

Herkunft bei Fleisch- & Milchimitaten: Viele Rohstoffe bleiben im Dunkeln

Regionalitäts-Check deckt auf: Bei 78% aller überprüften Produkte ist die Herkunft der Rohstoffe nicht nachweisbar.

Die gesellschaftliche Beliebtheit veganer Produkte führt zu einem Boom auf dem Markt, insbesondere im Rahmen des "Veganuary"-Monats und der beginnenden Fastenzeit. Doch woher stammen die Alternativen zu tierischen Produkten wie Fleisch und Milch – und sind diese Imitate immer so „grün“, wie sie sich geben? Um diesen Fragen auf den Grund zu gehen, hat der Verein **Wirtschaften am Land** gemeinsam mit den **Wiener Jungbauern** einen Regionalitäts-Check bei Fleisch- und Milchimitaten durchgeführt und diese anhand von Kriterien wie Herkunft und Nachhaltigkeit untersucht. Eine umfangreiche Analyse von 153 veganen Fleisch- und Milchimitaten bei fünf verschiedenen Lebensmitteleinzelhändlern in Wien hat alarmierende Ergebnisse ans Tageslicht gebracht: In mehr als drei von vier Fällen ist die Herkunft der Rohstoffe nicht ersichtlich. „Die mangelnde Transparenz bei der Herkunft von veganen Fleisch- und Milchalternativen unterstreicht die dringende Notwendigkeit einer umfassenden Herkunftskennzeichnung bei Lebensmitteln“, erklärt **Mag. Robert Pichler**, Obmann des Vereins Wirtschaften am Land, gemeinsam mit der Wiener Jungbauern-Vertreterin **BR Elisabeth Wolff, MSc.**

Mehr als drei Viertel intransparent, Österreich-Anteil verschwindend gering

„Erschreckend ist nicht nur, dass bei der Mehrheit der Produkte die Herkunft nicht erkennbar ist, sondern auch, dass lediglich 8 der 153 überprüften Produkte nachweislich aus österreichischen Rohstoffen bestehen“, so Elisabeth Wolff, Bundesrätin und Jungbäuerin aus Wien: „Die Intransparenz erreicht ihren Höhepunkt bei Fleischimitaten, wo bei 79% der untersuchten Produkte die Herkunft der Rohstoffe nicht ersichtlich ist. An zweiter Stelle stehen vegane Aufstriche mit 77% und Milchimitate mit einer unklaren Herkunft bei 67% der Produkte.“

Herkunftskennzeichnung soll Sicherheit geben

„Die mangelnde Transparenz deutet darauf hin, dass viele Produkte möglicherweise aus Drittländern bezogen werden, wo meist niedrigere Standards herrschen und Transportwege enorme CO₂-Emissionen verursachen. Zum Beispiel hat brasilianisches Soja pro Kilogramm einen CO₂-Fußabdruck von 5,6 Kilogramm, während europäisches Soja 90 % weniger Emissionen verursacht“, betont Pichler:

„Wir fordern daher eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung für primäre Zutaten in verarbeiteten, veganen Lebensmitteln. Diese Maßnahme ist entscheidend, um nicht nur die Transparenz für Konsumentinnen und Konsumenten zu erhöhen, sondern auch echten Klimaschutz ohne lange Transportwege und hohen CO₂-Ausstoß zu gewährleisten.“

Fokus auf österreichische Rohstoffe

„Es ist unbestreitbar, dass die Verwendung regionaler und heimischer Rohstoffe eine Win-Win-Situation für alle Beteiligten darstellt. Wir fordern daher ein Bekenntnis zu Lebensmitteln aus Österreich und den Vorzug heimischer Rohstoffe, insbesondere bei Eigenmarkenprodukten des Lebensmitteleinzelhandels“, so Wolff. Als Alternative zu Fleisch und Milchprodukten aus ungewisser Herkunft gibt es bereits jetzt nachhaltige Rohstoffe aus heimischem Anbau wie Hafer- und Sojadrinks aus Österreich.“

Die Forderungen der Wiener Jungbauern gemeinsam mit Wirtschaften am Land gehen jedoch über die Kennzeichnung hinaus. Wolff und Pichler fordern auch die Erweiterung des AMA-Gütesiegels für Ölsaaten und Hülsenfrüchte, um die Herkunft und Qualität für die Verbraucher zu sichern: „Das AMA-Gütesiegel bürgt für eine höhere Lebensmittelqualität und ist eine eindeutige und verlässliche Kennzeichnung, die dem Konsumenten Gewissheit darüber gibt, dass es sich um ein österreichisches Produkt handelt“, so Wolff.

Rückfragenhinweis:

Dipl.-Ing. Anita Sturm, BEd

Referentin für Presse & Digitale Kommunikation

Tel.: +43 664 88509580

a.sturm@wirtschaftenamland.at

www.wirtschaftenamland.at