

Aufschnitt-Check: 63% heimisches Fleisch in Supermarkt-Wurstwaren

Eine Untersuchung zeigt: 63% der verpackten Wurstaufschnitte in Österreich enthalten heimisches Fleisch. Regionalität und Bio-Anteil im Fokus.



In 63% der Wurstaufschnitt-Produkte ist nachweislich Fleisch aus Österreich enthalten. © Unsplash / Alan Alves

In den Kühlregalen heimischer Supermärkte sind immer mehr fertig abgepackte Wurstaufschnitte zu finden, die bei Konsumentinnen und Konsumenten aufgrund ihrer Convenience stark im Kommen sind. Ein regionaler Herkunfts-Check des **Vereins Wirtschaften am Land** hat nun aufschlussreiche Ergebnisse zur Verwendung österreichischen Fleisches in diesen Produkten zutage gefördert. Über 220 Wurstaufschnitte aus den vier größten Supermärkten wurden analysiert, wobei deutlich wurde, dass 63% der Produkte nachweislich Fleisch aus

Österreich enthalten. Jedoch bleibt bei 27% der Wurstaufschnitte die Herkunft unklar, und der Anteil biologischer Produkte ist mit nur 4% äußerst niedrig.

„Die Ergebnisse haben uns positiv überrascht. Der Konsument greift gerne auf Produkte mit österreichischem Qualitätsfleisch zurück, obwohl das Fleisch in der verarbeiteten Wurst leicht auszutauschen wäre. Dennoch haben wir noch Luft nach oben“, so **Mag. Robert Pichler**, Obmann des Vereins Wirtschaften am Land, gemeinsam mit **Markus Lukas**, Obmann der **Nachhaltigen Tierhaltung Österreich** (NTÖ).

Generell zeigt sich, dass **Diskonter** in Bezug auf die Herkunft von Wurstaufschnitten mit 69% österreichischem Fleisch besser abschneiden als der Lebensmitteleinzelhandel (57%). Besonders hervorzuheben ist ein Discounter, bei dem über 80% der Produkte nachweislich aus heimischer Produktion stammen.

Im Gegensatz dazu hat ein Lebensmitteleinzelhändler nur 54% nachweisliches österreichisches Fleisch in seinem Sortiment. Auffallend bleibt jedoch, dass Bio-Wurstaufschnitte eine Seltenheit sind: Trotz jüngster positiver Entwicklungen im Bio-Markt spielt das Segment der Bio-Wurstwaren mit gerade 4% aktuell eine untergeordnete Rolle. „Die hohe Nachfrage nach regionalem Fleisch ist erfreulich, doch der Bio-Anteil bleibt nach wie vor hinter den Erwartungen zurück“, sagt Pichler.



Mag. Robert Pichler, Obmann des Vereins Wirtschaften am Land und Markus Lukas, Obmann der Nachhaltigen Tierhaltung Österreich (NTÖ) (v.l.). © Wirtschaften am Land

Wenig AMA-Gütesiegel bei Wurstaufschnitten

Ein weiterer kritischer Punkt ist der Anteil der Wurstaufschnitte, die mit dem **AMA-Gütesiegel** ausgezeichnet sind. Trotz der positiven Ergebnisse bezüglich der Herkunft ist die Erhebungen bezüglich der Qualität nach einem Siegel besorgniserregend.

Laut **Markus Lukas** tragen nur etwa ein Drittel der Wurstaufschnitte, die österreichisches Fleisch verwenden, das AMA-Gütesiegel. „Wir arbeiten an der ständigen Verbesserung entlang der Wertschöpfungskette. Der Druck des Handels auf unser Gütesiegel ist jedoch hoch. Es ist erstaunlich, dass so viele österreichische Produkte einfach ohne Prüfsiegel angeboten werden“, so Lukas. Das AMA-Gütesiegel gilt als ein verlässlicher Indikator für Konsumenten, die hohe Standards in Bezug auf Qualität und Herkunft suchen. „Es bietet Transparenz entlang der Wertschöpfungskette und ist damit unersetzlich“, ergänzt der NTÖ-Obmann.

Die Ergebnisse des Regionalitäts-Checks werfen auch ein Schlaglicht auf die Herausforderungen, die beim Thema Transparenz anstehen. Bisherige Fortschritte zeigen, dass es an der EU-Kommission liegt, ihre im Rahmen der **Farm-to-Fork**-Strategie versprochenen Ziele zur Herkunftstransparenz nun flächendeckend umzusetzen. „Lebensmittelhandel ist ein

europäisches Thema. Die Kommission muss klare Regelungen zur Herkunftskennzeichnung vorlegen“, fordert Pichler und richtet seine Botschaft an den neuen Agrarkommissar **Christophe Hansen**: „Der Kommissar hat angekündigt, bald eine Vision zur Landwirtschaft und Ernährung zu präsentieren. Die Umsetzung einer einheitlichen Herkunftskennzeichnung sollte ein zentraler Bestandteil dieser Vision sein.“

Zusätzlich fordert **Markus Lukas** ein stärkeres Bekenntnis des Handels zu Produkten mit dem **AMA-Gütesiegel**, welches für geprüfte und kontrollierte Landwirtschaft steht. „Es muss im Verkaufsangebot bleiben und als Qualitätsmerkmal ausgebaut werden, um die hochwertigen heimischen Produkte weiter zu fördern“, resümiert Lukas. Nur durch Transparenz und Qualität kann die heimische Produktion auf dem Markt konkurrenzfähig bleiben, was nicht zuletzt auch im Sinne des Tierwohls und der Wertschöpfung im Land ist.

Kategorie	Österreichischer Fleischanteil	Bio-Anteil	AMA-Gütesiegel
Lebensmittel Einzelhandel	57%	4%	1/3
Diskonter	69%	4%	1/3

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at