

SPAR fordert Kennzeichnungspflicht in Gastronomie

Ab 1.3.2022 führt Frankreich eine verpflichtende Kennzeichnungspflicht für Fleisch in der Gastronomie ein. Im heimischen Handel ist dies weitgehend umgesetzt, für die Gastronomie aber nicht ernsthaft verfolgt. Jetzt fordert SPAR eine Kennzeichnungspflicht für die Gastronomie, denn belastend für Mäster und auch jene Händler, die sich zum Angebot von ausschließlich heimischem Fleisch gegenüber Kunden verpflichtet haben, ist Billig-Importfleisch.



Der Handel macht seit vielen Jahren vor, wie Regionalität auch für Kunden spürbar wird: durch die Kennzeichnung der Herkunft bei Frischfleisch.

Rund 15.000 Tonnen Rindfleisch, also rund 10 Prozent des gesamten Inlandsverbrauchs, verlassen jedes Jahr die sechs TANN-Fleischverarbeitungs-betriebe in Österreich. Damit die Versorgung mit heimischem Qualitätsfleisch gesichert ist, setzt TANN auf langfristige, regionale Lieferbeziehungen mit

Landwirten, Genossenschaften und Schlachthöfen aus der direkten Umgebung.

Gerade in der Pandemie zeigte sich, wie wichtig der Schulterschluss zwischen Erzeugergemeinschaften und dem Handel ist. Bei regionalen Rind- und Kalbfleischprogrammen fixieren TANN und die Erzeugergemeinschaften Preise auf Basis von Jahresvereinbarungen. Das gibt den Landwirten Planungssicherheit, eine faire Preisbasis für beide Seiten und die Emotionen der wöchentlichen Preisverhandlungen können herausgenommen werden.

Regionale Rindfleischprogramme werden ausgebaut

Tiroler Almrind, Kalbinnen für Rindfleisch à la carte in Niederösterreich, Ländle Rind in Vorarlberg oder Alpenochs in der Steiermark finden sich in den TANN-Fleischtheken bei SPAR. Diese regionalen Rindfleischprogramme hat TANN gemeinsam mit regionalen Erzeugergemeinschaften aufgebaut und über viele Jahre das Vertrauen unter den heimischen Erzeugern gesichert.

Zuletzt hinzugekommen ist die Zusammenarbeit mit Sonnberg Bio-Fleisch, durch die Bio-Milchkälber am Hof aufgezogen werden und Kälberexporte vermieden werden. Die regionalen Erzeugergemeinschaften und Landwirte liefern nicht an einen anonymen Konzern, sondern an regionale TANN-Fleischverarbeitungsbetriebe mit persönlichen Ansprechpartnern.

Herkunftskennzeichnung auch in Gastronomie gefordert

Der Handel macht seit vielen Jahren vor, wie Regionalität auch für Kunden spürbar wird: durch die Kennzeichnung der Herkunft bei Frischfleisch. In Frankreich wird eine derartige

Kennzeichnung auch in Restaurants und Kantinen ab 1.3.2022 verpflichtend eingeführt. Gäste sehen damit erstmals, woher das Fleisch auf ihrem Teller kommt und können sich bewusst für heimische Qualität entscheiden.

In Österreich drücken Importe für die Gastronomie und manche Händler die Fleischpreise. TANN verarbeitet ausschließlich heimisches Rind-, Kalb- und Schweinefleisch und zahlt dafür gern den Österreich-Aufschlag im Vergleich zum internationalen Marktpreis für die wertvolle Arbeit heimischer Landwirte. Im mehrjährigen Schnitt liegen die Preise bei Rindfleisch rund 10 Prozent, bei Schweinen rund 15 Prozent über den deutschen Erzeugerpreisen, die den Weltmarktpreis widerspiegeln.

Kein Rindfleisch aus Südamerika bei SPAR

Bereits seit vielen Jahren ist SPAR bekannt dafür, aktiv gegen Handelsabkommen aufzutreten, die heimische Landwirte und die Versorgungssicherheit gefährden. Zuletzt ist bekannt geworden, welche Mengen an Billig-Rindfleisch aus Südamerika durch das Mercosur-Abkommen den europäischen Markt überschwemmen sollen. SPAR führt Rindfleisch aus Südamerika weder als Frischfleisch noch in verarbeiteten Produkten, weder in SPAR-Markenprodukten noch in Produkten der Lebensmittelindustrie und garantiert dies auch für die Zukunft.

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://www.fleischundco.at)