

Pressemitteilung

Wien, 2. Dezember 2019

Lembacher: Unser Geflügel lebt gesünder – Herkunftskennzeichnung zeigt´s
Höchste Tierwohlstandards in Österreich – Öffentliche Hand muss Vorbild sein

„Geflügel in Österreich lebt nachweislich deutlich gesünder als in anderen EU-Ländern. Das belegen EU-Berichte und die Tatsache, dass bei uns der Antibiotikaeinsatz bei Geflügel in den letzten sechs Jahren um mehr als 50 Prozent gesenkt werden konnte. Damit aber Konsumentinnen und Konsumenten bei Verarbeitungsprodukten und in der Gemeinschaftsverpflegung gezielt nach heimischer Qualität greifen können, ist eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung nötig. Daher verlangen wir gesetzlich verbindliche Regeln, die eine irreführende oder gar bewusst falsche Herkunftskennzeichnung bei verarbeiteten Lebensmitteln ausschließen. So sollte das Herkunftsland des primären Rohstoffes immer eindeutig ersichtlich sein“, erklärte LK Österreich-Generalsekretär Ferdinand L e m b a c h e r und ergänzte: „Das werden wir auch in den derzeit laufenden Regierungsverhandlungen entsprechend deponieren.“

Kulinarik und Klimaschutz

„Die Basis für jede kulinarische Spezialität ist eine gute Qualität der Ausgangsstoffe. Diese produzieren unsere Bäuerinnen und Bauern tagtäglich. Aber gerade in der Gemeinschaftsverpflegung mit täglich fast zwei Millionen Mahlzeiten muss der Gast diese Qualität auch erkennen können. Es wäre auch sehr wünschenswert, wenn unsere Gastronomen verstärkt die Auslobung unseres heimischen Qualitätsgeflügels als Chance zur eigenen Positionierung erkennen und nützen“, ergänzte Lembacher. Und weiter: „Wer sich bewusst für regional entscheidet, weil er die Lebensmittel im Regal und auf der Speisekarte findet, der hilft auch dem Klima. Denn regional kaufen bedeutet Klimaschutz. Niemand braucht Lebensmittel, die tausende Kilometer zurücklegen müssen, ehe sie in Österreich verzehrt werden können.“

Lebensmitteleinkauf: Vorbild öffentliche Hand

„Der Gesetzgeber hat für heimische Bäuerinnen und Bauern und speziell für Geflügelhalter die höchsten Standards Europas beschlossen. Daher muss es auch logisch sein, dass diese Standards von Einrichtungen im Einflussbereich des Bundes und der Länder, wie Kindergärten, Schulen, Bundesheer, Alters- und Pflegeheime, Krankenanstalten, Kantinen usw., die verbindliche Grundlage für deren Lebensmitteleinkäufe bilden. Die öffentliche Hand muss in dieser Hinsicht eine Vorbildfunktion übernehmen, mit gutem Beispiel vorangehen

und die Herkunft der tierischen Produkte aktiv in ihren Einrichtungen ausloben und bekanntgeben. Die LK Österreich hat dazu mit ‚Gut zu wissen‘ eine beispielgebende Initiative entwickelt“, stellte Lembacher weiter fest.

Österreich Spitzenreiter bei Hühnerhaltung

In rund 600 österreichischen Betrieben werden gut elf Millionen Masthühner gehalten. Das bedeutet einen Selbstversorgungsgrad bei Masthühnern von 82%.

„Der Gesetzgeber hat im Bundestierschutzgesetz in weiten Bereichen deutlich strengere Haltungsbestimmungen für die heimische Geflügelhaltung vorgegeben als in anderen EU Ländern. So haben Masthühner bis zu 40% mehr Platz im Stall, Puten sogar bis zu 70% mehr Fläche. Das bedeutet für die Tiere auch mehr Licht und mehr Luft. Auf Grund dieser Bestimmungen lebt Österreichs Geflügel nachweislich gesünder als in anderen EU Ländern, was sich auch darin zeigt, dass der Antibiotikaeinsatz bei Geflügel in Österreich in den letzten sechs Jahren um mehr als 50% reduziert werden konnte“, erklärte Lembacher. Er ergänzte: „Und im Gegensatz zu anderen Ländern dürfen in Österreich Antibiotika nur nach Verschreibung des Tierarztes und keineswegs zur Prophylaxe eingesetzt werden.“

Putenhaltung: Höchster Tierwohlstandard

„Der Selbstversorgungsgrad bei Putenfleisch ist alarmierend niedrig und liegt bei nur 48%. Das lässt sich unter anderem mit den ungleichen europäischen Wettbewerbsbedingungen erklären. So begrenzt Österreich die Besatzdichte bei Puten mit maximal 40kg per Quadratmeter. In den allermeisten europäischen Mitgliedsstaaten ist diese Besatzdichte überhaupt nicht gesetzlich geregelt bzw. liegt weit über den heimischen Grenzwerten. Denn es gibt keine EU-Tierschutzbestimmungen für die Haltung von Puten. Das ist auch der Grund dafür, dass Putenfleisch, das nicht aus Österreich kommt und somit auch nicht unseren hohen Anforderungen an Tierschutz und Qualität unterliegt, deutlich billiger in den Markt bzw. in die Verarbeitung gelangt. Das zeigt erneut, wie notwendig eine gesetzlich vorgeschriebene, einfache und unbürokratische Form der Herkunftskennzeichnung für die Gemeinschaftsverpflegung und die ebenfalls verpflichtende Herkunftskennzeichnung von verarbeiteten Lebensmitteln im Handel ist“, so Lembacher abschließend.

Kontakt LK-Pressestelle: Dr. Josef Siffert, 01/53441-8521, e-mail: j.siffert@lk-oe.at