

Olga Voglauer: Die Qualität des Fleisches beginnt beim Tierwohl

Am Hof beginnt's Sowohl bei bäuerlichen ProduzentInnen als auch beim weiterverarbeitenden Handwerk wird ein klarer Trend hin zur heimischen Qualität mit regionalem Bezug immer deutlicher. „Die Geschichte eines guten Gerichts beginnt nicht erst am Teller, sie beginnt am Hof. So bekommt der Genuss eine zusätzliche Bedeutung und bezieht die bäuerlichen ProduzentInnen immer mehr ein“, erzählt Olga Voglauer, selbst Bio-Bäuerin und Direktvermarkterin von Milchprodukten in Kärnten.

Gesellschaftlichen Auftrag innovativ betrachten
Dem gesellschaftlichen Anspruch, unsere Nutztiere so natürlich wie möglich zu halten, wird in Zukunft Rechnung getragen werden müssen. „Ich sehe das als eine Riesenchance sowohl für die bäuerlichen Betriebe …



Die Grünen beantragten die verpflichtende Herkunftskennzeichnung für Lebensmittel in der Gastronomie ab 1.9.2025. Laut Olga Voglauer (Grüne) sei es nun an der Zeit, endlich klare gesetzliche Regelungen zu schaffen, um Transparenz für Konsumenten zu gewährleisten. © Die Grünen

Am Hof beginnt s

Sowohl bei bäuerlichen ProduzentInnen als auch beim weiterverarbeitenden Handwerk wird ein klarer Trend hin zur heimischen Qualität mit regionalem Bezug immer deutlicher.

Die Geschichte eines guten Gerichts beginnt nicht erst am Teller, sie beginnt am Hof. So bekommt der Genuss eine zusätzliche Bedeutung und bezieht die bäuerlichen ProduzentInnen immer mehr ein , erzählt Olga Voglauer, selbst Bio-Bäuerin und Direktvermarkterin von Milchprodukten in Kärnten.

Gesellschaftlichen Auftrag innovativ betrachten

Dem gesellschaftlichen Anspruch, unsere Nutztiere so natürlich wie möglich zu halten, wird in Zukunft Rechnung getragen werden müssen. Ich sehe das als eine Riesenchance sowohl für die bäuerlichen Betriebe als auch für das Lebensmittelhandwerk. Wer heute für sein Produkte auch volle Transparenz bieten kann, kommt bei KundInnen einfach besser an. Auf Tierwohl zu setzen und dies entsprechend zu vermarkten ist in vielen Nischen ein Erfolgsrezept , ist Voglauer überzeugt.

Haltungsbedingungen von Schweinen nachhaltig verbessern

Mehr Tierwohl im Schweinestall heißt: weg vom Vollspaltenboden und hin zum eingestreuten Liegebereich,

Auslauf und mehr Platz für jedes Tier. Vor allem braucht es den Schulterschluss mit der **Agrarmarkt Austria**, die endlich eine Weiterentwicklung des AMA-Gütesiegels vorzulegen hat , so Voglauer. Zwei Drittel der Schweine werden in Österreich auf Vollspalten gehalten. Um den gesellschaftlichen Ansprüchen gerecht zu werden sind Lenkungsanreize weg von Vollspalten längst überfällig und können nur unter Berücksichtigung von Tierwohlstandards über die entsprechenden Förderungen und Labels erfolgen.

Absatzmärkte aufbauen, auf Handwerk setzen

Die Herkunftskennzeichnung kann zukünftig ein wesentlicher Hebel sein: Es ist längst an der Zeit, die Blockaden aufzuheben und konstruktiv an der Entwicklung der Herkunftskennzeichnung zu arbeiten , sagt Voglauer. Wenn die entsprechenden Qualitätsprogramme und die dazugehörigen Absatzmärkte schon jetzt aufgebaut werden, ist auch die Planungssicherheit für die bäuerlichen Betriebe gewährleistet.

Autorin: **Olga Voglauer**

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at