



stehe ich als Rindfleischlieferant in seiner Speisekarte“, erzählt Erlach, der bei Reichenau an der Rax Angus-Rinder mit Biozertifikat züchtet und sie fast das ganze Jahr im Freien grasen lässt.

Wo das restliche Fleisch herkommt, das besagter Wirt verarbeitet, bleibt freilich im Dunkeln. Denn im Unterschied zum Handel muss in der österreichischen Gastronomie die Herkunft von Fleisch und Eiern nicht per Gesetz ausgewiesen werden. Ein Zustand, den die Landwirtschaftskammer immer wieder anprangert. Und gegen den sie eine Aktion namens „Gut zu wissen“ gestartet hat.

„Durch sie sollen in erster Linie Betriebe im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung, also Mensen, Kantinen, Spitäler, angehalten werden, die Herkunft des von ihnen verarbeiteten und verabreichten Fleisches und der Eier freiwillig anzugeben“, sagt Katharina Tidl von der Landwirtschaftskammer.

Einwenden könnte man allerdings, dass, solange die Auskunft nur auf freiwilliger Basis erteilt wird, Fehlinformationen und Schindluder wie jene, die der Biobauer Erlach beschrieben hat, wohl kaum auszumerzen sind. „Wer sich der Initiative anschließt“, präzisiert indessen Tidl, „stimmt zugleich auch einer Kontrolle zu durch die AMA (Agrarmarkt Austria) sowie durch unabhängige Kontrollorgane.“

Dass sich die Aktion weniger an Gasthäuser als an Caterer richtet, erklärt Tidl zum einen mit dem großen Wachstum in diesem Bereich, „wir sprechen hier immerhin von 2,5 Millionen verabreichten Mahlzeiten“, und zum anderen mit „den im Vergleich zur klassischen Gastronomie nur eingeschränkten Wahlmöglichkeiten für den Gast“.

Bei der Wirtschaftskammer hat man nichts gegen eine freiwillige Teilnahme an der Aktion, warnt zugleich aber vor der Einführung einer gesetzlich verpflichtenden Herkunftsausweisung. „Als Marketing-Instrument ist eine freiwillige Ausweisung eine wunderbare Sache, die ja auch von vielen Gastbetrieben längst in Anspruch genommen wird, indem sie die Herkunft und Erzeuger ihrer Zutaten in der Karte bekanntgeben“, sagt Thomas Wolf, Leiter der Fachgruppe Gastronomie in der Wirtschaftskammer, „doch gegen ein Gesetz wehren wir uns ganz entschieden. Das würde lediglich einen gewaltigen zusätzlichen Mehraufwand an Bürokratie bedeuten.“

Was die Gemeinschaftsverpflegung betrifft, so sieht Wolf auch hier eher deren Auftraggeber als den Gesetzgeber in die Pflicht genommen. „Wenn ein Betrieb oder eine Einrichtung wie beispielsweise ein Spital wünscht, lediglich Speisen aus heimischen oder lokalen Lebensmitteln zu verabreichen, dann reicht es doch vollkommen, wenn der Betrieb das in seiner Ausschreibung oder der Auftragserteilung verlangt. Auch hier sehen wir keinerlei Notwendigkeit einer gesetzlichen Verpflichtung“, so Wolf.

Vor allem den Einwand der Bürokratie lässt Sascha Schwarzkopf so nicht gelten. „In der Schweiz besteht so eine Kennzeichnungspflicht für Fleisch und Eier bereits seit dem BSE-Skandal vor 21 Jahren. Sie wird von den Wirten genauso gut angenommen wie von den Gästen und läuft weitgehend unbürokratisch ab“, beteuert Schwarzkopf, der Wirtschaftspolitik-Leiter bei Gastrosuisse ist, dem größten eidgenössischen Schweizer Arbeitgeberverband im Bereich Gastgewerbe. Um den Aufwand gering zu halten, sehe es das Schweizer Gesetz etwa vor, dass in der Speisekarte auch eine alternative Herkunft angeführt werde, wodurch den Gastronomen ein ständiges Umschreiben der Karte erspart bleibe.

„Bei einem Gericht mit Hühnerfleisch kann in der Karte beispielsweise vermerkt sein, dass das Fleisch aus der Schweiz oder aus Brasilien stammt. Über den tatsächlichen Ursprung muss das Servicepersonal auf Nachfrage Auskunft geben können“, so Schwarzkopf. Das habe auch den Vorteil, dass dadurch der persönliche Austausch zwischen Gast und Wirt gefördert werde, was im beiderseitigen Interesse liege.

„Natürlich sind wir uns der Gefahr bewusst, dass die Behörden dazu tendieren könnten, jeweils noch eine Scheibe draufzulegen und weitere Kennzeichnungspflichten zu verlangen, also auch für andere Produkte abgesehen von Fleisch und Eiern. Dagegen würden auch wir uns wehren“, sagt Schwarzkopf, der schon mehrmals in Österreich war, um das Schweizer Modell vorzustellen und zu erklären.

Für einen recht peinlichen Eklat sorgte die unterschiedliche Gesetzgebung in Österreich und der Schweiz übrigens vergangenen Winter bei der Ski-WM in Sankt Moritz. Dort betrieb das Land Tirol eine Art Pavillon namens Tirolberg zur Promotion des Bundeslands als Urlaubsdestination. Das Ganze naturgemäß mit viel Tracht, Kuhglocken, alpinem Schmäh und sonstigem Lokalkolorit. Darunter auch einige typische Tiroler Gerichte wie Innsbrucker Gröstl mit Sauerrahmdip, Seefeldler Wildragout mit Eierspatzln und eine (etwas weniger tirolerisch anmutende) Schnitzelsemmel.

So weit, so gut. Problem war nur, dass der Tirolberg im mondänen Ski-Ort Sankt Moritz lag und somit der Schweizer Gesetzgebung unterlag. Was zur Folge hatte, dass die Herkunft des Fleisches ausgewiesen werden musste. Und so war auf der Speisekarte zu lesen, dass das Fleisch fürs Innsbrucker Gröstl aus Deutschland stammt, jenes fürs Seefeldler Wildragout aus Ungarn und das panierte in der Semmel aus Kroatien. Eine gelungene Zusammenarbeit zwischen Tourismus und heimischer Landwirtschaft kann man das wohl kaum nennen.

Dass ein System wie in der Schweiz auch hierzulande reibungslos funktionieren könnte, denkt indessen Katharina Ebner vom niederösterreichischen Catering-Unternehmen Donhauser. Dieses beliefert zahlreiche Betriebe im In- und Ausland und weist die Herkunft von Fleisch und Eiern schon seit Längerem aus. Und zwar sowohl auf dem Wochenmenüplan der belieferten Kunden als auch auf Bildschirmen in den Kantinen, sodass der Gast immer im Bilde ist über die Herkunft der Zutaten in seinem Gericht.

„Wir haben den Vorteil, dass wir weniger als viele andere Mitbewerber nicht über den Preis, sondern mehr über die Qualität kommunizieren“, sagt Ebner. „Dass wir die Herkunft unserer Produkte dabei gänzlich offenlegen, verschafft uns naturgemäß eine Art Wettbewerbsvorteil.“ Zudem betont sie, dass es in der Regel kein Problem sei, Fleisch und Eier in ausreichender Menge aus heimischen Betrieben zu bekommen. „Lediglich bei einigen wenigen Produkten wie etwa Lamm- oder Gänsefleisch müssen wir teilweise auf Importware zurückgreifen“, so Ebner.

Gegen eine verpflichtende Ausweisung spricht sich indessen Sepp Schellhorn aus. Der Gastwirt, ehemalige Präsident der Österreichischen Hotelierversammlung und Abgeordneter der NEOS sieht in der Verpflichtung in erster Linie einen Mehraufwand, den er den Wirten lieber ersparen würde. Nicht zuletzt deshalb, weil viele unter ihnen die Kosten dafür vermutlich auf den Gast abwälzen würden. Darum schlägt der Wirt, der in seinem Restaurant „Seehof“ ausschließlich mit lokalen Lebensmitteln arbeitet, etwas anderes vor.

„Wenn es nach mir ginge, würde man der AMA die Hälfte des Werbebudgets streichen und die dadurch frei gewordenen Mittel in eine Ausbildung in Sachen Lebensmittelkunde in den Schulen stecken“, sagt der liberale Politiker. Nur bis es irgendwann so weit ist, wäre es vermutlich doch ratsam, dass der Staat die Sache in die Hand nimmt. Und dafür sorgt, dass seine Bürger die ihnen zustehenden Informationen erhalten. Das würde es dem Gast nämlich erlauben, selbst zu entscheiden, ob er bei seinem Essen lieber kurzfristig ein paar Euro sparen oder aber den Teufelskreis der billigen Lebensmittel unterbrechen und damit die heimische Landwirtschaft unterstützen möchte.

