in denen vermehrt Fleisch auf den Tisch kommt, empfiehlt die Umweltschutzorganisation weniger und dafür bessere Fleischprodukte zu konsumieren. Gemeinsam mit der Jugendorganisation Generation Earth will der WWF Österreich besonders unter jungen Menschen mehr Bewusstsein über die Auswirkungen der eigenen Ernährung schaffen.

„Wir essen viel zu oft Fleisch. Das ist weder für das Klima, noch unsere Gesundheit gut. Gerade an besonderen Anlässen sollten wir die Augen vielmehr auf die Qualität richten, als auf die Menge“, sagt Generation-Earth-Sprecherin Miriam Prager und verweist auf die positiven Effekte der Ernährung: „Mit unserer Ernährung haben wir eine Superkraft im Kampf gegen die Klimakrise in der Hand. Nutzen wir sie!“

Hier geht's zum neuen WWF-Fleischratgeber.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at