

Kein Klimaschutz beim Grillen: WWF enthüllt schockierende Fakten über das Grillfleisch in Supermärkten

Grillfleisch aus dem Supermarkt - Mangel an klimafreundlichen Alternativen aufgedeckt.



Grillfleisch besser in der Fleischerei kaufen! Das Fleisch aus dem Supermarkt ist meist weder klima- noch tierfreundlich. © Unsplash / Jeremy Bishop

Der **WWF** hat in einem aktuellen **Grillfleisch**-Check die Angebote in Supermärkten unter die Lupe genommen und dabei festgestellt, dass klimaschonende Alternativen nach wie vor weitgehend fehlen. Laut dem Bericht dominieren während der Grillsaison Lockangebote mit **günstigem Fleisch**, wobei 90 Prozent der beworbenen Produkte tierischen Ursprungs sind. Von diesen stammen 95 Prozent aus konventioneller Tierhaltung, wobei jedes fünfte Produkt importiert wird. Im Gegensatz dazu waren nur etwa zehn Prozent der beworbenen Produkte vegetarisch oder vegan.

95% des Supermarkt-Grillfleisches sind aus konventioneller Haltung

Die hohe Präsenz von konventionellem Fleisch in den Angeboten wirft Bedenken hinsichtlich des Klimaschutzes auf. **Pegah Bayaty**, Sprecherin für nachhaltige Ernährung beim WWF Österreich, betont, dass die überwiegende Werbung für Fleisch die Förderung regionaler **Bioprodukte** und pflanzlicher Alternativen erschwert. Dies sei problematisch, da sich immer mehr Menschen für eine nachhaltige Ernährung interessieren.

WWF fordert Änderung des Konsumverhaltens

In Österreich liegt der jährliche Fleischkonsum pro Kopf deutlich über den von Experten empfohlenen Grenzwerten. Der WWF fordert daher eine grundlegende Veränderung im Konsumverhalten und der Angebotsstruktur von Supermärkten. Insbesondere in Anbetracht der aktuellen Teuerung sollte die Bundesregierung Maßnahmen ergreifen, um eine nachhaltige Ernährungswende zu unterstützen. Bislang wird laut dem WWF in diesem Bereich zu wenig getan.

Futtersoja stammt meist aus dem Ausland und oft aus dem Regenwald

Ein weiterer Kritikpunkt des WWF betrifft die Herkunft des Futters für konventionell produziertes Fleisch. Oftmals stammt das **Soja**, das zur Fütterung der Tiere verwendet wird, aus anderen Weltregionen, darunter auch aus Regenwaldgebieten. Im Vergleich dazu waren im untersuchten Zeitraum nur fünf Prozent der beworbenen Produkte als Bioqualität gekennzeichnet. **Bio-Fleisch** garantiert eine Fütterung ohne Soja aus Regenwaldgebieten und weist in der Regel höhere Tierwohl-Standards auf.

Landwirtschaft braucht dringend ein Umdenken

Der WWF betont die Notwendigkeit einer nachhaltigeren Fleischproduktion und einer stärkeren Förderung von pflanzlichen Alternativen in den Supermärkten. Ein Umdenken in der Landwirtschaft und im Handel sei dringend erforderlich, um die Auswirkungen auf das **Klima** und die **Umwelt** zu reduzieren. Es sei an der Zeit, verstärkt auf Bio-Produkte zu setzen, die eine umweltfreundlichere und tiergerechtere Produktion gewährleisten.

Aufklärung der Konsument:innen rasch notwendig

Zusätzlich zu den aktuellen Entwicklungen im Bereich des Grillfleisch-Angebots könnte eine verstärkte Aufklärungskampagne über die Auswirkungen des **Fleischkonsums** auf das Klima und die Umwelt dazu beitragen, das Bewusstsein der Verbraucher zu schärfen. Eine breitere Verfügbarkeit von pflanzlichen Alternativen und eine transparente **Kennzeichnung** der Produkte könnten ebenfalls dazu beitragen, den Fleischkonsum nachhaltiger zu gestalten. Es bleibt abzuwarten, ob die Ergebnisse des WWF-Grillfleisch-Checks einen Wandel in der Angebotspolitik der Supermärkte nach sich ziehen werden. Eine verstärkte Zusammenarbeit zwischen NGOs, Regierungsbehörden und Handelseinrichtungen könnte einen wichtigen Beitrag zur Förderung einer nachhaltigen Ernährung leisten. Es ist an der Zeit, den Fokus auf umweltfreundlichere und gesündere Ernährungsoptionen zu legen und damit einen positiven Beitrag zum Klimaschutz zu leisten.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at