

Gastronomie: Woher stammt das Fleisch auf unserem Teller?

Kebap-Skandal feuert Debatte über Herkunftskennzeichnung erneut an.



Regionaler Einkauf ist immer die bessere aber leider auch meist die etwas teurere Lösung. © REWE

Importiertes Fleisch auf dem Teller

Seit den jüngsten **Salmonellen**-Infektionen durch importiertes Hühnerfleisch steht das Thema der „verpflichtenden Herkunftskennzeichnung“ für Fleisch erneut im Fokus der öffentlichen Aufmerksamkeit.

Anlass dafür waren die 27 Personen die in Österreich jüngst schwere Salmonellenvergiftungen durch verdorbenes Hühnerfleisch in Kebabspießen erlitten. Ein 63-jähriger Kärntner starb sogar an der Vergiftung. Nun werden die Rufe nach einer verpflichtenden, genauen Angabe der Warenherkunft für Lebensmittel naturgemäß wieder lauter.



Mario Pulker: Wer mit Fleisch aus Österreich wirbt, hat mit Kontrollen zu rechnen. © Andreas Kraus

Gastro: zu viel bürokratischer Aufwand

Die Gastronomie allerdings hält eine Herkunftskennzeichnung in verpflichtender Form für nicht umsetzbar und lehnt strikt sie ab. Statt Kennzeichnungspflicht sollen schärfere Kontrollen bei Importen und EU-weit einheitliche Standards in der Tierhaltung den gewünschten Effekt erbringen. Jede einzelne Zutat kennzeichnen zu müssen, bedeute einen zu hohen

bürokratischen Aufwand, sagte **Mario Pulker**, Spartenobmann Gastronomie in der **Wirtschaftskammer** (WKO), im Ö1-Morgenjournal. Nach der aktuellen Gesetzeslage beruht die Herkunfts-Kennzeichnung in der Gastro auf Freiwilligkeit. „Wer mit **Fleisch aus Österreich** wirbt, hat mit Kontrollen zu rechnen. Wenn du oben stehen hast, du verkaufst Fleisch aus Österreich, dann werden auch die Lieferscheine, kontrolliert“, so Pulker. "Das ist auch gut so." So könnten Wirtinnen und Wirte sowie Konsumentinnen und Konsumenten aussuchen, was sie wollen und was sie sich leisten können.



Georg Strasser © Österreichischer Bauernbund

Vorschlag: Kontrolloffensive

Um vergleichbare Fälle in Zukunft auszuschließen sprachen sich der Präsident des Österreichischen Bauernbundes, Georg Strasser, und der Obmann der Geflügelwirtschaft Österreich, Markus Lukas ebenfalls vehement für eine einzuleitende „Kontrolloffensive“ aus. „Es kann nicht sein, dass durch unhygienische Arbeitsmethoden die Gesundheit von Menschen gefährdet wird. Fleisch, das unter Voraussetzungen produziert wird, wie wir sie in Österreich nicht kennen, darf nicht auf unseren Tellern landen“, kommunizierten Strasser und Lukas in einer Aussendung. Auch bei Weiterverarbeitung, Lagerung und Verkauf müsse „jetzt ein besonderes Augenmerk auf ordnungsgemäße Hygiene liegen“. Beide sprachen sich ebenfalls

für die längst ausstehenden, einheitlichen EU-Standards aus.



Obmann der Geflügelwirtschaft Österreich, Markus Lukas © AMA Marketing / Mario Pampel

Was tut die heimische Politik?

Von Seiten der Regierung ist bisher die verpflichtende Herkunftskennzeichnung in der Gastronomie nicht vorgesehen. Die Grünen waren dafür, die ÖVP war dagegen. Ab September kommt allerdings eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung wie etwa in Schul- und Betriebskantinen. In weiterer Folge ist eine solche auch bei verarbeiteten Lebensmitteln im Supermarkt vorgesehen.

Wie steht es in der EU mit den Produktions-Standards ?

Wie vom österreichischen **Landwirtschaftsministerium** in einem Ö1-Bericht verlautet macht sich die Bundesregierung in Brüssel dafür stark, die gesamten EU-Standards auf österreichisches Niveau zu heben. Wie wahrscheinlich das ambitionierte Vorhaben des „kleinen“ Österreich umgesetzt werden kann, ist mehr als fraglich. Denn der Widerstand der großen fleischproduzierenden Mitgliedstaaten, wie Polen,

Tschechien, oder auch Deutschland ist bereits jetzt abzusehen. Und genau aus Polen stammten die Kebab-Spieße, die zuletzt europaweit und nicht nur in Österreich für die Salmonellenvergiftungen gesorgt hatten. Diese Entwicklung gilt es zu verfolgen, allerdings wird sich keineswegs rasch etwas ändern können.

Was kann jetzt rasch helfen?

Derweil bleibt nur die Eigenverantwortlichkeit der Produzent:innen, Gastronom:innen und vor allem die der Konsument:innen. Man darf zuallererst auch beim Wirten und beim Metzger ruhig nach der Herkunft des Fleisches fragen, der Antwort Glauben schenken und einfach dann entscheiden. Und viele engagierte Fleischer und Gastronomen führen ohnehin längst - und das nicht zuletzt aus Qualitätsgründen, heimisches Fleisch - und kommunizieren das auch ganz klar. Also kann man idealerweise selber bei Einkauf und Restaurantbestellung auf regionale Produkte achten. Und sind diese recht teuer - so dürfen es zwischendurch zum Beispiel einmal auch ganz fleischlose Krautfleckerl sein. Dafür schmeckt dann das nächste österreichische Schnitzerl oder Gulasch um so besser! Es bleibt natürlich auch noch zu hoffen, dass Regierung und EU weiter fleißig an brauchbaren Lösungen arbeiten werden.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at