

Linz, am 13.02.2023

Weltfleischtag: Regionaler Einkauf garantiert Tierwohl

Österreichs Bäuerinnen und Bauern halten ihre Tiere unter den global betrachtet höchsten Produktionsstandards. Das Wohlergehen des Tieres steht an oberster Stelle. Rund um den kommenden Weltfleischtag am 26. Februar, und beim Treffpunkt Markt – Radio OÖ Arcimboldo am 18.02.2023 von 10-11 Uhr auf dem Linzer Südbahnhof, weisen die Bäuerinnen und Bauern auf den Wert des Fleisches in der Ernährung, aber auch auf die Achtsamkeit mit dem Lebensmittel Fleisch hin.

Ohne groß darüber nachzudenken hat es sich in unserer Wohlstandsgesellschaft eingebürgert, fast nur mehr die sogenannten Edelteile der Tiere, wie Lungenbraten oder Schnitzel zu verzehren. Die anderen nicht so bekannten oder begehrten Fleischteile schmecken aber auch hervorragend und es lassen sich sehr gute Gerichte daraus zubereiten.

„Für mich als Bäuerin ist es selbstverständlich alle Teile eines Tieres zu verarbeiten. Der Begriff „Nose to tail“ – also die Verwertung des Tieres von der Nase bis zum Schwanz ist für mich gelebte Realität. Leberknödel, Sulz und Co. das sind doch wahre Leckerbissen“, findet Landesbäuerin Johanna Haider.

Nichts darf verschwendet werden

Wenn Lebensmittel, die nicht mehr ganz frisch oder übriggeblieben sind, im Müll landen, ist das nicht nur ethisch zu hinterfragen, sondern es geht auch um Klimaschutz und bares Geld. Die Ausgaben für weggeworfene Lebensmittel betragen in Österreich pro Haushalt und Jahr durchschnittlich rund 300 Euro.

„Die wertvolle Arbeit unserer Bäuerinnen und Bauern soll auf den Tellern und nicht im Müll landen. Jährlich werden fast eine Million Tonnen Lebensmittel in Österreich weggeworfen. Rund 60 Prozent davon allein in den Privathaushalten. Und gerade bei Fleischprodukten sollte jeder Konsument doppelt hinterfragen, ob es für ihn ethisch vertretbar ist, dass ein Tier für ihn gestorben ist und in der Mülltonne landet“, so Haider und ergänzt, dass mindestens haltbar bis, nicht gleichzeitig giftig ab, bedeutet.

Augen auf beim Einkauf

Die Kaufentscheidung des Konsumenten wirkt sich langfristig auf die bäuerlichen Familienbetriebe und die Bewirtschaftungs- bzw. Produktionsbedingungen aus. Jeder Griff ins Regal bzw. an der Fleischtheke erteilt den Bäuerinnen und Bauern einen Produktionsauftrag.

„Entscheiden wir uns daher bewusst für heimische, frische und regionale Lebensmittel, mit kurzen Transportwegen und möglichst ohne aufwändige Verpackung. Das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel ist ein Garant dafür. Österreichs Bäuerinnen und Bauern produzieren in allen Bereichen nachhaltig und verantwortungsvoll. Sowohl im Pflanzen- als auch im Tierschutz gelten in Österreich global betrachtet die höchsten Auflagen. Kaufen Sie Qualität und nicht Quantität und lassen Sie sich nicht von den vielen Aktionen im Handel zu „Hamsterkäufen“ verleiten. Am Ende des Tages entscheidet der Konsument, ob er tierwohlgerecht erzeugtes Fleisch haben will oder nicht. Produziert wird das, was gekauft wird. Nur Rufen nach Tierwohl und dann nicht kaufen, das ist für mich geheuchelt“, betont Haider.

+++

Rückfragenhinweis:

DI Michael Harant, BEd BSc

+43 732 773866 - 811

+43 664 8326212

michael.harant@ooe.bauernbund.at