

Mariniert und deklariert

Die Grillsaison startet: Warum es wichtig ist, auf die Herkunft von Grillfleisch zu achten und warum das oft gar nicht so einfach ist.

Mit Familie und Freunden beisammensitzen, die Sonne genießen und dabei richtig gut essen: Die ersten Sommertage werden von vielen genutzt, um den Grill anzuzünden. Obwohl auch Gemüse, Brot und Käse ihren Weg auf den Grillrost finden, ist und bleibt das Wichtigste für die meisten das Fleisch. Von Würstel über Ripperl bis hin zum Kotelett gibt es eine große Auswahl an Grillbarem, das sich jedoch nicht nur in Zubereitung und Geschmack unterscheidet, sondern vor allem auch darin, wie es hergestellt worden ist. Denn hinter der Herkunft von Fleisch steckt nicht nur ein Ort, sondern auch viele andere Produktionsbedingungen wie etwa die Haltungsform der Nutztiere oder soziale Standards, die bei der Verarbeitung herrschen.

Wo unser Grillfleisch herkommt, wissen wir jedoch oft nicht. Denn die Herkunft von Frischfleisch, das unverpackt an der Fleischtheke verkauft wird, muss nicht deklariert werden. Dasselbe gilt aktuell auch noch für abgepacktes Fleisch, sobald es in irgendeiner Art und Weise verarbeitet ist.

Was bedeutet „verarbeitet“?

Fleisch gilt nicht nur etwa in Form von Käsekrainern und Bratwürsten als verarbeitetes Produkt. Es genügt, wenn es gewürzt oder mariniert ist. Sobald dies der Fall ist, muss die Herkunft des Fleisches auf der Verpackung noch nicht angegeben werden. Das soll sich mit 2023 ändern, wenn die nationale Pflicht zur Herkunftskennzeichnung für Fleisch, Milch und Eier in verarbeiteten und verpackten Lebensmitteln in Kraft tritt. Bis dahin müssen Konsumentinnen und Konsumenten noch aktiv nachfragen, wenn sie beim Einkauf von unverpacktem oder mariniertem Fleisch für die Grillerei am Wochenende auf Regionalität achten wollen.

Betrachtet man unseren Fleischkonsum, zahlt es sich durchaus aus, beim Einkauf darüber nachzudenken, woher Würstel, Kotelett und Co. kommen und unter welchen Bedingungen diese produziert worden sind – immerhin werden in Österreich pro Kopf und Jahr knapp über 60 Kilogramm Fleisch gegessen. Klarer Spitzenreiter ist dabei Schweinefleisch mit über 35 Kilogramm pro Jahr.

Regional kaufen und mitgestalten

Warum die Herkunft von Lebensmitteln überhaupt eine Rolle spielt, erklärt Hannes Royer, Obmann des Vereins *Land schafft Leben*, der sich für Transparenz im Bereich der Lebensmittelproduktion einsetzt: „Ich kann als Konsument nur dann eine bewusste Kaufentscheidung treffen, wenn ich weiß, woher das Lebensmittel kommt und wie es produziert wurde – ganz besonders bei Fleisch. Ich möchte wissen, woher das Tier kommt, wie weit der Transportweg war und im Idealfall auch, wie es gehalten wurde.“ Auf all diese Dinge habe man als Konsumentin oder Konsument schließlich einen Einfluss, erklärt Royer. Denn mit jedem Griff ins Regal wird auch ein Produktionsauftrag vergeben.

Infografiken:

Fleischkonsum: Schwein am beliebtesten:

<https://www.landschaftleben.at/lebensmittel/schwein/infografiken/2022/Infografik%20Schwein%20-%20Fleischverzehr%20gesamt%20%28c%29%20Land%20schafft%20Leben%202022.png>

Schwein: Verwendungsmöglichkeiten von Teilstücken:

<https://www.landschaftleben.at/lebensmittel/schwein/infografiken/2022/Infografik%20Schwein%20-%20Teilst%C3%BCcke%20Verwendungsm%C3%B6glichkeiten%20%28c%29%20Land%20schafft%20Leben%202022.png>

Anteil am Geflügel im Lebensmittelhandel:

<https://www.landschaftleben.at/lebensmittel/huhn/infografiken-2022/Infografik%20Huhn%20-%20Anteil%20H%C3%BChnerfleisch%20Gefl%C3%BCgel%20im%20LEH%20%28c%29%20Land%20schafft%20Leben%202022.png>

Alle Infografiken von Land schafft Leben:

<https://www.landschaftleben.at/infografiken>