

9. Juli 2020

Aktuell 3

Skandal um Fleischfabriken sorgt für ein Umdenken in den heimischen Küchen

Metzger setzen auf Tiroler Fleisch

Die Diskussionen rund um die deutsche Fleischindustrie sorgen auch in Tirol für ein Umdenken. Zwar können die Metzger den Bedarf nicht mit Tiroler Tieren abdecken, aus Österreich kommt das hierzulande verkaufte Fleisch aber in jedem Fall.

Kitzbüchel | Die Konsumenten machen sich nach dem Fleischskandal in Deutschland auch bei uns inzwischen Gedanken, wo denn das Fleisch überhaupt herkommt. Und hier können die heimischen Metzger beruhigen - vieles kommt aus Tirol, in jedem Fall aber aus Österreich.

„Wir schlachten in etwa 20.000 bis 25.000 Tiere im Jahr, das ist in etwa soviel, wie das jetzt in Diskussion stehende Unternehmen Tönnies allein an einem Vormittag schlachtet“, veranschaulicht Karl Huber vom gleichnamigen EU-Schlachthof in St. Johann. Verarbeitet werden bei Huber übrigens nur Rinder, Kälber und Lämmer. „Das liegt vor allem auch daran, dass es bei uns kaum Schweine gibt“, klärt der Metzger auf. Bei ihm werden vorwiegend Tiere aus bester Haltung geschlachtet. Dass eine Fleischfabrik wie jene in Deutschland so viel billiger produzieren kann erklärt Huber mit höheren Kosten. So sei hierzulande die Landwirtschaft viel kleinstrukturierter, überdies werden seine Mitarbeiter nach Kollektivvertrag bezahlt und sind daher teurer, aber auch besser ausgebildet. Der Handel bewirbt schon länger heimisches Fleisch, da die Qualität besser sei. Die Gastronomie hingegen wehre sich gegen die Herkunftsbezeichnung und kaufe oft billiger ausländisches Fleisch. „Dagegen kämpfen wir schon lange an. Reden alleine ist zu wenig“, ist Huber überzeugt.

Auch bei der Metzgerei Huber in Kitzbühel wird großer Wert auf Qualität gelegt. Zwischen zehn und 15 Tonnen Fleisch wer-



Ein gutes Stück Fleisch von bester Qualität hat seinen Preis – die Metzger im Bezirk legen Wert darauf, dass hauptsächlich heimische Waren in ihren Fleischtheken zu finden sind.
Foto: deFrancesco/Huber

den wöchentlich veredelt und in den eigenen Filialen verkauft. Auch Josef Huber jun. weist darauf hin, dass es in der Region kaum Schweine gibt. Doch beim „Martlingermetzger“ kommt u.a. auch Schweinefleisch zum Verkauf, das von acht Bauern in der Region gezüchtet wird und zwar unter der Qualitätsbezeichnung „Hofschein“. 80 bis 100 Landwirte beliefern Huber übrigens mit ihrem Rindfleisch – sie alle kennt Huber persönlich. Darauf legt er auch großen Wert.

Kunden werden immer sensibler

Fritz Knauer von der gleichnamigen Metzgerei in Brixen weiß, „dass jene Leute, die zu uns kommen, auch von uns selber Produziertes haben möchten.“ Im Detailgeschäft ist der Umsatz in der Corona-Zeit gestiegen. „Die Leute haben in dieser Zeit halt einfach mehr gekocht“, sagt Knauer. Auch er verkauft ausschließlich österreichisches Fleisch und sieht ein Problem. „Es ist nun einmal so, dass ein geschlachteter Jungstier, der

500 Kilo wiegt, gerade einmal fünf Kilo Filet hat. Davon bekommt man in etwa 15 Steaks heraus und das ist das, was die Leute wollen.“ Dabei habe das Tier so viel mehr gute Teile, die verkocht werden können. Hier wünscht er sich mehr Sensibilität.

Auch die Metzgerei Horngacher bietet in ihrem Geschäft in Fieberbrunn ausschließlich österreichisches Fleisch an. „Der Trend geht immer mehr zu heimischen Produkten“, beobachtet Stefan Horngacher. Er bemerke in seinem Betrieb überdies auch, dass die Kunden immer sensibler werden, gerade dann wenn wieder negative Schlagzeilen zum Thema Fleisch zu lesen sind. Er achte darauf, das Fleisch nur von namhaften Betrieben zu vertreiben, die auf eine tierschutzgerechte Haltung Wert legen und gleichbleibende Qualität anbieten.

Der oberste Bauernvertreter des Bezirks, LAbg. Josef Edenhäuser, kennt die Probleme seiner Landwirte und appelliert an die Kunden, ihr Fleisch beim örtlichen Metzger oder auch gleich beim Bauern selbst zu

kaufen. Warum das regionale Fleisch oft teurer ist, als jenes im Supermarkt, wundert Edenhäuser nicht: „In der Massentierhaltung wird das Tier anders gemästet, wir lassen unseren Tieren aber Zeit zum Wachsen. Sie brauchen länger, bis sie schlachtreif sind und sind darum teurer. Der Koch bzw. die Köchin merkt das auch in der Pfanne, weil das Fleisch kein Wasser verliert“, betont Edenhäuser. Kauft man Fleisch im Supermarkt, sollte man auf das AMA-Gütesiegel achten.

Edenhäuser hadert damit, dass sich die Wirte gegen eine Herkunftsbezeichnung wehren „Es hat sich nämlich gezeigt, dass jene Wirte, die auf unsere Produkte setzen, auch Erfolg haben.“ Er rät den Konsumenten im Restaurant nachzufragen, woher das Fleisch kommt. „Den Wirt kostet die Nutzung von heimischem Fleisch gerade einmal einen Euro mehr pro Portion“, weiß Edenhäuser, der hofft, das auch die Konsumenten gerade in Zeiten wie diesen noch sensibler werden.

Margret Klausner