



Am laufenden Band wird geschlachtet: Der weltweite Fleischkonsum steigt seit Jahren

VON SIMONE HOEPKE UND CHRISTIAN WILLIM

„Ein beinhardter freier Markt“

Fleisch. Österreicher lieben Tierisches auf dem Teller und dem Brot. Woher das Fleisch für die Wurst kommt, ist oft eine Frage von wenigen Cent und bleibt für Käufer meistens ein Rätsel

Es klingt skurril. Österreich könnte sich zu 100 Prozent selbst mit Schweinefleisch versorgen, hat im Vorjahr laut Statistik aber dennoch 110.000 Tonnen allein aus Deutschland importiert. Auch von der Firma Tönnies, die jetzt aufgrund der Arbeitsbedingungen in ihren Werken am Pranger steht.

Die Österreicher gehören zu den größten Fleischkäufern in Europa (siehe Grafik). Allen Lippenbekenntnissen zum Trotz, entscheidet bei vielen letztlich der Preis darüber, was im Einkaufswagen und auf dem Teller landet. Ob beim Supermarkt-Manager, Wirt, Fleischverarbeiter oder Konsument. Letztlich sind alle „Groscherklauber“. So sind in der Industrie oft zwei Cent Preisunterschied pro Kilo ausschlaggebend dafür, was in die Wurst kommt.

„Natürlich setzen sie mit ihrer Gigantomanie und moderner Sklaverei in den Werken die Schleuderspirale in Gang“

Johann Schlederer
Chef der Schweinebörse

Weitere Zuspitzung

„Klingt nicht viel, aber in Verarbeitungsbetrieben kommt in der Kalkulation viel zusammen, wenn Tausende Tonnen benötigt werden“, sagt Michael Blass, Chef der Agrarmarketing Austria. „Wir sehen immer wieder, dass die Industrie so unter Druck ist, dass sie wegen ein paar Cent zu Ware ohne Qualitätssiegel greift. Das ist ein altbekanntes Problem, das sich weiter zuspitzt.“

Laut Branchenkenner liegen die Margen bei Wurst-

produzenten oft unter einem Prozent ihres Umsatzes, etwa im Vorjahr, als die Schweinepreise einen Höhenflug hatten. Ein paar Cent weniger im Rohstoffkauf entscheiden über den Geschäftserfolg.

Einer, der sich gerade zu einem großen Teil vom AMA-Gütesiegel verabschiedet hat, ist der niederösterreichische Familienbetrieb Berger Schinken. Dass es dabei um den Preis gegangen ist, lässt Fir-

menchef Rudolf Berger über eine Sprecherin dementieren. Die Partnerbetriebe hätten schlicht nicht mehr genügend Menge unter dem AMA-Siegel liefern können, weil dieses seit Jahresanfang neue, komplexere Regeln etabliert habe. Ein Vorwurf, den die AMA nicht auf sich sitzen lassen will. Bei langfristigen Partnerschaften würden die Landwirte, Schlacht- und Zerlegebetriebe planen und die benötigten Mengen liefern können. Davon könne aber oft keine Rede sein. Oft würden Verarbeiter an der Rohstoffbörse kaufen, was gerade billig zu haben ist.

Berger versichert, dass er für seinen Schinken „zu 100 Prozent heimisches Schweinefleisch“ verarbeitet, 56 Prozent davon AMA-zertifiziert.

„Konsumenten wurde über Jahre über die Werbung eine Geiz-ist-Geil-Mentalität eingehämmert“

Birgit Beck
VKI-Expertin

Ein genauerer Blick in die Sortimente einzelner Hersteller zeigt auch, dass sie zwar gerne mit Qualitäts- und Herkunftssiegeln werben, aber bei einem beträchtlichen Teil der Produktion gerne an ihnen vorbei arbeiten. So musste der Tiroler Speckhersteller Handl zuletzt etwa bekennen, dass er ebenfalls Fleisch von Tönnies bezogen hat. Auch wenn auf Anfrage betont wird, dass Speck und Wurst „für den österreichischen Markt ausschließlich mit AMA-Gütesiegel-Fleisch hergestellt“ werde.

Das AMA-Gütesiegel garantiert bei Fleisch, dass es von einem in Österreich geborenen, gemästeten und geschlachteten Tier stammt. Wozu braucht dann Handel aber zusätzlich zu österreichischem deutsches Fleisch? „Für den Exportmarkt“, heißt es. Ob ein deutscher Kunde im „Tiroler Speck“ Schwein aus deutscher Produktion erwartet, sei dahingestellt.

Wenn es um die Wurst geht, steht aber auch der österreichische Verbraucher schnell auf verlorenem Posten, wenn er wissen will, was denn wirklich drinnen steckt. Auf die Frage, wie denn der Käufer nachvollziehen kann, woher das Fleisch in der Wurst von heimischen Herstellern stammt, sagt Birgit Beck vom Verein für Konsumentinformation (VKI) knapp: „Gar nicht, außer es

ist ein Gütesiegel drauf.“ Eine Ausnahme gibt es, die einer gewissen Ross- oder besser gesagt Schweinetäuscherei Einhalt gebieten soll. Seit 1. April müssen bei Wurstwaren, bei denen auf der Verpackung ein Österreichbezug hergestellt wird, die primären Zutaten tatsächlich aus Österreich stammen. Also wenn etwa mit „Qualität aus Österreich“, einer Fahne oder Landkarte unseres schnitzelförmigen Landes geworben wird.

„Das Gesetz ist aber sehr schlecht gemacht“, sagt VKI-Ernährungswissenschaftlerin Beck, die darin zuviel Spielraum und damit potenzielle Streitfälle sieht. „Es ist etwa unklar, ob eine Verpackung, auf der eine idyllische Berglandschaft dargestellt ist, unter die Regelung fällt.“

Geiz ist geil

Dass sich die Wurstkäufer, vom niedrigen Preis geleitet, vielleicht sogar ganz gerne zur Gewissensberuhigung täuschen lassen, glaubt Beck nicht. „Das darf man nicht den Konsumenten in die Schuhe schieben. Ihnen wurde über Jahre über die Werbung eine Geiz-ist-Geil-Mentalität eingehämmert.“

Der Skandal bei Tönnies lässt einmal mehr die Debatte um faire Fleischpreise hochkochen und damit die Frage, ob Fleisch teurer werden muss. „Wer das fordert, hat schlicht keine Ahnung vom Markt“, findet Johann Schlederer, Chef der Schweinebörse.

Ab wann ein Preis fair ist, hänge nicht zuletzt von der Betriebsstruktur und dem Produktions-Know-how ab. Die Marktpreise variieren zudem täglich. Unter dem Strich liefern deutsche Betriebe laut seiner Einschätzung um bis zu 20 Prozent günstiger als heimische. Auch aufgrund der Betriebsgrößen.

Schlederer: „Natürlich setzen sie mit ihrer Gigantomanie und der ‚modernen Sklaverei‘ in den Werken die Schleuderspirale in Gang.“ Zu glauben, dass Österreich sich auf heimische Ware konzentrieren könnte, sei blauäugig. „Wir reden hier von einem beinhardten freien Markt“, sagt Schlederer. Wenn Verarbeiter freie Kapazitäten haben, kaufen sie auch im Ausland zu, ob das heimischen Bauern passt oder nicht. Derzeit produziert die EU um 20 Prozent mehr Schweine als der Markt benötigt. Schlederer: „Das wäre nicht der Fall, wenn es sich für die Marktteilnehmer nicht rentieren würde.“



Wird viel Fleisch nach Europa... Österreich liegt in der Statistik dem Fleischverbrauch an 1. Stelle (Niederlande und Spanien, weltweit auf Platz 15). Die Österreicher verbrauchen im Jahr 2019 64,2 kg Fleisch pro Kopf. ... bevor sie geschlachtet werden (li.). Das „Waldviertler Blondvieh“ (re.) bleibt erhalten



Fleischhauer Heinz Schmeissl betreut mitunter auch die Tiere beim „Seebauern“ am Gleinkersee ...



... bevor sie geschlachtet werden (li.). Das „Waldviertler Blondvieh“ (re.) bleibt erhalten

Auch Tiere mit Charakter kommen auf die Teller

Bewusstsein für höhere Fleischqualität steigt, Trend zum Veganen

Umdenken. Wenn Klaus Dutzler seine Schweine auf der Weide besucht, kommen sie oft neugierig näher, legen sich auf den Rücken und lassen sich den Bauch kraulen. „Wir kennen unsere Tiere alle. In den vergangenen Jahren haben wir sicher 100 Schweine gehabt, alle mit verschiedenen Charakteren.“

Mit seiner Frau Gunda, die das elterliche Ausflugs-gasthaus am Gleinkersee bei Windischgarsten (OO) übernommen hat, setzt der ORF-Journalist ein Gesamtkonzept um, das Bio-Qualität, Kreisläufe und kurze Transportwege umfasst.

Die Tiere – alte Rassen wie Duroc- oder Turopolje-Schweine oder Pustataler Sprinzen-Rinder, die gängigste Rinderrasse in der Monarchie – leben im Freiland. Sie werden ohne Silage gefüttert und in einem zertifizierten Schlachtraum einen Kilometer entfernt aus geschlachtet. „Wir haben alles in sehr naher Umgebung, dadurch keine Transportwege“, erzählt er.

Den Bedarf für das Gasthaus können sie mit den eigenen Tieren nicht decken; sie kooperieren daher mit drei

Bauern in der Umgebung. So-ger einen Fleischhauer, der die Tiere verarbeitet, haben Gunda und Klaus Dutzler an-gestellt. „Die Bauern und unser Fleischhauer Heinz Schmeissl gehen mit den Tieren so um, wie wir uns das al-le vorstellen.“ Das inkludiert, alle Teile des Tieres zu ver-arbeiten, was dem „Nose to Tail“-Trend entspricht. Daher gibt's ebenso Würste, Leberknödel, Milzschnitten oder Schmalz.

Fleisch-Paradoxon

Die Hoffnung, dass den Men-schen durch das Schlaglicht auf die Produktions- und Ar-beitsbedingungen im Groß-schlachthof der Gusto auf Fleisch vergeht, ist enden-wollend. Psychologen nen-nen das das „Fleischparado-xon“: Sobald das Stück Fleisch saftig gebraten vor einem liegt, werden Aspekte wie Tierleid ausgeblendet.

Die Österreicher essen ohnehin zu viel Fleisch. „Zwei bis drei Fleischmahlzeiten pro Woche sind im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung durchaus zu empfehlen“, betont die Ernährungswissenschaftlerin Eva Unterberger.

Mehr Qualität und höheres Bewusstsein für den Fleischkonsum bemerkt das Team des Fleischverbands „Porcella“. Sie kooperieren mit dem Verein „Turopolje-Blondvieh-Waldviertel“, dessen Mitglieder sich dem Erhalt dieser alten, in der Region schon lange heimischen Schweine- und Rinderrassen widmen. Der Hintergrund: „Erhalten kann man eine Rasse nur, wenn man sie auch vermarktet“, sagt Roman Schober, Bio-Fleischhauer in Gars/Kamp (NÖ).

Für die Kulinarik-Journalistin Buchautorin Sarah Kröbarth wirkt sich zudem die Vegan-Welle auf die Qualitätsdiskussion beim Fleisch aus. „Durch die leichter verfügbaren Produkte reduzieren mehr ihren Fleischkonsum.“ Sie sieht eine Holschuld beim Konsumenten. Zeit solle man sich nicht nur zum Genießen nehmen – sondern schon viel früher, um sich zu informieren: „Wo kommt das Fleisch her, wie wurde es verarbeitet? Es ist höchste Zeit, dass wir uns zurückbesinnen, was Fleisch einmal war. Nämlich ein hochwertiges Lebensmittel, für das ein Tier gestorben ist.“

INGRID TEUFEL

„Mit voller Hose ist leicht stinken“

Sagt man, dass Fleisch teurer werden muss, heulen sofort alle auf und sagen, dass Schnitzel muss leistbar bleiben, erklärt Lorencz

Branche. Die Geschäftsführerin des Koordinationsbüros Fleischwirtschaft in der Wirtschaftskammer über Markt-macht und zehn Millionen Schweinsohren.

KURIER: Verfolgen Sie die aktuelle Debatte in Deutschland mit einer gewissen Genauigkeit?

Anka Lorencz: Ich bin froh, dass sich endlich etwas tut. Seit zehn Jahren kämpfen wir gemeinsam mit Belgien auf EU-Ebene gegen diese Zustände mitten in Europa. Vor knapp zehn Jahren haben wir zumindest durchgesetzt, dass in Deutschland ein Mindestlohn bezahlt wird.

In Deutschland gilt ein Mindestlohn von 9,35 Euro die Stunde, in Österreich liegt der KV-Lohn für Facharbeitern bei 12,70 Euro ...

... dazu kommt das 13. und 14. Gehalt, das in Deutschland nicht gezahlt wird. Unter dem Strich haben deutsche Mitbewerber halb so hohe Personalkosten wie wir. Obendrein haben sie vergünstigte Energietarife. Das ist aus meiner Sicht un-lauterer Wettbewerb. Mit voller Hose ist leicht stinken.

Entscheidend ist auch die Betriebsgröße und die Verwertung aller Teile – sagen Experten ...

Natürlich. Neulich hat ein Großhändler aus Shanghai über die Außenwirtschaftsstelle bei uns angefragt, wie viele Schweineohren wir liefern können.

Wie viele hatten Sie im Angebot?

In Österreich werden jährlich fünf Millionen Schweine geschlachtet, also habe ich im Scherz gesagt: „Wir haben 10 Millionen Ohren.“ Der Großhändler hat gesagt, das sei zu wenig und er wird sich woanders umsehen. Zum Größenvergleich: Tönnies schlachtet im Jahr 15 Millionen Schweine an nur einem seiner drei Stand-

orte in Deutschland, also drei Mal mehr als alle Betriebe in Österreich zusammen-gemommen – Hausschlachtungen schon mitgerechnet.

Ist das Importfleisch eigentlich qualitativ schlechter?

Nein, da gibt es keinen Unterschied. Es gibt ja da und dort die gleichen Rassen, das gleiche Futter.

Und im Prinzip die gleiche Massentierhaltung?

Ich kenne viele große Betriebe in Österreich, die ihren Tieren gern mehr Platz geben würden. Wenn sie Kunden hätten, die dafür bezahlen. Man kann ihnen ja

Niedrigere Lohnkosten in Deutschland: Anka Lorencz sieht unlauteren Wettbewerb



nicht einmal einen Vorwurf machen, speziell jetzt, in Corona-Zeiten, wo die Kaufkraft vieler Haushalte sinkt. Wenn man jetzt sagt, dass Fleisch teurer werden muss, heulen sofort alle auf und sagen, dass Schnitzel muss für alle leistbar bleiben.

Es gibt immer weniger kleine Fleischereien. Ist der Trend noch aufzuhalten?

Nein, fünf Handelsketten teilen sich 90 Prozent des Marktes untereinander auf, der Rest bleibt den Handwerksbetrieben. Der größte Teil von ihnen hat weniger als zehn Mitarbeiter und ein Nachfolgeproblem. Wir haben jetzt noch 909 reine Fleischbetriebe, ein Jahr zu-vor waren es gut 30 mehr.

Wie viele lernen noch den Beruf des Fleischhauers?

In Wien fünf über alle drei Jahrgänge hinweg. Dabei kann man auch in diesem Beruf kreativ sein, es gibt mehr als Steaks und Extrawurst. In Nischen kann man sich gut positionieren. SIMONE HOEPKE

„KURIER“-DENKSPORT-LÖSUNGEN AUS UNSERER SONNTAGS-AUSGABE

Grid of crossword puzzle solutions with letters filled in.

SUDOKU-LÖSUNGEN

Sudoku puzzle grid with numbers 1-9.

LÖSUNG SCHACH

1. Sf5f2 2. Dc2 Sxd3 (Das kleinere bed war 2. ca05 Dxd5 und Schwarz gewinnt die Figur mit Mehrbauer zur 2k.) 3. Txd3 Lg5 4. 0-0 Lxd3 5. Kg2 Lxd4 und Schwarz siegt

LÖSUNGSWORT: LOKALREDAKTION

3x3 grid of numbers for a logic puzzle.

LÖSUNG ZAHLENSCHWEIER

Grid of numbers for a logic puzzle.

Grid of numbers for a logic puzzle.