

Anonymität im Gasthaus

Gegessen wird, was auf den Teller kommt: Wer beim Lebensmittelkonsum auf Regionalität achten will, stößt in der Gastronomie häufig an seine Grenzen. Denn die Herkunft der Lebensmittel bleibt hier meistens unbekannt.

Mit dem Ausbruch der Corona-Pandemie hat sich vieles verändert. Unter anderem unser Konsumverhalten, denn plötzlich wurde vielen ins Bewusstsein gerufen, wie wichtig die Versorgung im eigenen Land ist. Diese Erkenntnis tritt aktuell erneut in den Vordergrund: Der Krieg in der Ukraine und die damit einhergehende Knappheit vieler Rohstoffe und Lebensmittel bringt die globalen Agrarmärkte ins Wanken. Umso wichtiger ist es, dass die Versorgung mit Lebensmitteln auf nationaler Ebene sichergestellt ist – wie das in Österreich der Fall ist.

Damit das so bleiben kann, müssen die heimischen Nahrungsmittel auch gekauft und damit regionale Produzent*innen unterstützt werden. Der Trend geht hier in die richtige Richtung: Die Nachfrage nach regionalen Produkten steigt, und immer mehr Menschen wollen wissen, woher ihre Lebensmittel kommen. Allerdings fehlen hierfür die gesetzlichen Rahmenbedingungen – auch in der Gastronomie, denn hier muss nicht ausgewiesen werden, woher die Produkte in den angebotenen Speisen kommen.

Die Schweiz macht es vor

Diskutiert wird über eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung für die Gastronomie schon länger, der Gegenwind aus der Branche selbst ist jedoch stark. Gegner*innen der Kennzeichnungspflicht argumentieren gerne mit dem hohen bürokratischen Aufwand und einem vermeintlichen Wettbewerbsnachteil für österreichische Gastronomiebetriebe. Dass sogar das Gegenteil der Fall sein kann, zeigt das Beispiel Schweiz. Die dortige Gastronomie muss bereits seit 1995 angeben, woher Fleisch und Fisch auf ihren Speisekarten kommen – mit dem Resultat, dass die Nachfrage nach heimischen Produkten in der Schweiz gestiegen ist. Wer die Herkunft seiner Zutaten kennzeichnet, erfährt also auch, was den Gästen bei der Auswahl der Speisen wichtig ist und kann sein Angebot entsprechend gestalten. Und profitiert von der Herkunftskennzeichnung ebenso wie seine Gäste.

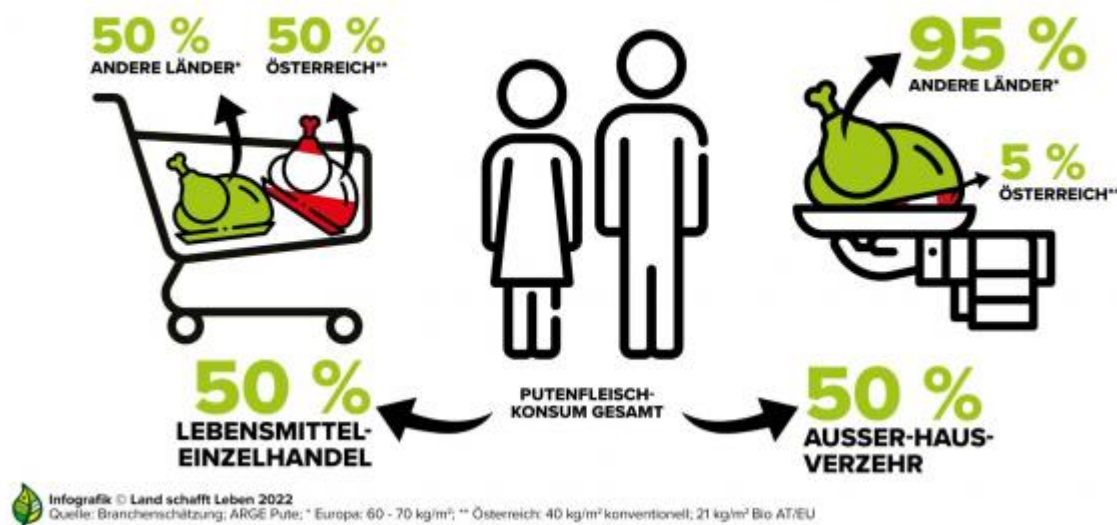
Abgesehen von der Herkunft müssen Schweizer Gastronomiebetriebe übrigens auch kennzeichnen, wenn tierische Produkte unter in der Schweiz verbotenen Bedingungen produziert worden sind. Enthält ein Gericht etwa Eier, dann kann sich daneben zum Beispiel der Zusatz „aus in der Schweiz nicht zugelassener Käfighaltung“ befinden.

Österreich: höhere Standards in der Tierhaltung

Eier aus Käfighaltung sind ein gutes Beispiel für Lebensmittel, die mangels Kennzeichnungspflicht unbemerkt ihren Weg auf die österreichischen Teller finden. Denn während es in Österreich seit 2020 ausnahmslos verboten ist, Hühner in Käfigen zu halten, leben weltweit über 90 % der Hühner unter diesen Bedingungen. Auch in der EU sind ausgestaltete Käfige bis 2025 erlaubt. Die Wahrscheinlichkeit, dass ein importiertes Ei aus Käfighaltung stammt, ist also groß – ganz besonders bei verarbeiteten Produkten, die Eier enthalten. Ein klassisches Beispiel dafür ist das in der Gastronomie beliebte Vollei-Pulver: Wird dieses aus Käfigeiern hergestellt, ist es nur halb so teuer wie Vollei-Pulver aus österreichischen Freilandeiern. Entsprechend häufig enthalten Gerichte ausländische Eier aus Käfighaltung – ohne dass die Gäste darüber Bescheid wissen.

Auch beim Fleisch wird gerne auf billigere Alternativen aus dem Ausland zurückgegriffen. Ein Extrembeispiel ist hier die Pute: Nur 5 % des Putenfleisches, das für den Außer-Haus-Verzehr verarbeitet wird, kommt aus Österreich. Die restlichen 95 % kommen aus Ländern wie Deutschland, Polen und Ungarn, wo die Produktionsstandards niedriger sind und das Fleisch billiger ist. Österreichisches Putenfleisch ist vergleichsweise teuer, denn viele Aspekte der Putenhaltung sind hierzulande gesetzlich geregelt. Zum Beispiel der Platz pro Tier: Österreichische Puten haben 50 % mehr Platz als ihre Artgenossen in Deutschland und sogar doppelt so viel wie jene in Polen.

ÖSTERREICHISCHER PUTENFLEISCH-KONSUM



Nachfragen für die Entscheidungsmöglichkeit

Soll das Ei von einer Henne aus Käfig- oder Boden- bzw. Freilandhaltung kommen? Sollen die Puten, aus denen Putenstreifen zubereitet werden, mehr oder weniger Platz haben? Soll die regionale Produktion gestärkt, der Selbstversorgungsgrad erhalten werden? Für viele Konsument*innen ist vermutlich klar, für welche Antwort sie sich entscheiden würden – hätten sie die Wahl. In der Gastronomie gibt es diese aber nur selten, denn wer keinerlei Information über die Herkunft der Produkte hat, kann sich auch nicht aktiv für das eine oder andere entscheiden. Bis eine Herkunftskennzeichnungspflicht für die österreichische Gastronomie Realität wird, bleibt also nur eines: im Gasthaus nachzufragen.

Autorin: **Laura Schrott, MA** (*Land schafft Leben*)

laura.schrott@landschafftleben.at

