

Fleisch-Qualität und Transparenz: Keine Schmutzkübel-Kampagne!

In der Debatte um Fleisch-Qualität und Herkunftskennzeichnung nimmt die Hotelierversammlung Stellung. Sie fordert Transparenz von Anfang an und weist auf die Wichtigkeit einer sachlichen Diskussion hin. Die Schmutzkübel-Kampagne der Fleisch- und Mastwirtschaft wird als wenig zielführend kritisiert.



Ein unbedingtes Ja zu Transparenz und Qualität fordert Generalsekretär der Österreichischen Hotelierversammlung, Dr. Markus Gratzer. (©Pixarbay)

Ein unbedingtes **Ja zu Transparenz und Qualität** und ein ebenso klares Nein zur Schmutzkübel-Kampagne der heimischen

Fleisch- und Mastwirtschaft kommt vom Generalsekretær der Österreichischen Hoteliervereinigung, Dr. Markus Gratzner:

Fleisch aus der EU und heimische Restaurants pauschal kriminalisieren hat genauso wenig mit Transparenz zu tun wie das Hochjubeln von konventionellem Fleisch aus Österreich. Dass das Erinnerungen an heimische Gpatesiegel-Skandale weckt, sei ein Faktum, warnt er vor Kollateralschäden durch das mediale Dauerfeuer.

Gratzner fordert Rückkehr zu sachlicher Debatte

Herkunftskennzeichnungen verhindern nicht eine Salmonelle, erinnert Gratzner an den Auslöser der Debatte. Das wissen die Landwirte freilich genau. Ihnen geht es um etwas anderes: eine emotionale Kampagne als wirksamer Konter auf Mercosur: Gesetzlich verhindern ging nicht, versucht man es jetzt mit viel Aufmerksamkeit und billigem Applaus für Protektionismus und Populismus.

Ob die konventionellen Fleischbauern so Nachfrage und Preise steigern können? Steht in den Sternen. Bio- und Gempsebauern werden sich bedanken.

Transparenz von der Herkunft bis zum Teller

Transparenz und Qualität haben Zukunft, ist Gratzner überzeugt und wünscht sich Offenbarungseide und Kontrollen jener, die am lautesten schreien: Schreiben wir auf jedes Stück Fleisch, womit das Vieh gemästet wurde welche Präparate in welchen Mengen zugeführt werden, wieviel Platz es im Stall hatte, wie sauber der ist und ob es quer durch Europa gekarrt wird. Transparenz, so Gratzner, dürfte nicht erst auf der Speisekarte beginnen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at