

Wien, 31.08.2023

## **PRESSEINFORMATION**

### **Transparenz schafft Vertrauen - Herkunftskennzeichnung in Großküchen und Kantinen ab 1. September 2023**

Die Österreicher:innen haben ein Recht darauf, tierische Produkte zu wählen, die den Mindestanforderungen des österreichischen Tierschutzgesetzes entsprechen. Dafür braucht es Transparenz am Teller. Ein erster Schritt ist die Umsetzung der Herkunftskennzeichnung in Großküchen und Kantinen ab 1. September 2023.

#### **Derzeitiger Absatz in der Gemeinschaftsverpflegung**

„Bei der Fleischversorgung in der Gemeinschaftsverpflegung ist eine getrennte Betrachtung zwischen Rind-, Kalb-, Schweine- und Geflügelfleisch von großer Bedeutung. Insbesondere bei Kalbfleisch ist die Situation herausfordernd, da nach wie vor ein beträchtlicher Anteil an nicht österreichischer Ware im Umlauf ist. Es wird geschätzt, dass etwa ein Drittel dieser Importe aus den Niederlanden stammt“, betont NTÖ-Obmann Josef Fradler. Preisfaktoren und die hohe Importquote spielen hier ebenso eine Rolle wie der vergleichsweise niedrige Selbstversorgungsgrad bei Kalbfleisch. Während in Österreich rund 50.000 Kälber geschlachtet werden, beträgt die Importmenge 80.000 Kälber. Niederländisches Kalbfleisch ist, aufgrund der Produktionskosten um etwa 25-30% billiger als österreichische Ware.

Eine genaue Betrachtung zeigt, dass der Anteil österreichischer Ware im Rindfleischbereich bei 80 % liegt, während er im Schweinefrischfleischbereich auf 70 - 80 % geschätzt wird. Besonders bei verarbeiteten Produkten wie Schinken besteht nach wie vor keine durchgängige Kennzeichnungspflicht der Herkunft, was die Transparenz für die Verbraucher:innen erschwert. In der Kategorie verarbeitete Produkte liegt der Anteil an österreichischem Schweinefleisch bei maximal 50 %.

In der Kategorie Geflügel stammt nur ein geringer Anteil von 10 % des Fleisches aus österreichischer Produktion, bei den Eiern sind es immerhin 70 %. Bei Putenfleisch liegt der Anteil der heimischen Produktion in der Gemeinschaftsverpflegung unter 3 %. Eine weitere Nische gibt es für Schaf- und Ziegenprodukte.

Diese Zahlen verdeutlichen, dass die Herkunftskennzeichnung und die Fokussierung auf heimische Produkte in der Lebensmittelwirtschaft wichtige Rolle spielen, um eine nachhaltige und transparente Lebensmittelversorgung in Österreich zu fördern.

### **Tierwohl und Versorgungssicherheit in Österreich**

Wer österreichisches Geflügel kauft, kann sicher sein, dass die Tiere nach den strengsten Haltungsvorschriften der EU gehalten werden. Mit bis zu 30-40% mehr Platz im Stall haben die Tiere mehr Licht, Luft und Platz, was sich nachweislich positiv auf ihre Gesundheit auswirkt (AGES-Bericht). Der Einsatz von Tierarzneimitteln konnte in Österreich in den letzten Jahren dadurch um mehr als 50% reduziert werden.

„Bei öffentlichen Ausschreibungen in der Gemeinschaftsverpflegung besteht die Herausforderung darin, realistische Kriterien zu definieren. Die strengsten Tierschutzstandards in Ausschreibungen festzulegen, ohne dass genügend Zeit und Budget zur Verfügung stehen, ist nicht zielführend. Bisher wurden solche Kriterien oft umgangen, indem auf billigere ausländische Ware ausgewichen wurde,“ so Josef Fradler.

Die zukünftige Herausforderung liegt in der Verwertung der Tiere, wodurch auch die Menüplanung komplexer wird. Dennoch wird die Umsetzung von Tierwohlprojekten langfristig unverzichtbar sein. Derzeit liegt der Anteil von Tierwohl-Produkten in der Gemeinschaftsverpflegung bei maximal 5%.

### **Deckung der Nachfrage mit österreichischem Fleisch in der Gemeinschaftsverpflegung**

Insbesondere im Rindfleischbereich mit einem Selbstversorgungsgrad von 145% könnte die Nachfrage gedeckt werden. Auch bei Schweinefleisch mit einem Selbstversorgungsgrad von ca. 100% wäre dies möglich. Im Bereich der Verarbeitung wird großes Potential, auf Österreich und regionale Herkunft zu setzen, gesehen. Bei Kalbfleisch kann durch neue Projekte wie Kalb Rosé die Verfügbarkeit ebenfalls gesichert werden. Auch seitens des Geflügels könnte die Nachfrage in der Gemeinschaftsverpflegung mit österreichischem Fleisch gedeckt werden.

Es braucht eine gemeinsame Kraftanstrengung, wenn wir die Kriterien vor allem im Bereich Klima und Nachhaltigkeitsstrategieplan umsetzen wollen. Entscheidend ist die Entwicklung und Planung entlang der Wertschöpfungskette und eine entsprechende Bereitschaft, in der Gemeinschaftsverpflegung eine Ganztierverwertung umzusetzen.

„Der nächste Schritt ist die rasche Weiterentwicklung bis in die Gastronomie. Es braucht Maßnahmen und einen transparenten Weg um das zukünftige Vertrauen der Konsument:innen zu gewähren,“ schließt Josef Fradler ab.

---

## **Über den NTÖ**

Die Rinderzucht Austria, der Verband Österreichischer Schweinebauern (VÖS), der Österreichischer Bundesverband für Schafe und Ziegen (ÖBSZ), die Geflügelwirtschaft Österreich sowie die Arbeitsgemeinschaft Rind (ARGE Rind) und Pferd Austria haben 2016 den gemeinsamen Dachverein „Nachhaltige Tierhaltung Österreich“ gegründet. Damit sollen gemeinsam die Interessen der Tierhalter:innen aller Sparten vertreten und agrarpolitische Themen koordiniert behandelt werden.

[www.nutztier.at](http://www.nutztier.at)

---

Rückfragehinweis:

Ing. Johanna Prodingler, MEd.

NTÖ - Nachhaltige Tierhaltung Österreich

Dresdner Straße 89/18, 1200 Wien

Tel.: +43 664 8312437

E-Mail: [prodinger@nutztier.at](mailto:prodinger@nutztier.at)