

## **„Fleisch ist uns nicht wurscht“ . WWF präsentiert ersten Österreichischen Fleischratgeber**

- Neue Orientierungshilfe für nachhaltige Ernährung mit weniger und besserem Fleisch
- Ranking: Nur vier Prozent des Supermarkt-Fleischs erhält klare Kaufempfehlung
- WWF für verpflichtende Herkunftskennzeichnung in Handel und Gastronomie
- Prominente Unterstützung für WWF-Initiative

Wien, am 28. Jänner 2019. Österreich liegt beim Konsum von Fleisch- und Wurstwaren im europäischen Spitzenfeld, aber zu viel Fleisch schadet nicht nur unserer Gesundheit, sondern auch der Umwelt. Falsche Ernährungsgewohnheiten befeuern Naturzerstörung, Klimakrise und Artensterben. Daher hat die Umweltschutzorganisation WWF Österreich eine einzigartige Orientierungshilfe für nachhaltigen Fleisch-Einkauf erarbeitet. Grünes Licht gibt der neue WWF-Fleischratgeber nur für umgerechnet vier Prozent des in Supermärkten erhältlichen Fleischs. Ausdrücklich empfohlen wird somit nur Bio-Fleisch, am besten aus der Region. Weitere Produkte werden anhand eines Ampelsystems auf Basis ihrer Umweltfolgen gereiht. „In Österreich gibt es besonders viel Potenzial für nachhaltige Ernährung, weil wir derzeit rund drei Mal mehr Fleisch essen als vom Gesundheitsministerium empfohlen wird. Unser Ratgeber unterstützt alle Menschen, die sich umweltbewusster ernähren möchten, ohne dabei zur Gänze auf Fleisch zu verzichten“, sagt WWF-Expertin Helene Glatter-Götz. Wichtig dafür ist auch eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung in Handel, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. „Die Konsumentinnen und Konsumenten sollen wissen, was auf ihren Teller kommt. Das würde importiertes Billigfleisch zurückdrängen und zugleich den heimischen Landwirten beim Absatz ihrer Produkte helfen“, betont Glatter-Götz.

Der WWF-Fleischratgeber zeigt einfach und verständlich die Umweltfolgen von in Österreich gehandeltem Huhn, Schwein und Rind sowohl auf Klima und Biodiversität und die Überdüngung von Böden und Gewässern als auch bezüglich Antibiotika und Tierwohl. Thomas Lindenthal, Mitautor der Studie und Forscher an der Universität für Bodenkultur Wien sowie am Forschungsinstitut für biologischen Landbau, erläutert die Ergebnisse: „Ein Blick auf das Etikett lohnt sich. Fleisch aus biologischer Landwirtschaft weist deutliche Vorteile gegenüber konventionellem Fleisch auf. Betrachtet man nur konventionelles Fleisch, so schneidet Hühnerfleisch und Rindfleisch aus Österreich in der Regel besser ab als importiertes. Denn österreichisches Fleisch basiert auf meist gentechnikfreiem Futter und die Tiere haben mehr Platz. Bei österreichischem Schweinefleisch hingegen besteht dringender Nachholbedarf, sowohl in der Fütterung wie auch beim Tierwohl. Hier gibt es oft nur geringe Qualitätsunterschiede zu importierter Ware.“ Der WWF-Fleischratgeber zeigt auch, dass pflanzliche Alternativen, wie z.B. Seitan, (inländische) Sojaprodukte und Hülsenfrüchte, fast immer eine weitaus bessere Umwelt- und Klimabilanz als Fleisch haben. Die Ergebnisse bilden die Grundlage für die neue WWF-Initiative „Fleisch ist uns nicht wurscht“, die den Umstieg auf eine umweltverträglichere Ernährung erleichtern will.

### **Prominente Unterstützung für „Fleisch ist uns nicht wurscht“**

„Unser Fleischkonsum ist ein genauso machtvoller, wie einfacher Schlüssel zur Lösung vieler unserer heutigen und zukünftigen Probleme – sei es Hunger, Trinkwasserknappheit, Rodung des Regenwaldes, Klimaerwärmung bis hin zur Überlastung unseres Gesundheitssystems“, begründet Schauspielerin Franziska Weisz ihr Engagement für die WWF-Initiative „Fleisch ist uns nicht wurscht“. „Ich freue mich ausgesprochen über diese Initiative und, dass sich so wundervolle Menschen wie unter anderem Robert Palfrader – wohlgermerkt selbst kein Vegetarier – für nachhaltigen und gesunden Fleischgenuss engagieren. Ich gehe fest davon aus, dass kein Mensch absichtlich gerne der Umwelt, seinen Mitmenschen und sich selbst

schadet. Deshalb finde ich es toll, dass diese Initiative nicht belehren, sondern informieren will“, sagt Franziska Weisz.

Der WWF-Ratgeber macht auf die vielfältigen Auswirkungen unseres Fleischkonsums aufmerksam und liefert praktische Tipps für eine nachhaltige Ernährung. Parallel dazu zeigen zahlreiche Prominente aus einem persönlichen Blickwinkel, warum sie sich für eine fleischreduzierte, bewusste Ernährung stark machen. Unter den Unterstützerinnen und Unterstützern finden sich neben Franziska Weisz auch Schauspielerinnen und Schauspieler wie Robert Palfrader und Maritina Ebm sowie Boxer Marcos Nader und ehemaliges Tennis-Ass Barbara Schett. Ebenfalls unterstützt wird die Aktion von Die Umweltberatung sowie der Wiener Umweltschutzabteilung – MA 22.

Fleisch besser kennzeichnen – Politik und Handel gefordert

Basierend auf dem neuen Fleischratgeber fordert der WWF Österreich eine verpflichtende Kennzeichnung von Herkunft, Haltung, Futtermittel und Tierwohl. „Die geltenden Regeln reichen bei weitem nicht aus. Der Konsument erfährt oft nicht, was er im Supermarkt kauft oder im Restaurant bestellt“, kritisiert WWF-Expertin Helene Glatter-Götz. Weder bei verarbeiteten Fleischprodukten im Handel noch bei der Außer-Haus-Verpflegung muss aktuell angegeben werden, woher das Fleisch stammt. Hinzu kommt, dass ein Großteil der 550.000 Tonnen Sojaschrot, die jährlich als Tierfutter importiert werden, gentechnisch verändert sind. Auch hier fehlt eine klare Kennzeichnung. Hintergrund: In Anbauländern wie Brasilien, Argentinien und Paraguay beschleunigt der Sojaanbau die Zerstörung riesiger Gebiete an wertvollen Regenwäldern oder Savannen. Das befeuert nicht nur den Klimawandel, sondern zerstört auch einige der artenreichsten Lebensräume der Welt.

Darüber hinaus braucht es eine stärkere Vorbildwirkung öffentlicher Einrichtungen, in denen tagtäglich hunderttausende Mahlzeiten angeboten werden. „Um die Verpflegung in Schulen und anderen öffentlichen Kantinen gesünder und klimafreundlicher zu gestalten, sollte stets auch eine fleischlose Mahlzeit zur Auswahl angeboten werden und sollten die Lebensmittel zumindest zu zwei Dritteln aus biologischer Herkunft stammen. Tierische Produkte dürfen ausschließlich von Bio-Produzenten mit einem hohen Tierwohl-Standard bezogen werden“, fordert Helene Glatter-Götz klare Spielregeln.

Zahlen, Daten und Fakten: So ungesund ist unser Fleischkonsum

Österreich liegt beim Fleischkonsum im europäischen und weltweiten Spitzenfeld. Insgesamt 1.240 Gramm Fleisch werden im Durchschnitt pro Woche und pro Kopf gegessen. Das Gesundheitsministerium empfiehlt aber nur 300 bis 450 Gramm pro Woche – also knapp ein Drittel davon. Die Mitte Jänner 2019 veröffentlichte Studie der EAT Lancet Kommission zur nachhaltigen Versorgung der Weltbevölkerung errechnet ähnliche Zahlen. Der „APCC Special Report Gesundheit, Demographie und Klimawandel“ von 2018 sieht in der Reduktion des Fleischkonsums die größten positiven Effekte für Klima und Gesundheit. Demnach würde eine stärkere pflanzliche Ernährungsweise die globale Mortalitätsrate spürbar senken und die ernährungsbezogenen Treibhausgase dramatisch reduzieren.

Aktuell wird ein Viertel unseres ökologischen Fußabdrucks durch unsere Ernährung verursacht. Fleisch ist für 43 Prozent der ernährungsbezogenen Treibhausgase verantwortlich. Mehr Obst, Gemüse und Hülsenfrüchte sowie weniger Fleisch, Softdrinks und Fertigprodukte wären klima- und umweltfreundlicher. Zudem würde das Risiko für Kreislaufprobleme, Krebserkrankungen, Diabetes oder Übergewicht vermindert.

Der WWF-Fleischratgeber online unter: [www.fleisch-ist-uns-nicht-wurscht.at](http://www.fleisch-ist-uns-nicht-wurscht.at)

Presseinformationen, Grafiken & Fotos unter: [www.wwf.at/presse](http://www.wwf.at/presse)

Rückfragehinweis:

Vincent Sufiyan, WWF-Pressesprecher, Tel. 0676/83 488 308, E-Mail:

[vincent.sufiyan@wwf.at](mailto:vincent.sufiyan@wwf.at)

Helene Glatter-Götz, WWF Programmleitung Nachhaltige Ernährung, Tel.: 01/488 17-268,

E-Mail: [helene.glatter-goetz@wwf.at](mailto:helene.glatter-goetz@wwf.at)