

Tierwohl im Restaurant: Verbraucher fordern mehr Transparenz auf Speisekarten!

Immer mehr Verbraucher fordern Transparenz über Tierwohl und Herkunft von Fleisch. Der Artikel untersucht Chancen und Herausforderungen für die Bio-Branche.

Laimgrubengasse 10, 1060 Wien, Österreich - Die Diskussion um Tierwohl und transparente Herkunftsangaben von Lebensmitteln nimmt Fahrt auf! Aktuelle Zahlen zeigen, dass der Anteil an Bio- und Tierwohl-Schweinefleisch in Österreich gerade mal bei acht Prozent liegt, wie **APA-OTS** berichtet. Trotz steigender Sensibilität der Verbraucher bleibt der tatsächliche Kauf oft hinter den Erwartungen zurück. Hannes Royer, ein prominenter Vertreter des Vereins „Land schafft Leben“, hebt hervor, dass der Preis häufig über das Wohl der Tiere entscheidet. „Wir müssen unsere Prinzipien im Supermarkt verteidigen und uns für hochwertiges, tierfreundliches Fleisch entscheiden, wenn wir wirklich etwas ändern wollen“, sagt Royer. Währenddessen dominiert anonymes Billigfleisch aus dem Ausland die Gastronomie, oft ohne dass Verbraucher wissen, woher es stammt.

Die Notwendigkeit für mehr Transparenz ist auch bei den Konsumenten offensichtlich: Eine Umfrage von YouGov hat ergeben, dass 39 Prozent der Deutschen wünschen, dass Tierhaltungsinformationen direkt auf Speisekarten angegeben werden, besonders bei Fleischgerichten wie Schnitzel oder Steak. Diese Forderung könnte sowohl Chancen als auch Herausforderungen für die Bio- und Öko-Branche darstellen, wie **Verbraucherschutz.bio** erklärt. Restaurants und

Unternehmen, die bereits auf Bio-Standards setzen, könnten sich einen Wettbewerbsvorteil erarbeiten. Durch die Einführung klarer Kennzeichnungen könnten Verbraucher, die Wert auf Tierwohl legen, gezielt Bio-Restaurants auswählen, was die Nachfrage nach nachhaltigen Produkten weiter ankurbelt.

Transparenz und Herausforderungen

Die wachsende Nachfrage nach klaren Informationen bringt jedoch auch Herausforderungen mit sich. Gastronomen müssen sicherstellen, dass die Herkunft des Fleisches dokumentiert und nachvollziehbar ist, um Missverständnisse und falsche Angaben zu vermeiden. Bio-Fleisch ist zudem teurer als konventionelles. Dies könnte als Kostenfaktor auch auf die Verbraucherpreise wirken. Gleichzeitig droht der Druck durch „Greenwashing“-Anbieter, die zwar Informationen zur Tierhaltung bereitstellen, jedoch nicht die erforderlichen Standards einhalten. Es bleibt abzuwarten, ob und wie diese Entwicklungen die Nachfrage nach Bio-Produkten in der Gastronomie und im Einzelhandel langfristig beeinflussen werden. Angesichts der steigenden Sensibilität für Nachhaltigkeit stellt sich die Frage: Wie wird die Branche reagieren?

Details	
Ort	Laimgrubengasse 10, 1060 Wien, Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.ots.at• verbraucherschutz.bio

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at