

f.eh-Kampagne zu Fleisch: besser gut statt viel

Die neue Kampagne des f.eh über Screens in öffentlichen Verkehrsmitteln macht auf „Qualität statt Quantität“ als Devise beim Fleischkonsum aufmerksam.



f.eh-Kampagne zu Fleisch: besser gut statt viel und „from nose to tail“

Menschen konsumieren ein Leben lang im Schnitt 4,8 Tonnen Fleisch. Durch den steigenden Wohlstand sind es jedoch vorwiegend Edelteile der Tiere wie Filets oder Brustfleisch, die auf den Tellern landen. Erst durch die „Nose to Tail“-Bewegung ist wieder ins Bewusstsein gerückt, dass Innereien und Gliedmaßen Abwechslung bieten und Grundlage für viele herzhaftere Speisen sind.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Nose to Tail**
- **Weniger aber besser**
- **Relevante Kompetenzen bereits im Schulalter lernen**
- **Neue Youtube Serie**

Nose to Tail

Mit einer Kampagne u?ber Infoscreens macht das forum ernahrung heute (f.eh) gemeinsam mit dem O?kosozialen Forum, den Ba?uerinnen O?sterreich, dem Forschungsinstitut fu?r biologischen Landbau, der Hochschule fu?r Agrar- und Umweltpa?dagogik und dem Bundesministerium fu?r Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft darauf aufmerksam, alle Teile „von der Schnauze bis zum Schwanz“ zu verwerten.

Das Motto lautet: „Nichts verschwenden! Heute wie damals.“ Auf O?BB-Screens wollen das f.eh und die Kooperationspartner fu?r Qualita?t statt Quantita?t beim Fleisch sensibilisieren, um zu mehr Tierwohl und einer umweltschonenden Produktion beizutragen.

Weniger aber besser

„Betrachtet man Umweltauswirkungen, Tierwohl und gesundheitliche Effekte beim Menschen, ist der Fleischkonsum momentan doppelt so hoch, als es allen drei Bereichen guttut. Aus ernahrungso?kologischer Perspektive sollten weniger tierische Lebensmittel konsumiert, dafu?r unter besseren – sprich tiergerechteren – Bedingungen produziert werden“, so Marlies Gruber, Gescha?ftsfu?hrerin des f.eh. Empfohlen wird daher, den Konsum von Fleisch und Wurstwaren auf 300 bis 600 g pro Woche zu beschr?nken. Denn Fleisch ist zwar eine wertvolle Quelle fu?r Eiwei??, Vitamin B6 und B12 sowie Niacin, Zink und Eisen, fu?r eine ausgewogene Ernahrung ist es jedoch nicht zwingend erforderlich.

Das sowie das Tierwohl stehen im öffentlichen und medialen Diskurs zunehmend im Zentrum. „Hoher Tierwohlstandards mit geringeren Besatzdichten und großzügig dimensionierten Ställen wünschen sich wohl alle. Damit sich diese durchsetzen können, braucht es nicht nur ein gesamtgesellschaftliches Verständnis und das entsprechende Regelwerk, sondern auch die finanzielle Planungssicherheit für die Produzenten sowie mündige Konsumenten, die sich bewusst für die entsprechenden tierischen Produkte entscheiden“, betont Marlies Gruber.

Relevante Kompetenzen bereits im Schulalter lernen

Schulische oder außerschulische Ernährungsbildung kann dafür relevante Kompetenzen vermitteln. Dazu gehören das Wissen über die Herstellungsbedingungen, Zubereitungskennntnisse bei tierischen Lebensmitteln und fleischlosen Alternativen sowie das Reflektieren des eigenen Konsums.

Die Kampagne wird im Rahmen des Bildungsclusters Dialog mit der Gesellschaft mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union durchgeführt. Eine Woche lang werden dazu Screens in öffentlichen Verkehrsmitteln bespielt.

Neue Youtube Serie

Die Videos können auf dem **Youtube-Kanal des f.eh** angesehen werden.

Auf der Website ist zudem eine **Schwerpunkt-Rubrik** zum Thema Fleisch eingerichtet.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at