

Linz, am 23.02.2026

Weltfleischtage: Heimisches Schweinefleisch im Fokus

Österreichs Bäuerinnen und Bauern produzieren unter – international betrachtet – höchsten Standards. Tierwohl, Qualität und Lebensmittelsicherheit stehen an oberster Stelle. Rund um den Weltfleischtage am 26. Februar machen die OÖ Bäuerinnen und Bauern im Bauernbund auf den Wert von Fleisch in der Ernährung sowie auf einen bewussten und verantwortungsvollen Konsum aufmerksam. Heute steht das heimische Schweinefleisch im Mittelpunkt.

Bereits am Samstag, 21. Februar 2026, luden die Welser Bäuerinnen ins max.center Wels ein. Gemeinsam mit Landesbäuerin Johanna Haider, Bezirksbäuerin Margit Ziegelböck sowie den Ortsbäuerinnen Maria Mittermayr und Petra Wimmer suchten sie das Gespräch mit Konsumentinnen und Konsumenten. Neben Information und Aufklärung wurden Kostproben von selbstgemachtem Speck aus bäuerlicher Produktion angeboten.

Der Weltfleischtage wurde ins Leben gerufen, um auf die Bedeutung einer nachhaltigen Fleischproduktion und eines bewussten Einkaufs hinzuweisen. Konsumenten sollen sich mit Herkunft, Qualität und Produktionsbedingungen auseinandersetzen. Gerade in Oberösterreich, einem der stärksten Schweinebundesländer Österreichs mit rund 2.000 Haupterwerbs-Schweinehaltungsbetrieben, spielt die Branche eine zentrale Rolle für Wertschöpfung und Versorgungssicherheit.

Bewusster Fleischkonsum und regionale Verantwortung

Landesbäuerin Johanna Haider betont: „Der Weltfleischtage führt uns vor Augen, welche zentrale Rolle Fleisch seit jeher in unserer Ernährung einnimmt. Umso entscheidender ist es, bewusst zu wählen und auf Qualität zu achten. Wer sich für Fleisch aus Oberösterreich entscheidet, entscheidet sich für Verantwortung, für Transparenz und für eine Produktion nach höchsten Standards.“

Die heimischen Schweinebäuerinnen und -bauern stehen für hohe Produktionsstandards, kurze Transportwege und streng kontrollierte Qualität – und damit für Lebensmittel, die Vertrauen verdienen.

Gleichzeitig sieht sich die Branche mit großen Herausforderungen konfrontiert. Fehlende Planungssicherheit und Unsicherheit hinsichtlich langfristiger Rahmenbedingungen – etwa bei der Industrieemissionsrichtlinie, bei Vorgaben zur freien Abferkelung, bei Tierwohlstandards oder bei Diskussionen rund um den Spaltenboden – erschweren notwendige Investitionen. „Unsere Betriebe brauchen Verlässlichkeit. Wer Tierwohl weiterentwickeln will, muss auch stabile gesetzliche Grundlagen garantieren“, so Haider.

Regional kaufen heißt Landwirtschaft stärken

Bezirksbäuerin Margit Ziegelböck appelliert an die Konsumentinnen und Konsumenten: „Mit jedem Einkauf wird eine Entscheidung getroffen – nicht nur für ein Produkt, sondern für eine Form der Landwirtschaft. Wer bewusst zu österreichischem Fleisch greift, stärkt unsere bäuerlichen Familienbetriebe und trägt zur regionalen Wertschöpfung bei. Besonders empfehlenswert ist der Kauf direkt bei unseren Direktvermarktern: Dort stehen Frische, nachvollziehbare Herkunft und höchste Qualität im Mittelpunkt. Orientierung bietet zudem das AMA-Gütesiegel, das klar für den Ursprung aus Österreich steht und Vertrauen schafft.“

Wie viel Handwerk und Wissen hinter der Produktion stecken, zeigten die Ortsbäuerinnen eindrucksvoll. Petra Wimmer hält selbst Schweine am Hof, schlachtet für den Eigenbedarf und selcht ihren Speck traditionell. „Zu Hause schmeckt er besser als jeder gekaufte. Es ist eine Wertschätzung unserer Tiere und unserer eigenen Arbeit“, sagt sie. Besonders wichtig ist ihr, das Wissen rund ums Speckselchen und Brotbacken zu erhalten und weiterzugeben, damit diese Traditionen nicht verloren gehen.

Maria Mittermayr betreibt eine Direktvermarktung von Bio-Schweinefleisch und ist mit der Nachfrage sehr zufrieden. Bei ihr wird das Schwein „nose to tail“ verarbeitet – vom Edelstück bis zum Veredelungsprodukt. „Unsere Kunden schätzen die Transparenz und die Vielfalt. Das ganze Tier zu verwerten, ist für uns selbstverständlich“, betont sie.

Verantwortungsvoller Konsum für eine sichere Zukunft

Ein bewusster Einkauf hat unmittelbare Auswirkungen auf die heimische Produktion. Wer zu regionalem Schweinefleisch greift, stärkt bäuerliche Familienbetriebe und sichert Arbeitsplätze im ländlichen Raum. Der Weltfleischtage 2026 setzt damit ein klares Zeichen für Qualität, Regionalität und für eine zukunftsfähige Schweinehaltung in Oberösterreich.

+++

Rückfragenhinweis:

Ines Schöfecker, BSc

+43 732 773866 - 813

ines.schoeacker@ooe.bauernbund.at