

INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Landesrat Rudi Anschober

9. Mai 2017

zum Thema

"Klimawandel? Abservieren! Neue Offensive für FleischfreiTag – Schon 180 Gastronomiebetriebe in OÖ mit fleischlosen Schmankerln für's Klima"

Weitere Referent/innen:

- Tanja Obernberger, GF „die donauwirtinnen“
- Sabine Shirakura, GF „Speisezimmer“
- Norbert Rainer, Regionalstellenleiter „Klimabündnis OÖ“

Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Presse
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-114 12
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

DVR: 0069264

"Klimawandel? Abservieren! Neue Offensive für FleischfreiTag – Schon 180 Gastronomiebetriebe in OÖ mit fleischlosen Schmankerln für's Klima"

Mit Genuss weniger Fleisch konsumieren – jetzt ganz einfach mit wertvollen Anregungen und Rezepten – schon 180 Wirt/innen sind bei der Initiative „FleischfreiTag“ dabei und sichern damit Wahlfreiheit für Konsument/innen! Zu viel Fleisch – das schadet der Gesundheit und dem Klima, denn Fleischproduktion gehört weltweit zu den größten Treibhausgas-Emittenten. Genuss geht aber auch anders: zumindest manchmal fleischfrei! Aus diesen Gründen bietet das Oö. Umweltressort mit der Initiative FleischfreiTag den oö. Wirt/innen und Konsument/innen an, einen einfach umzusetzenden Beitrag für Klimaschutz und Gesundheit zu leisten – durch das bewusste Angebot bzw. den bewussten Genuss von Gemüse und Obst. Das schmeckt daheim mit tollen Rezepten genauso wie bei engagierten Wirt/innen, die fleischlose Schmankerl anbieten. Im Zuge einer neuen Offensive des Klimaschutzes von LR Anschober gibt es dazu auf der Website www.fleischfrei-tag.at tolle vegetarische und vegane Rezepte, Infos, wöchentliche Blog-Beiträge von Koch-Profis zu aktuellen Themen oder saisonalen Produkten u.v.a.m., zudem viermal jährlich praktische Infopakete und Nützliches, wie eine eigene Rezeptmappe, Servietten oder Take-away-Boxen für Wirt/innen.

Landesrat Rudi Anschober: „Der FleischfreiTag ist keine Initiative gegen das Fleischessen, sondern für bewusstes Genießen! Schon wer zumindest einmal pro Woche Gemüse statt Fleisch isst, kann viel bewirken. Wir wissen z. B. längst, dass das Geheimnis gesunder Ernährung in deren Ausgewogenheit liegt. Nutzen Sie den FleischfreiTag ganz bewusst, um sich etwas Gutes zu tun: Kochen Sie fleischfrei oder besuchen Sie einen FleischfreiTags-Betrieb und schützen Sie so genussvoll unser Klima ... und die eigene Gesundheit. Nicht nur aktuelle Studien, v.a. das große Interesse der oö. Betriebe zeigt: Regelmäßig fleischfrei ist der große Trend! Schon 180 Wirt/innen in allen Regionen Oberösterreichs sind mit an Bord der FleischfreiTag-Initiative!“

Klimaschutz – Ernährung

Weltweit verursacht die Fleischproduktion fast 40 % mehr Treibhausgase als alle Autos, Lastwagen und Flugzeuge zusammen. Die Produktion von Fleisch ist sehr energieintensiv: Von der Schaffung von Anbauflächen, dem Anbau der Futtermittel unter Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und Düngern bis zur Tierhaltung, Schlachtung und Transport. Fleisch essen ist einer der Hauptfaktoren des Klimawandels!

Allein in Österreich verursacht die Fleischproduktion 43% der nahrungsmittelbedingten Emissionen, im Gegensatz dazu Getreide nur 8%, Gemüse gar nur 4%, so ein Bericht des WWF Österreich aus 2015. Weiter heißt es darin: Fleisch macht nur 9% des Konsumvolumens an Nahrungsmitteln in Österreich aus, verursacht aber 43% der THG-Emissionen. In Österreich nehmen ernährungsbedingte Emissionen den zweiten Platz hinter dem Sektor Mobilität als größter Emissionssektor ein.

Hintergrund: Tierische und pflanzliche Produkte im Vergleich

Im Vergleich von tierischen und pflanzlichen Produkten schneiden die pflanzlichen aus Sicht der Umwelt und des Klimas unumstritten besser ab.

Die Herstellung von tierischen Produkten verbraucht signifikant mehr Energie, Wasser und Landfläche als jene von pflanzlichen und ist deutlich schädlicher für das Klima – siehe Tabelle.

Tab.1: Vergleich Durchschnittsverbrauch tierischer & pflanzlicher Produkte

	Pflanzliche Produkte	Tierische Produkte	Verhältnis
Energie (fossile Energie pro kcal Protein)	2,2 kcal	25 kcal	1:11
Wasser (pro Kilo Produkt)	1.200 l	7.00 l	1:6
Fläche (pro 1.000 kcal Nahrungsenergie)	2,1 m ²	11,7 m ²	1:6
Emissionen (pro Kilo Produkt)	0,7 kg CO _{2äq}	6,7 CO _{2äq}	1:9

Ernährungsumfragen – Trend zu weniger Fleisch

Eine große Ernährungsumfrage im Auftrag von LR Anschober aus dem Jahr 2014 hat gezeigt: Ein Viertel der befragten Oberösterreicher/innen möchte weniger Fleisch, und mehr Gemüse & Obst essen.

Dies wird auch von einer GfK-Befragung vom Juli 2016 bestätigt, diese zeigt auf, dass schon in 32% der Haushalte immer oder häufig vegetarische oder vollwertige Kost auf den Tisch kommt, plus 8% vegane Küche. In den letzten 20 Jahren hat dieser Trend zur fleischlosen Küche stetig zugenommen, wenngleich sich nur wenige Befragte zum vollständigen Verzicht auf tierische Produkte entscheiden.

Initiative FleischfreiTag – Erfolgreich seit 2011, nun neue Offensive

Im Jahr 2011 wurde die Initiative FleischfreiTag im Oö. Umweltressort von LR Anschober ins Leben gerufen, nun folgte eine neue Infokampagne an oö. Wirt/innen.

Gemeinsames Ziel: Damit jeder Gast selbst entscheiden kann, wann er seinen FleischfreiTag einlegt, sollten die teilnehmenden Wirt/innen

- täglich zumindest ein frisch zubereitetes, fleisch- und fischloses Menü
- aus regionalen, saisonalen und möglichst biologischen Zutaten anbieten.

Die 180 FleischfreiTag-Partnerbetriebe sind in Oberösterreich gut gestreut. Landgasthäuser ebenfalls wie Bio-Spezialist/innen und Gourmet-Lokale sind Partner/innen des Projektes und bestellen fleißig Materialien, um ihre Gäste zu informieren und fleischlos zu verwöhnen. So finden sich 35 Betriebe im Bereich Linz und Linz-Land, knapp 50 im Mühlviertel, 30 im Innviertel, 27 im Hausruckviertel, 26 im Traunviertel und noch weitere 13 in Wels und Wels-Land.

Vorteil für die FleischfreiTag-Partnerbetriebe: Neben der Erwähnung auf Website und Blog unter www.fleischfrei-tag.at, werden viermal jährlich neue Ideen für saisonale, fleischfreie Produkte und Rezepte für die eigene FleischfreiTag-Sammelmappe zugeschickt.

„Die Umstellung ist für viele Betriebe und Köch/innen auch eine Herausforderung, aber ein großer Mehrwert für die Gäste und ein besonders wichtiger Beitrag für unser Klima“, freut sich Landesrat Anschober.

„Einmal pro Woche in der Mittagspause statt Schinkenbrötchen oder Schnitzel zu Mohnflesslerl oder Krautstrudel greifen – das schmeckt, ist besser für die eigene Gesundheit und zugleich aktiver Klimaschutz. Eine gesunde und klimafreundliche Ernährung ist saisonal, regional, biologisch und fair bei reduziertem Fleischkonsum und mehr Genuss!“, so Mag. Norbert Rainer, Regionalstellenleiter des Klimabündnis OÖ.

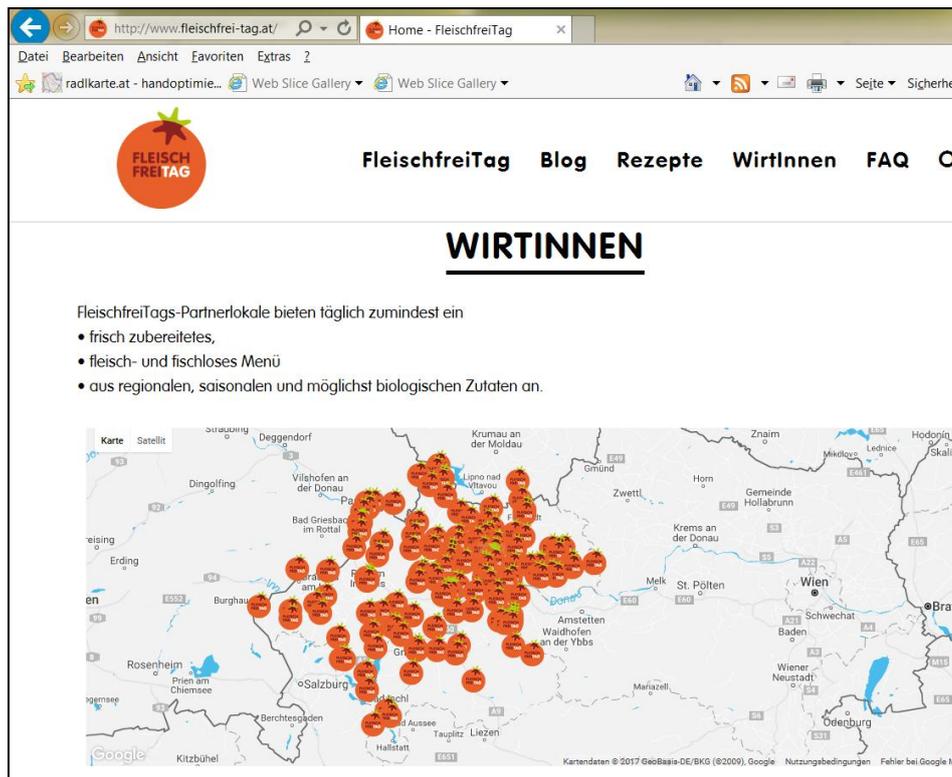
Neu: FleischfreiTag online – Service für Wirt/innen & Konsument/innen

Auf der Website www.fleischfrei-tag.at finden sich alle Infos und Hintergründe zur Initiative „FleischfreiTag“.

Zudem neu auch ein Blog, auf dem Konsument/innen wöchentlich neue Beiträge zu genussvoller, fleischreduzierter Ernährung finden – sei es z.B. der Dauerbrenner Lebensmittelmüll-Vermeidung oder gerade ganz aktuell Mangold und Rhabarber.

Für all jene, die ihren fleischlosen Tag lieber zuhause begehen und selbst kochen, gibt es leckere, saisonale Rezepte online, aktuell z.B. Rhabarberkuchen oder Kaspressknödel.

Eine neue Online-Landkarte zeigt alle Partner/innen übersichtlich auf, die jeden Tag fleischfreie und selbstgekochte Menüs anbieten, damit diese gut von den Gästen gefunden werden können.



Materialien für Partner/innen: Was sonst noch im „FleischfreiTag“ drin steckt

Bei der Initiative FleischfreiTag wird das Thema Ernährung – Klimaschutz aber möglichst umfassend gedacht: etwa auch in Richtung Lebensmittelmüll-Vermeidung. Denn allein in der öö. Gastronomie fällt laut einer Erhebung eine Gesamtmenge von 24.400 Tonnen an vermeidbarem Lebensmittelmüll an. Diese Menge verursacht so viele Treibhausgase wie bei 9.000 Erdumrundungen mit einem Mittelklassewagen entstehen würden.

Gerade in der Gastronomie ist die Vermeidung von Lebensmittelmüll ein heißes Thema, denn schon mit kleinen Maßnahmen kann man in Küchen Großes bewirken: Zum Beispiel indem man aktiv anbietet, auf dem Teller Verbliebenes mit nach Hause zu nehmen – dafür werden die FleischfreiTag-Betriebe mit eigenen Take-Away-Boxen ausgestattet. Manche Gastronomiebetriebe gehen sogar noch einen Schritt weiter: Mit

kleineren Portionen und einem Hinweis auf der Speisekarte, dass natürlich jederzeit kostenlos Nachschlag serviert wird.

Das sagen die Gastronomiebetriebe

"Uns ist es wichtig, unseren Gästen vielfältige Speisen anzubieten. Dabei greifen wir oft auf regionale Sortenraritäten zurück, die die Gäste neugierig machen und das vegetarische Angebot abwechslungsreich gestalten lassen. Die Nachfrage ist groß und bietet uns die Möglichkeit zu experimentieren und gleichzeitig die kleinstrukturierte Landwirtschaft zu fördern. Die große Wertschätzung den Lebensmitteln und Produzent/innen gegenüber, aber auch gegenüber unserem Team ist ein Grundstein unseres Konzepts."

Tanja Obernberger, Geschäftsführerin "die donauwirtinnen"

<http://www.diedonauwirtinnen.at/>

„Als wir von diesem Projekt erfahren haben, war für uns klar, da machen wir mit. Da wir ohnehin mit saisonalen, regionalen und biologischen Produkten täglich ein fleischloses Gericht in unserem Menüplan anbieten, war der Aufwand minimal. Zudem unterstützen wir unserer Gäste sehr gerne beim aktiven Klimaschutz.“

Sabine Shirakura, Geschäftsführerin Speisezimmer

<http://www.speisezimmer.eu>