Rindfleischproduktion in Österreich: Land schafft Leben enthüllt Zielkonflikte zwischen Ansprüchen und Konsumverhalten

Land schafft Leben hat seine 24. Lebensmittelrecherche zum Thema Rindfleisch veröffentlicht. Die Untersuchung zeigt Diskrepanzen zwischen den Ansprüchen der Konsumentinnen und Konsumenten und ihrem tatsächlichen Kaufverhalten auf. Trotz Forderungen nach Weidehaltung greifen Verbraucher im Supermarkt oft zu intensiv gemästetem Fleisch. Der Verein betont die Notwendigkeit von Herkunfts- und Haltungskennzeichnungen, um Transparenz und bewusste Kaufentscheidungen zu fördern.

Um zu jenem Stück Fleisch greifen zu können, das den individuellen Ansprüchen der Konsumentinnen und Konsumenten in Hinblick auf Nachhaltigkeit, Tierwohl und Co. gerecht wird, müssen Herkunft und Haltung durchgängig verpflichtend gekennzeichnet werden. (© Land schafft Leben)

Wir Konsumentinnen und Konsumenten fordern, dass Rinder auf der Weide gehalten werden, verlangen im Supermarkt jedoch nach möglichst billigem Rindfleisch der immer gleichen Qualität. Dieses stammt weitgehend von Jungstieren, deren intensive Mast sich überwiegend im Stall abspielt. Wir lehnen lange Tiertransporte ab, verlangen in der Gastronomie jedoch nach möglichst hellem Kalbfleisch.

Von Ansprüchen zu Realität: Land schafft Leben beleuchtet Rindfleischproduktion

Bei diesem weißen Fleisch handelt es sich häufig **um importiertes Kalbfleisch aus den Niederlanden**, dessen helle Farbe ein Anzeichen dafür ist, dass das Kalb mangelernährt worden ist. Gleichzeitig werden viele österreichische Kälber exportiert, weil ihr Fleisch aufgrund des höheren Preises weniger nachgefragt wird. Dies sind nur zwei Beispiele dafür, wie stark die Kaufentscheidungen der Konsumentinnen und Konsumenten von ihren Ansprüchen an die heimische Rindfleischproduktion abweichen.

Haltungskennzeichnung gefordert: Land schafft Leben will Transparenz im Rindfleischmarkt

Mangelndes Wissen, aber auch **fehlende Transparenz verschärfen solche Diskrepanzen**, sagt Hannes Royer, Gründer des Vereins Land schafft Leben:

„Wir unterhalten uns immer nur darüber, wie die Fleischproduktion in Österreich idealerweise aussehen sollte, ändern unseren Konsum aber nicht. Im Gegenteil: Mit unserem Kaufverhalten fördern wir häufig sogar genau jene Produktionsbedingungen, die wir eigentlich ablehnen, wenn uns jemand danach fragt. Dabei haben wir in Österreich den großen Luxus, durchaus Rindfleischprodukte wählen zu können, die unsere Ansprüche erfüllen – wir müssen aber auch dazu greifen.

Und das können wir nur, wenn wir wissen, wie die Rindfleischproduktion in Österreich eigentlich aussieht.“

Österreich könnte sich mit Rind- und Kalbfleisch gut selbst versorgen, importiert und exportiert jedoch auch große Mengen; (© Land schafft Leben)

Mit seiner jüngsten Recherche zum Thema Rindfleisch will der Verein Land schafft Leben diese Wissenslücke schließen. **Bei der Vielfalt an Haltungs- und Produktionssystemen** in der österreichischen Rindfleischproduktion sei aber auch klar, dass man von den Konsumentinnen und Konsumenten nicht verlangen könne, sich dieses komplexe Wissen ausschließlich selbst anzueignen, sagt Hannes Royer – es müsse schon auch zu ihnen gelangen:

„Durch unsere Recherchearbeit zum Thema Rindfleisch ist uns einmal mehr bewusst geworden, wie dringend wir neben der Herkunftskennzeichnung auch eine Pflicht zur Haltungskennzeichnung brauchen, und zwar im Supermarkt genauso wie in der Gastronomie. Das ist der allerschnellste Weg, um den Konsumentinnen und Konsumenten vor Augen zu führen, woher das Stück Fleisch auf ihrem Teller kommt und in welcher Haltung das Tier gelebt hat.“

Österreichische Rindfleischproduktion: Zwischen Ideal und Wirklichkeit

Rund die Hälfte der landwirtschaftlichen Nutzfläche in Österreich besteht aus Grünland. Die Gräser und Kräuter, die auf diesen Flächen wachsen, sind für Menschen weitgehend unverdaulich. Erst indem sie von Wiederkäuern wie dem Rind in Lebensmittel

wie Milch und Fleisch umgewandelt werden, sind sie für unsere Ernährung nutzbar. Die Rinderwirtschaft, und damit sowohl die Milch- als auch die Rindfleischproduktion, ist daher der mitunter wichtigste Produktionszweig der österreichischen Landwirtschaft – denn ohne sie könnte knapp die Hälfte der landwirtschaftlichen Nutzfläche nicht für die Lebensmittelproduktion genutzt werden.

Über 90 Prozent des gesamten Futters für die heimischen Rinder werden von den jeweiligen Betrieben selbst auf ihren eigenen Wiesen und Feldern hergestellt. Ein Umstand, der dazu beiträgt, dass die österreichische Rindfleischproduktion die EU-weit klimafreundlichste ist.

Das Gründungs-Duo von Land schafft Leben, Hannes Royer und Maria Fanninger, hat ausgewählte Ergebnisse der jüngsten Recherche des Vereins zum Thema Rindfleisch im Rahmen einer Pressekonferenz präsentiert. (© Land schafft Leben)

Ein weiterer Faktor, der hierbei eine Rolle spielt, ist die weite Verbreitung von Zweinutzungsrassen in der heimischen Rinderwirtschaft. Weil sich diese sowohl gut für die Milch- als auch für die Fleischproduktion eignen, verteilen sich die bei der Produktion verursachten Emissionen auf eine größere Gesamtproduktmenge und sind damit je Kilogramm Lebensmittel geringer als bei reinen Milch- oder Fleischrassen.

Maria Fanninger, Gründerin des Vereins Land schafft Leben, sagt dazu:

„Isst man Rindfleisch in Maßen und aus möglichst nachhaltigen Produktionssystemen, so macht das auch aus einem kreislaufwirtschaftlichen Gedanken durchaus Sinn. Denn Österreich ist ein prädestinierter Standort für die

Rindfleischproduktion, und bei einer entsprechenden Fütterung steht das Rind auch deutlich weniger stark in Nahrungskonkurrenz zum Menschen als andere Nutztiere. Herkunft und Haltung machen allerdings auch aus Nachhaltigkeitsperspektive einen großen Unterschied. Deshalb ist es auch so wichtig, dass wir darüber Bescheid wissen, wo das Fleisch herkommt und wie das Tier gehalten worden ist – und zwar überall, wo wir Rindfleisch essen.“

Widersprüche im Fleischregal: Verbraucherverhalten und Rindfleischproduktion

Mit dem Rindfleisch hat sich der Verein Land schafft Leben bei seiner 24. Lebensmittelrecherche auf die Spur eines Lebensmittels mit einer besonders facettenreichen Produktion gemacht. Nun stehen rund 150 Seiten Text, 38 informative Grafiken und sechs Videoepisoden zur Verfügung und beantworten von der Rinderhaltung über die Schlachtung und den Konsum bis hin zu Aspekten rund um Nachhaltigkeit und Gesundheit alle relevanten Fragen, die um die österreichische Rindfleischproduktion gestellt werden sollten. Ausgewählte Ergebnisse der Rechercheergebnisse wurden am Dienstag im Rahmen einer Pressekonferenz von Hannes Royer und Maria Fanninger präsentiert.

Mehr zum Thema Rindfleisch aus Österreich gibt es **hier**.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at