



## **Schweinefleisch-Produktion: Wissen**

### **wir es wirklich nicht oder wollen wir es nicht wissen?**

**Die aktuellen Diskussionen rund um Schweinehaltung und Schlachthöfe in Deutschland und in Österreich machen eines sichtbar: Immer mehr Menschen interessieren sich dafür, woher ihr Schweinefleisch kommt und wie die Tiere gehalten wurden. Trotzdem greifen viele weiterhin zu Billigprodukten. Der Verein *Land schafft Leben* spricht sich daher für eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung aus und stellt die Frage aller Fragen: Wissen wir es wirklich nicht, oder wollen wir es nicht wissen?**

Mehr als 37 Kilogramm Schweinefleisch isst eine Österreicherin oder ein Österreicher durchschnittlich pro Jahr. Pro Tag sind das 100 Gramm Schweinefleisch, dessen Herkunft von vielen Konsumentinnen und Konsumenten nicht hinterfragt wird. Vor allem wenn sich das Schweinefleisch in Würsten, Schinken und in den Gerichten österreichischer Wirtshäuser versteckt, tappen Konsumentinnen und Konsumenten im Dunkeln. Denn dort muss es im Gegensatz zum verpackten Frischfleisch im Lebensmittelhandel nicht gekennzeichnet sein. Ob das Schwein in Österreich aufgezogen und geschlachtet, ob es in Bio- oder in konventioneller Haltung gelebt hat oder aus einem Tierwohl-Programm stammt, ist also nicht immer ersichtlich. Besonders bei Schweinefleisch ist dieser Umstand kritisch, da dieses immer wieder als Lockware zu billigen Preisen im Lebensmittelhandel eingesetzt wird.

„Wer grundsätzlich das Billigste kauft, wenn es um Fleisch, Wurst oder Schinken geht, handelt gegen die eigenen Werte. Denn wer möchte schon Tierqual oder schlechte Arbeitsbedingungen für Verarbeiter in den eigenen Einkaufskorb legen oder auf den Teller im Wirtshaus bestellen? Wir brauchen daher eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung, damit jeder und jede sich frei für das beste Produkt entscheiden kann“, so Hannes Royer, Obmann vom Verein *Land schafft Leben*.

### **Wie geht bewusster Fleischkonsum?**

Wer Tierwohl möchte, kann in Österreich zu Tierwohl greifen. Heimisches Schweinefleisch als Frischfleisch im Supermarkt bietet diverse Gütesiegel und Labels zur Orientierung, die Auskunft über Herkunft, Haltung und Fütterung der Schweine geben. Zu den am häufigsten verwendeten Siegeln zählen das AMA-Gütesiegel, das BIO-AUSTRIA-Gütesiegel und auch das Arge-Gentechnikfrei-Kontrollzeichen. Die ersten beiden Siegel stellen sicher, dass das Fleisch

aus Österreich stammt und daher unter nationalen Rahmenbedingungen hergestellt wurde. Die österreichischen Produktionsbedingungen für Schweinefleisch ordnen sich EU-weit auf vergleichbarem Standard ein. Die Schweinemäster sind in Österreich Großteils noch bäuerliche Familienbetriebe, die in eher kleinen Einheiten produzieren. Das Lohnniveau und die Gehaltsbedingungen in österreichischen Schlachthöfen liegen aufgrund der strengen österreichischen Arbeitsmarktregulierungen aber bedeutend höher als im umliegenden EU-Land. Das Bio-Siegel regelt zusätzlich die biologische Haltungsform der Schweine. Unter anderem muss das Futter zum Großteil aus biologischen Quellen stammen und die Schweine haben beinahe doppelt so viel Platz wie in konventioneller Haltung. Das Arge-Gentechnikfrei-Kontrollzeichen legt fest, dass die Schweine nur mit gentechnikfreiem Futter versorgt wurden. Neben diesen Gütesiegeln gibt es noch diverse Tierwohlprogramme (Labels), deren Richtlinien über die gesetzlichen Tierwohl-Standards hinausgehen. Die beste Orientierungshilfe wäre jedoch eine durchgängige Kennzeichnung auf allen Fleischprodukten und verarbeiteten Lebensmitteln. Und wer es bis zu deren Umsetzung wirklich wissen will, fragt am besten nach.

### **Links:**

Pressebilder: [www.landschaftleben.at/service-aktuelles/meldungen/pressebereich/pressebilder](http://www.landschaftleben.at/service-aktuelles/meldungen/pressebereich/pressebilder)

Alles zum Schwein: [www.landschaftleben.at/lebensmittel/schwein](http://www.landschaftleben.at/lebensmittel/schwein)

Infografiken rund um das Schwein: <https://www.landschaftleben.at/infografiken/schwein>

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

**Nadina Ruedl**, Kommunikation

*Land schafft Leben*

Erzherzog-Johann-Straße 248b, 8970 Schladming

T: +43 3687 24 008-306

[presse@landschaftleben.at](mailto:presse@landschaftleben.at)

### **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 Fanningner und Mario Hütter gegründet und verfolgt das Ziel, Bewusstsein für in Österreich produzierte Lebensmittel zu schaffen. *Land schafft Leben* steht Konsumenten und Medienvertretern mit umfassenden Informationen und als erster Ansprechpartner rund um österreichische Lebensmittel zur Verfügung. Über die aufklärende Webseite [www.landschaftleben.at](http://www.landschaftleben.at), Facebook, WhatsApp, YouTube, Newsletter, Blog, durch Vorträge sowie Medien- und Pressekooperationen bekommen Konsumenten

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 Experten 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. Das 13-köpfige Team gibt hilfreiche Tipps, beleuchtet die österreichischen Lebensmittel auch in Bezug auf Gesundheit und Ernährung und thematisiert zusätzlich brisante Aspekte wie beispielsweise Lebensmittelkennzeichnung, Gentechnik oder Glyphosat. *Land schafft Leben* wird unterstützt von 61 Förderern, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels, sowie von privaten Spendern und gemeinnützig engagierten Personen.