

Linz, am 24.02.2024

## **Weltfleischtag: Darf's österreichische Pute sein?**

**Österreichs Bäuerinnen und Bauern halten ihre Tiere unter den global betrachtet höchsten Produktionsstandards. Das Wohlergehen der Tiere steht an oberster Stelle. Rund um den bevorstehenden Weltfleischtag am 26. Februar machen die OÖ Bäuerinnen und Bauern im Bauernbund auf den Wert des Fleisches in der Ernährung, aber auch auf den sorgsamem Umgang mit dem Lebensmittel Fleisch aufmerksam. Die Bäuerinnen aus dem Bezirk Kirchdorf waren live bei der Radiosendung Arcimboldo am Linzer Südbahnhofmarkt zu Gast. Mit im Gepäck: Selbstgemachter Putenfleischaufstrich, Sulz, Leberaufstrich und Schinken auf Bauernbrot.**

In den letzten Wochen wurde bekannt, dass die Putenküken eines ausländischen Produzenten mit dem sogenannten „Toe Trimming“ (Wegschmelzen der Krallen) behandelt werden. Dieses aus Italien stammende Putenfleisch wird auch in einigen österreichischen Supermärkten verkauft.

„Der Bauernbund fordert ein EU-weites Verbot des tierquälerischen „Toe Trimming“ und eine generelle Angleichung der Haltungsstandards. Österreichs Bäuerinnen und Bauern produzieren in allen Bereichen nachhaltig und verantwortungsvoll. Unterstützen wir sie und entscheiden wir uns bewusst für heimische, frische und regionale Lebensmittel“, so OÖ Bauernbund-Direktor Ing. Wolfgang Wallner und ergänzt: „Rund ein Fünftel der heimischen Truthühner werden von unseren Bäuerinnen und Bauern in Oberösterreich erzeugt.“

### **Wertschätzung des österreichischen Standards**

Österreich hat EU-weit die strengsten Richtlinien für die Besatzdichte in der Putenmast. Sie liegt in Österreich bei 40 kg/m<sup>2</sup>, EU-Weit ist sie mit 70 kg/m<sup>2</sup> fast doppelt so hoch ist. Die höheren Haltungsstandards ermöglichen dem Geflügel ein gesünderes Leben, was sich auch am massiv gesunkene Antibiotikaeinsatz widerspiegelt. „Der österreichische Standard und damit auch das Tierwohl muss es uns wert sein österreichisches Putenfleisch zu kaufen. Denn bei einem Selbstversorgungsgrad von knapp 50 Prozent bei Putenfleisch muss uns bewusst sein, dass der restliche Anteil importiert wird und wir dabei nicht wissen, in welcher Haltungsform und unter welchen Bedingungen die Truthühner gemästet wurden“, betont Bezirksbäuerin Sabine Sieberer aus Kirchdorf.

Die Putenmäster stehen vor herausfordernden Zeiten, denn die Ställe stehen länger leer als üblich, die Produktionskosten sind nach wie vor hoch und die Nachfrage nach österreichischem Putenfleisch ist gleichbleibend. Familie Aitzetmüller sind Putenmäster aus Pettenbach und betonen: „Die Pute ist sehr vielfältig. Denn neben der Putenbrust gibt es noch andere hochwertige Produkte, wie zum Beispiel: Schinken, Leberaufstrich und Sulz. Für uns ist es unverständlich, dass wir in Österreich hochwertiges Putenfleisch produzieren, welches ins Ausland exportiert werden muss, weil es bei uns keine Nachfrage dafür gibt.“

### **Nichts darf verschwendet werden**

Wenn Lebensmittel, die nicht mehr ganz frisch oder übriggeblieben sind, im Müll landen, ist das nicht nur eine ethische Frage, sondern auch eine Frage des Klimaschutzes und des Geldes. Die Ausgaben für weggeworfene Lebensmittel betragen in Österreich durchschnittlich rund 300 Euro pro Haushalt und Jahr. „Die wertvolle Arbeit unserer Bäuerinnen und Bauern gehört auf den Tellern und nicht in den Müll. Jährlich werden in Österreich fast eine Million Tonnen Lebensmittel weggeworfen. Rund 60 Prozent davon allein in den privaten Haushalten. Und gerade bei Fleischprodukten sollte sich jeder Konsument zweimal überlegen, ob es für ihn ethisch vertretbar ist, dass ein Tier möglicherweise in der

Mülltonne landet“, so Landesbäuerin Johanna Haider und ergänzt, dass mindestens haltbar bis, nicht gleichzeitig giftig ab, bedeutet. Ihr Tipp für alle Lebensmittel: „Schauen, riechen, schmecken“.

### **Der Käufer entscheidet**

Die Kaufentscheidung des Konsumenten hat langfristige Auswirkungen auf die bäuerlichen Familienbetriebe und deren Bewirtschaftungs- bzw. Produktionsbedingungen. Jeder Griff ins Regal bzw. an der Fleischtheke erteilt den Bäuerinnen und Bauern einen Produktionsauftrag.

„Am Ende des Tages entscheidet der Konsument, ob er tierwohlgerecht erzeugtes Fleisch haben will oder nicht. Produziert wird das, was gekauft wird. Nur Tierwohl zu fordern und dann nicht zu kaufen, ist für mich Heuchelei“, betont Haider.

### Rezept Putenfleischaufstrich:

#### Zutaten:

1 Stk Putenschnitzel, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 EL Olivenöl (zum Anbraten), 1 Stk Zwiebel, 80 g Butter, 200 g Topfen, 1 EL Senf, 1 Prise Paprikapulver, ½ Bund Petersilie

Zubereitung: Als erstes wird die Zwiebel geschält und fein gehackt. Auch die Petersilie wird nach dem Waschen fein geschnitten.

Das Putenschnitzel beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten in Öl durchbraten. Dann das Fleisch zum Abkühlen auf einen Teller geben.

Inzwischen werden die Zwiebelwürfel in der Pfanne goldgelb geröstet und ebenfalls auf den Teller zum Abkühlen gegeben.

Nun die Butter mit einem Mixer zusammen mit Topfe, Senf, Paprikapulver cremig aufmixen. Das Putenfleisch in feine Würfel schneiden und mit den Zwiebeln und der geschnittenen Petersilie unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Bauernbrot servieren.

+++

#### **Rückfragenhinweis:**

Ines Schöfecker, BSc

+43 732 773866 - 813

ines.schoeucker@ooe.bauernbund.at