

Land schafft Leben: Fleischkonsum – einmal um die Welt

Schwein, Rind, Geflügel – in Österreich wird sehr gerne Fleisch gegessen. Die Geschmäcker dabei sind individuell, doch egal, welches Fleisch man nun bevorzugt, eines haben wir wohl alle gemeinsam: Es kommen hauptsächlich die sogenannten Edelteile auf den Teller. Doch ein Tier besteht natürlich nicht aus Edelteilen allein. Was passiert also mit all den restlichen Teilstücken? Land schafft Leben versucht einen Überblick aus aller Welt zu geben.



Jetzt gilt es unbedingt heimisches Fleisch zu kaufen. Das ist gut für Tierwohl, Umwelt und sichert die Fleischqualität. © Land schafft Leben

Zu den **Edelteilen** zählen zum Beispiel der Lungenbraten beim Schwein oder die Beiried beim Rind. Und weil diese Fleischteile bei den Österreicherinnen und Österreichern so beliebt sind, werden sie auch vorrangig innerhalb der Landesgrenzen verkauft. Bleiben wir zunächst beim Schwein. Obwohl

Schweinefleisch mit durchschnittlich rund 34 Kilogramm pro Kopf und Jahr das beliebteste Fleisch in Österreich ist, finden hierzulande nicht alle Fleischteile Verwendung. So isst heutzutage kaum jemand in Österreich noch Schweineohren, Rüssel oder Klauen. Asien hingegen ist für solche und weitere Stücke ein begeisterter Abnehmer: Die Aorta geht nach Taiwan oder Hongkong, der Magen findet in Südkorea Verwendung, auch die Innereien landen gerne auf asiatischen Tellern.

Rind - beliebt in Asien

Ein ähnliches Muster lässt sich beim Rind ablesen, dessen ausgelöstes Kopf- und Klauenfleisch nach Asien und Afrika exportiert wird. Vor allem in Afrika finden außerdem die Innereien unserer Rinder Verwendung. Beim Rind spielt aber nicht nur das Teilstück an sich eine Rolle, sondern auch die Tierkategorie. Je nachdem, ob es sich beispielsweise um einen Jungstier oder eine **Altkuh** handelt, wird mehr oder weniger vom Tier exportiert. Das liegt daran, dass sich Rindfleisch je nach Kategorie im Geschmack unterscheidet. So ist eine Altkuh aufgrund des sehr geschmacksintensiven und fetten Fleisches bei uns eher weniger beliebt und landet deshalb häufig als Faschiertes am Teller. Das Fleisch vom Jungstier hingegen kommt hierzulande besonders gut an und wird dementsprechend auch vorrangig innerhalb des Landes gegessen.



In Österreich sind die Produktionsbedingungen für Fleisch vergleichsweise höher als in anderen Ländern. In der österreichischen Putenmast beispielsweise haben die Tiere hierzulande deutlich mehr Platz als in anderen EU-Ländern. © Land schafft Leben

Eine Frage der Wertschätzung, ...

So kommt es, dass nur gewisse Teile des österreichischen Fleisches im Land bleiben, der Rest verteilt sich rund um den Globus. Das Gute daran: So ist es möglich, dass das ganze Tier verarbeitet wird. Ganz im Sinne des Konzeptes „**from nose to tail**“ finden Schwein & Co so Verwendung von der Schnauze bis zum Schwanz.

Ideal wäre es natürlich, wenn die einzelnen Fleischteile dafür nicht um die halbe Welt reisen müssten, sondern auch in Österreich verwertet werden würden. Immerhin hat das auch etwas mit Wertschätzung dem Tier gegenüber zu tun, wenn man sich nicht nur die Edelteile herauspickt, sondern auch die restlichen Fleischteile als hochwertige Lebensmittel ansieht. Dass die Konsumenten aber wieder beginnen, in großem Stil Rüssel, Ohren und Klauen zu essen, ist eher unwahrscheinlich, auch wenn einige Sterneköche bereits diese Teile anbieten. Und es gibt ja auch noch andere Teilstücke abseits von Lungenbraten und Filet, die sich ebenso gut in unsere heimische Küche integrieren lassen.

... aber auch eine Frage des Preises

Doch die Reise um den Globus hat auch eine Schattenseite. Nicht nur unsere Essgewohnheiten spielen eine wichtige Rolle dabei, sondern auch wirtschaftliche Aspekte. **Importiertes**

Fleisch ist mitunter deutlich günstiger als österreichisches. Daher wird ein großer Teil des in Österreich produzierten Fleisches in andere Länder exportiert. Im Gegenzug dazu werden Tausende Tonnen Fleisch wiederum importiert, um den heimischen Bedarf decken zu können. Der günstigere Preis ist unter anderem auf die niedrigeren Produktionsauflagen in den jeweiligen Ländern zurückzuführen. Fleisch aus verschiedenen Ländern mit jeweils unterschiedlichen Produktionsbedingungen konkurriert also miteinander. Beim Geflügelfleisch beispielsweise kann Österreich kaum mit Deutschland, Polen oder Ungarn – jene Länder, aus denen wir viel Geflügelfleisch importieren – mithalten. Denn das ausländische **Geflügelfleisch** ist aufgrund der größeren Produktionsmengen und niedrigeren Aulagen wesentlich günstiger. Zudem sind in vielen Ländern die Konsumenten weniger auf das Thema Tierwohl sensibilisiert als in Österreich – und demnach auch nicht bereit, dafür einen höheren Preis zu zahlen. Das gilt nicht nur für Geflügelfleisch, sondern auch für alle anderen Fleischarten. Die heimischen Mastbetriebe befinden sich also in einem Zielkonflikt. Auf der einen Seite möglichst effizient und kostengünstig Fleisch zu produzieren, um mit der Konkurrenz mithalten zu können, auf der anderen Seite sollte das aber möglichst artgerecht erfolgen, um die heimischen Anforderungen zu erfüllen. Ein Tier zweigeteilt zu produzieren – eine Hälfte möglichst billig, die andere so, dass diejenigen zufrieden sind, denen **Tierwohl** wichtig ist – jedoch praktisch natürlich nicht umsetzbar. Und hier schließt sich somit der Kreis: Das Wichtigste, das die Fleischbranche allen Konsumenten immer und immer wieder vermitteln soll, ist: Greift zu heimischem Fleisch! Denn je größer die Nachfrage im eigenen Land ist, desto größer ist auch der Anreiz, zu den hier erwünschten höheren Standards zu produzieren.

www.landschaftleben.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at