



Oh Würstel: Woher kommst du?

Ob Festtagsbraten oder Würstel, kalte Platte oder Raclette, an den Feiertagen lassen wir es uns kulinarisch gut gehen. Dabei wissen wir oft nicht, woher das Fleisch kommt und unter welchen Bedingungen es produziert wurde – und werfen zusätzlich sogar noch einen Teil davon weg. Der Verein *Land schafft Leben* informiert, welche Regeln bei der Kennzeichnung gelten und wie wir bewusst mit dem wertvollen Produkt Fleisch umgehen können.

Verarbeitetes Fleisch liegt am heiligen Abend in Österreich im Trend: etwa als Würstel in der Suppe oder als Aufschnitt auf kalten Platten. Darin kann sich Fleisch verstecken, dessen Herkunfts- und Produktionsbedingungen unbekannt sind; der Hersteller muss dies nämlich nicht kennzeichnen. Hannes Royer, Obmann des Vereines Land schafft Leben, fordert eine Gesetzesänderung:

„In einer Welt, in der alles transparent ist, scheint es fast absurd, dass wir nicht einmal wissen, woher das Fleisch in unseren Würsten kommt. Im Ausland gelten oft nicht dieselben Haltungsbedingungen wie in Österreich. Daher setzen wir uns als Verein für eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung für alle Fleischprodukte ein.“

Orientierung beim Einkauf von Fleisch

Innerhalb der EU müssen Hersteller nur die Herkunft bestimmter Lebensmittel wie etwa von frischem Obst und Gemüse, Eier und verpacktem Frischfleisch angeben – nicht aber von verarbeitetem Fleisch. Dazu zählen neben Fertigprodukten auch Wurstwaren wie Bratwürstel, Frankfurter, Salami, Schinken und Streichwurst. Auch mariniertes, verpacktes Frischfleisch wie zum Beispiel Grillfleisch fällt darunter. Wer sich gerne an der Frischetheke bedienen lässt, sollte sich auch hier bewusst sein: wo das Tier aufgewachsen ist und geschlachtet wurde, muss für den Konsumenten nicht erkenntlich sein. Bei verpacktem Frischfleisch ist die Regelung hingegen strenger. Dieses muss genau gekennzeichnet sein und darf etwa nur das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel tragen, wenn die Tiere in Österreich geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt wurden.

Bewusster Umgang mit wertvollen Produkten

Der Einkauf ist erledigt, das Festtagsfleisch eingekühlt und der Kühlschrank randvoll mit Köstlichkeiten. In der Weihnachtszeit wird gerne geschlemmt – und am Ende nicht alles aufgegessen. Etwa 133 kg an genießbaren Lebensmitteln wirft ein durchschnittlicher Haushalt in Österreich pro Jahr weg. Rund 11 Prozent davon sind Fleisch, Wurstwaren und Fisch. Bevor das übrige Raclette-Fleisch und Reste vom Festtagsbraten im Müll landen, sollte man deswegen einen Moment darüber nachdenken, appelliert Vereinsobmann Hannes Royer:

„Macht euch wieder einmal bewusst, dass für euren Schweinsbraten ein Tier sein Leben lassen muss. Das kippt nicht nur um, sondern das wird geschlachtet, damit wir es essen können. Und dann darf uns das ein bisschen was wert sein – und das nicht nur zu den Weihnachtsfeiertagen.“

Links:

Alles zu Herkunftskennzeichnungen auf Lebensmitteln:

<https://www.landschaftleben.at/hintergruende/lebensmittelkennzeichnung>

10 Tipps für weniger Lebensmittel Müll zur Weihnachtszeit:

https://www.landschaftleben.at/blog/Was-legt-das-Christkind-heuer-in-die-Tonne_b3471

Hintergrundbericht zu Lebensmittelverschwendung:

<https://www.landschaftleben.at/hintergruende/lebensmittelverschwendung>

Pressebilder:

<https://www.landschaftleben.at/service-aktuelles/meldungen/pressebereich/pressebilder>

Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Luisa Fohn, Redaktion

Land schafft Leben

Erzherzog-Johann-Straße 248b, 8970 Schladming

T: +43 3687 24 008-306

presse@landschaftleben.at

Kurzinfo Land schafft Leben

Land schafft Leben ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. Der unabhängige und unpolitische Verein wurde 2014 in Schladming von Bergbauer Hannes Royer gemeinsam mit seinen langjährigen Weggefährten Maria Fanningner und Mario Hütter gegründet und verfolgt das Ziel, Bewusstsein für in Österreich produzierte Lebensmittel zu schaffen. *Land schafft Leben* steht Konsumenten und Medienvertretern mit umfassenden Informationen und als erster Ansprechpartner rund um österreichische Lebensmittel zur Verfügung. Über die aufklärende Webseite www.landschaftleben.at, Facebook, WhatsApp, YouTube, Newsletter, Blog, durch Vorträge sowie Medien- und Pressekooperationen bekommen Konsumenten realistische Bilder und objektive Informationen rund um die Produktion heimischer Lebensmittel und deren Wirkung auf unseren Körper. *Land schafft Leben* greift auf umfangreiches Wissen von Experten aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Forschung zurück und zeigt transparent und ohne zu werten den Weg vom Bauern über die Verarbeitung bis hin zum fertigen Produkt. Das 12-köpfige Team gibt hilfreiche Tipps, beleuchtet die österreichischen Lebensmittel auch in Bezug auf Gesundheit und Ernährung und thematisiert zusätzlich brisante Aspekte wie beispielsweise Lebensmittelkennzeichnung, Gentechnik oder Glyphosat. *Land schafft Leben* wird unterstützt von 62 Förderern, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels, sowie von privaten Spendern und gemeinnützig engagierten Personen.