

„Fake Meat & Schummelkäse – Realität auf dem Teller?“

Montag, 15. Juli 2019, Landwirtschaftskammer Österreich, Festsaal

Abstract: Adolf Marksteiner, Abteilungsleiter Marktpolitik, LK Österreich

Ist Fleisch essen tatsächlich böse?

Fleisch ist eines der wertvollsten Lebensmittel überhaupt, daher verdient es Respekt und Sorgfalt von der Entstehung bis zum Einkauf. Der Fleischkonsum in Österreich ist rückläufig – ca. 63,4 netto Kilo/Kopf und Jahr, ein rund 20 %-iger Verlust durch Verderb und Abfall ist hier schon inkludiert,

- a. Auch inkludiert sind hier Hund und Katz usw:
- b. diese verbrauchen ca. die Ackerfläche von Kärnten und Burgenland jährlich;

Klarerweise ist es eine ethische Fragestellung, ob der Mensch einen Nutzungsanspruch an das Tier hat – aber diesen Nutzungsanspruch erhebt auch jeder Heimtierhalter an Hund und Katze. Eier, Milch- und Fleischkonsum sind vertretbar; In Europa und insbes. in Österreich werden Milch, Eier und Fleisch im globalen Vergleich tierschonender und ressourceneffizient erzeugt, es gibt umfassende Tierschutz- und Tierwohlstandards, es gibt auch internationale Studien dazu.

Die Nutztiere werden in Österreich in einer verträglichen Relation zur agrarischen Nutzfläche gehalten, im Fachjargon „Flächenbindung der Tierhaltung“. Wer auf Tierschutz achten will, soll auf die Herkunft achten – Transparenz ist angesagt. Klarerweise verbraucht Fleisch mehr Ressourcen, als wenn man Gras, Futtergerste und Silomais direkt in die menschliche Ernährung bringen würde – manches davon kann trotzdem nur ein Wiederkäuer verwerten. Gerade Soja steht unter Kritik der Umweltschützer, weil dafür in Südamerika viele naturnahe Flächen umgepflügt sind. Aber Soja ist als Lebensmittel und Futtermittel eine der besten pflanzlichen Proteinquellen überhaupt. Der beste Klimaschutz besteht daher in effizienten Produktionsweisen, sparsamem Umgang mit den Ressourcen, und Vermeidung jeglicher Verluste über die gesamte Wertschöpfungskette.

Österreich ist in einer internationalen Top-Liga, was

- A. Umfassende Qualitätssicherung betrifft, der Etikettierungsgrad ist gut und trotzdem ausbaufähig
- B. Tierschutz und Tierwohl oder GVO-Freiheit betrifft – jeder kriegt was er sich leisten kann und leisten will
- C. Nachhaltigkeit betrifft: keine Regenwaldrodung, keine Bewässerung, hoher Grünlandanteil, einen der höchsten Selbstversorgungsgrade bei Soja und Futtereisweiß (> 80 %)
- D. eine bäuerlich strukturierte Tierhaltung betrifft und Multifunktionalität

Unsere Ziele:

1. Fleischkonsum bleibt eine ethische Fragestellung, daher wird und muss sich die Wertschöpfungskette Fleisch in Österreich weiterhin bemühen, die hohen Standards weiter zu entwickeln. Ressourcenschonend wirtschaften ist die Vorgabe auch im Zusammenhang mit Klimaschutz (die gesamte Landwirtschaft verursacht ca 10 % der Treibhausgasemissionen und liefert die Versorgung mit Lebensmitteln, auch für Veganer im übrigen).
2. Die Anonymität ist im Vormarsch – Herkunft und Regionalität sind gerade den österreichischen Verbrauchern daher umso wichtiger, Herkunft und Qualität bleiben Megatrend
3. Essen frei von Zwängen für oder gegen etwas halten – objektive Wissensvermittlung und Bildung in Ernährungsfragen, der Verbraucher hat ein Recht auf Wahlfreiheit und objektive Information. Das Dämonisieren des Fleischkonsums kann auch gegenteilige Effekte auslösen.