

## **Schnitzel-Check: Wiens Top-Restaurants lassen an Transparenz zu wünschen übrig**

VIER PFOTEN Lokalaugenschein: Neun von 13 Lokalen geben auf Speisekarte keine Auskunft über tierische Lebensmittel



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

Neun von 13 Wiener Top-Lokalen geben auf ihrer Speisekarte keine Informationen zu den tierischen Zutaten ihres Wiener Schnitzels; weder wird angegeben, woher das Fleisch oder die Eier stammen, noch gibt es Informationen darüber, wie die Tiere dahinter gelebt haben.

Generell macht kein einziges Lokal vollständige Angaben über die Herkunft der Lebensmittel und die Haltungsbedingungen der Tiere. Das ist das ernüchternde Ergebnis eines VIER PFOTEN

Schnitzel-Checks bei Figlmüller, Plachutta & Co. Die Tierschutzorganisation führte dazu einen Lokalausweis bei den Restaurants der Falstaff-Liste „Best of Wiener Schnitzel in Vienna“ durch.

„Leider nehmen es die Wiener Traditionslokale mit der Transparenz nicht sehr genau. Man sollte gerade bei der Spitzengastronomie doch erwarten können, dass sie ihre Gäste über die Zutaten informiert. Stattdessen haben wir bei keinem Betrieb lückenlose Angaben zu Herkunft und Haltung auf der Speisekarte gefunden“, sagt VIER PFOTEN Kampagnenleiterin Veronika Weissenböck.

## **Konsument:innen müssen sich selbst informieren**

Zusätzlich schauten sich die VIER PFOTEN Mitarbeiterinnen die Websites der Lokale an. Weissenböck dazu: „Wenn man sich Zeit nimmt und sich durchklickt, findet man heraus, dass etwa die Hälfte der Betriebe online Angaben zu den tierischen Lebensmitteln macht. Allerdings sind diese oft lückenhaft bzw. werfen Fragen auf.“

Einige Lokale geben etwa das AMA Gastro-Gütesiegel an; dann wissen die KonsumentInnen zwar, dass das Fleisch aus Österreich stammt. Allerdings bleibt dann immer noch offen, aus welcher Haltung die Tiere kommen. Oder auf der Website steht „Eier aus Bodenhaltung“, aber nicht, woher das Fleisch stammt.

Einige der Betriebe geben einen Händler bzw. eine Fleischerei als Herkunft an – woher diese ihre Produkte beziehen, bleibt aber im Dunkeln. Alles in allem ist die Situation sehr unbefriedigend für die VerbraucherInnen. Es stellt sich schon die Frage: Wieso muss sich der Gast solche wichtigen Informationen eigentlich selbst holen? Es sollte selbstverständlich sein, dass WirtInnen sie ungefragt zur Verfügung stellen.“

## **Keine gesetzliche Verpflichtung zur Kennzeichnung von Herkunft und Haltung**

Die Gastronomie ist weiterhin von einer verpflichtenden Herkunftskennzeichnung ausgenommen, wie sie für den Handel oder in der Gemeinschaftsverpflegung von der österreichischen Regierung für tierische Primärzutaten geplant ist. Die Gastro-BranchenvertreterInnen weisen regelmäßig darauf hin, dass eine Kennzeichnung „freiwillig“ bleiben sollte; dass diese Freiwilligkeit nicht zu mehr Transparenz führt, zeigt der VIER PFOTEN Gastro-Check allerdings eindrucksvoll.

„Es ist nicht einzusehen, dass es für die Gastronomie ständig eine Ausnahme gibt. Die KonsumentInnen haben ein Recht darauf zu wissen, was auf ihren Tellern landet. In Österreich wird ein großer Teil unserer Ernährung außer Haus konsumiert. Da ist es doch selbstverständlich, dass man hier Transparenz schafft. Wir fordern daher einmal mehr eine gesetzliche Verpflichtung zu einer Kennzeichnung von Herkunft und Haltung auch in der Gastronomie“, so Weissenböck.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**