

Bauernbund ruft zum „Gastro-Check“ auf

Rund 4 Mio. Menschen speisen täglich außer Haus, etwa ein Viertel davon in Wirtshäusern, Restaurants oder Hotels. Wer beim Kellner nachfragt, woher das Fleisch am Teller kommt, erhält nicht selten die Antwort: „Da muss ich in der Küche nachfragen.“ Mit der Aktion „Frag deinen Wirt“ sollen Konsumenten animiert werden, bei der Kellnerin und beim Kellner nachzufragen, woher das Schnitzel am Teller kommt. Damit will der Bauernbund speziell zu Beginn der Sommersaison für eine transparente Auslobung der Herkunft von Lebensmitteln in Gastronomie und Hotellerie sensibilisieren – damit Konsumenten Wahlfreiheit haben. Wichtiger Schritt hin zu mehr Transparenz auf der Speisekarte „Wir wollen
…



Neun von 13 Wiener Top-Lokalen geben auf ihrer Speisekarte keine Informationen zu den tierischen Zutaten ihres Wiener Schnitzels

Rund 4 Mio. Menschen speisen täglich außer Haus, etwa ein Viertel davon in Wirtshäusern, Restaurants oder Hotels. Wer beim Kellner nachfragt, woher das Fleisch am Teller kommt,

erhält nicht selten die Antwort: Da muss ich in der Küche nachfragen.

Mit der Aktion 'Frag deinen Wirt' sollen Konsumenten animiert werden, bei der Kellnerin und beim Kellner nachzufragen, woher das Schnitzel am Teller kommt. Damit will der **Bauernbund** speziell zu Beginn der Sommersaison für eine transparente Auslobung der Herkunft von Lebensmitteln in Gastronomie und Hotellerie sensibilisieren damit Konsumenten Wahlfreiheit haben.

Wichtiger Schritt hin zu mehr Transparenz auf der Speisekarte

Wir wollen mit dieser Aktion die Konsumenten animieren, sich über die Herkunft der Lebensmittel zu informieren. Wir wissen nämlich, dass das Nachfragen beim Kellner die Wirtsleute dazu bewegt, die Herkunft auf der Speisekarte anzugeben. Je mehr Kunden im Wirtshaus nachfragen, desto mehr Bewusstsein können wir schaffen und desto mehr Wirte werden die Herkunft angeben, spricht Bauernbund-Präsident Georg Strasser einen Appell an die Konsumentinnen und Konsumenten aus und erklärt: Das ist ein erster wichtiger Schritt hin zu mehr Transparenz auf der Speisekarte.

Strasser: Laufend Gespräche mit Wirtevertretern

Bauern wie auch Wirte wollen mehr regionale Lebensmittel am Teller, doch spiegelt es sich zwischen Bauernhof und Speisekarte noch ein wenig. Einerseits wollen manche Wirte preiswert einkaufen, andererseits fehlt es auch oft an Bewusstsein beim Konsumenten, was die Herkunft des Essens am Teller betrifft, spricht Strasser fehlendes Bewusstsein an.

Dennoch gebe es, nicht zuletzt wegen der Corona-Pandemie, ein spürbares Umdenken in der Branche: Immer mehr

Gastronomen und Hoteliers schreiben die Herkunft der Lebensmittel freiwillig auf die Speisekarte. Da gibt es mit dem Gütesiegel AMA Genuss Region auch eine gute Möglichkeit zur Kennzeichnung, bringt Strasser das AMA-Genuss-Region-Siegel ins Spiel. Dort, wo die Herkunft der Zutaten dennoch ein gut gehütetes Geheimnis bleibt, animieren wir mit dieser Aktion zur Kennzeichnung auf der Speisekarte, so Strasser.

Konsumenten unterstützen Landwirte: Herkunft von Fleisch auch in Gastronomie offenlegen!

Auch die Bürgerinitiative **oekoreich** begrüßt Bauernbund-Aktion #FragdeinenWirt als ersten Schritt auf Weg zur verpflichtenden Herkunftskennzeichnung in der Gastronomie. In einer aktuellen Aussendung stellt die Initiative deutlich fest:

Jedes Jahr wird laut Versorgungsbilanz 2020 die unglaubliche Menge von rund 377 Millionen Kilo Fleisch nach Österreich importiert. Mit über 180 Millionen Kilo stellt Schweinefleisch dabei fast die Hälfte, der Großteil davon stammt aus Deutschland. Auf Rang zwei kommt Geflügel mit über 117 Millionen Kilo, gefolgt von Rind- und Kalbfleisch mit über 60 Millionen Kilo. Dabei gäbe es bei Schwein eine Selbstversorgungsrate von 102 Prozent und bei Rind & Kalb sogar von 142 Prozent, wir könnten also locker den Eigenbedarf im Inland decken.

Dennoch findet sich in der Gastronomie vielfach importierte Ware am Teller. Bei Schweinefleisch soll Schätzungen aus der Branche zufolge mehr als die Hälfte aus dem Ausland stammen, bei Geflügel und Kalbfleisch sogar bis zu 90 Prozent. Und auch hunderte Millionen Käfigeier landen jährlich auf den Tellern der Gastronomie, obwohl in Österreich die Käfighaltung bereits verboten ist. Die Transparenz fehlt also, die Konsumenten können sich gar nicht gegen importiertes Tierleid entscheiden, selbst wenn sie wollten.

Umso wichtiger ist die verpflichtende Herkunftskennzeichnung vom Supermarkt bis zum Landgasthaus, wie vom erfolgreichen Tierschutzvolksbegehren gefordert. Dieses wird derzeit im Parlament behandelt und hat als Forderung die verpflichtende Transparenz bei Lebensmitteln, damit der Hebel der vielzitierten aber derzeit noch nicht gegebenen Macht der Konsumenten endlich genutzt werden kann.

Zudem würde eine Regelung ohne Einbezug der Gastronomie dem EU-Recht widersprechen, da diese ein Bestandteil der Gemeinschaftsverpflegung darstellt. Der Verordnungsentwurf von Minister Rudi Anschober, der derzeit bei der EU-Kommission liegt, umfasst auch die Gastronomie.

Wir unterstützen den Appell des Bauernbunds, dass Menschen in der Gastronomie nachfragen sollen, woher Fleisch & Co wirklich stammen. Als Konsumenten stehen wir an der Seite der Bauern in ihrem Kampf für echte Transparenz, bei dem es auch um ihre Existenz geht. Volle Absicherung für die Landwirtschaft und echte Sicherheit für die Konsumenten gibt es aber erst bei einer verpflichtenden Regelung – so Sebastian Bohrn Mena, Sprecher der Bürgerinitiative oekoreich, Nachfolgerin des Tierschutzvolksbegehrens.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at