

From nose to tail – aber nicht beim Schwein?

Lungenbraten ja, Ringelschwanz nein: Nur ein gewisser Anteil des in Österreich produzierten Schweinefleisches bleibt im Land, der Rest verteilt sich rund um den Globus. Zum Tag des Schweins am 1. März erklärt der Verein *Land schafft Leben*, wie sich das auf Produktion und Tierhaltung auswirkt.

Wenn in Österreich Fleisch gegessen wird, dann besonders gerne Schweinefleisch: Mehr als 34 Kilogramm werden hierzulande pro Kopf und Jahr durchschnittlich verzehrt. Dieser beachtliche Bedarf könnte rein theoretisch ausschließlich mit österreichischem Schweinefleisch gedeckt werden, denn die heimischen Betriebe produzieren sogar noch etwas mehr, als in Österreich gegessen wird. Rund 471.000 Tonnen waren es 2021. In der Praxis sieht es jedoch ganz anders aus. Ein beachtlicher Teil des in Österreich produzierten Schweinefleisches wird nämlich exportiert. Um unseren Bedarf zu decken, werden wiederum knapp 170.000 Tonnen Schweinefleisch importiert.

Neben wirtschaftlichen Aspekten – importiertes Schweinefleisch ist mitunter deutlich günstiger als österreichisches – liegt der Grund für diese Rochade auch in den Essgewohnheiten der Österreicherinnen und Österreicher: Besonders fette Teilstücke des Schweins oder solche wie Rüssel, Ohren und Füße finden in den heimischen Küchen kaum eine Verwendung. In anderen Ländern hingegen sind gerade diese Stücke gefragt. Hier ist besonders der asiatische Markt von Bedeutung, wo etwa der vordere Fuß des Schweins als Delikatesse geschätzt wird. Der mengenmäßig bedeutendste Importeur von österreichischem Schweinefleisch ist zwar Italien, auf den Plätzen zwei und drei folgen jedoch China und Südkorea.

Produktionsbedingungen als Kompromiss?

So kommt es, dass – je nach Schlachtbetrieb – nur gewisse Teile der österreichischen Schweine im Land bleiben, der Rest verteilt sich rund um den Globus. Diese Tatsache bringt die heimischen Schweinemastbetriebe in ein gewisses Dilemma, denn große Erzeugerländer wie Brasilien konkurrieren auf diesen Märkten mit Österreich. Diese können ihr Schweinefleisch durch größere Produktionsmengen und deutlich geringere Auflagen aber weitaus günstiger produzieren. In vielen Ländern sind die Konsumentinnen und Konsumenten zudem weniger für das Thema Tierwohl sensibilisiert als in Österreich – und demnach auch nicht bereit, dafür zu zahlen.

Die heimische Schweinemast muss also mit einem einzelnen Produkt den teilweise stark unterschiedlichen Anforderungen verschiedener Märkte gerecht werden. Einerseits muss Schweinefleisch über die gesamte Produktionskette effizient und kostengünstig produziert werden, um am internationalen Markt zu bestehen, andererseits soll auch der heimische Kunde zufrieden gestellt werden, der höhere Ansprüche hat. Dass die Haltungsbedingungen von Nutztieren in Österreich sowohl in der Produktion als auch bei den Konsumentinnen und Konsumenten eine weitaus größere Rolle spielen als in vielen anderen Ländern, stellt die Branche damit vor allem im Bio- und Tierwohlsegment vor einen Zielkonflikt. **Hannes Royer**, Obmann des Vereins *Land schafft Leben*, sagt dazu:

„Jetzt kann man schwer ein halbes Schwein so halten, dass jene Konsumentinnen und Konsumenten zufrieden sind, denen Tierwohl wichtig ist, und die andere Hälfte so, dass es möglichst billig ist. Dass wir wieder beginnen, in großem Stil Rüssel und Ohren zu essen, ist eher unwahrscheinlich. Was wir aber sehr wohl tun können, ist, zu heimischem Schweinefleisch

zu greifen. Denn je größer die Nachfrage im eigenen Land ist, desto größer ist auch der Anreiz, zu den hier erwünschten höheren Standards zu produzieren. Andernfalls werden die Haltungsbedingungen immer ein Kompromiss bleiben.“

Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Carmen Brüggler, Kommunikation

Land schafft Leben

8970 Schladming | Erzherzog-Johann-Straße 248b

1010 Wien | Schwarzenbergstraße 8/1

T: 01 89 06 458 306

M: +43 664 / 38 88 678

presse@landschafftleben.at

Bildbeschreibungen:

- Infografik: Die unterschiedlichen Teilstücke des Schweins verteilen sich auf verschiedene Märkte; © *Land schafft Leben*

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- Mehr zu heimischem Schweinefleisch [gibt es hier](#).

Kurzinfo Land schafft Leben

Land schafft Leben ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. Der unabhängige und unpolitische Verein wurde 2014 in Schladming von Bergbauer Hannes Royer gemeinsam mit seinen langjährigen Weggefährten Maria Fanninger und Mario Hütter gegründet und verfolgt das Ziel, Bewusstsein für in Österreich produzierte Lebensmittel zu schaffen. *Land schafft Leben* steht Konsument*innen und Medienvertreter*innen mit umfassenden Informationen und als erster Ansprechpartner rund um österreichische Lebensmittel zur Verfügung. Über die aufklärende Webseite www.landschafftleben.at, Facebook, Instagram, TikTok, WhatsApp, YouTube, Newsletter, Blog, durch Vorträge sowie Medien- und Pressekooperationen bekommen Konsument*innen realistische Bilder und objektive Informationen rund um die Produktion heimischer Lebensmittel und deren Wirkung auf unseren Körper. *Land schafft Leben* greift auf umfangreiches Wissen von Expert*innen aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Forschung zurück und zeigt transparent und ohne zu werten den Weg vom Bauern über die Verarbeitung bis hin zum fertigen Produkt. Der Verein gibt hilfreiche Tipps, beleuchtet die österreichischen Lebensmittel auch in Bezug auf Gesundheit und Ernährung sowie thematisiert zusätzlich brisante Aspekte wie beispielsweise Lebensmittelkennzeichnung, Gentechnik oder Glyphosat. *Land schafft Leben* finanziert sich über vier Säulen: der Verein wird aktuell von über 60 Förderern unterstützt, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels; zudem erhält der Verein seit dem Jahr 2021 eine öffentliche Förderung; weiters nimmt *Land schafft Leben* Gelder über Vortragstätigkeiten ein und wird unterstützt von privaten Spender*innen und gemeinnützig engagierten Personen.