

Von Brisket bis Flat Iron: BBQ-Extravaganza in Bio

Zur Grillsaison gibts Steaks vom Bio-Weiderind in unterschiedlichsten Cuts; das Thema Tierwohl wird künftig mit noch mehr Nachdruck verfolgt.

••• Von Eva Kaiserseder

WR. NEUDORF. Gute Nachrichten vom Biofleisch-Markt: „Die Verkaufszahlen belegen eindeutig, dass der Markt in Bewegung ist, sich ein Paradigmenwechsel zu bewussterer Ernährung abzeichnet und Konsumenten mehr denn je zu Biofleisch und -wurst greifen. Damit einhergehend, verschieben sich die Vorlieben ganz eindeutig von Schweinefleisch zu Hühner- und Rindfleisch“, so Martina Hörner, Geschäftsführerin von Ja! Natürlich.

Eine aktuelle market-Studie, die von der Rewe-Biomarke in Auftrag gegeben wurde, zeigt, dass der heimische Konsument ungebremst oft ins Fleischregal greift: Immerhin vier Prozent der Österreicher essen dabei sogar täglich Fleisch, satte 59% zumindest mehrmals wöchentlich, und 61% gaben an, nur ungern auf Schnitzel und Co. verzichten zu wollen. Was allerdings in den letzten Jahren zunehmend wichtig wurde, ist das Thema **Tierwohl**: Für fast alle Befrag-



Die umfassende Ja! Natürlich Bio-Steak Range setzt auf perfekte Cuts und optimal gereiftes Fleisch.

ten, nämlich 95%, ist die artgemäße Haltung von Nutztvieh ein wesentlicher Punkt und Kaufgrund.

Außerdem stehen kurze Transportwege und der sparsame Einsatz von Medikamenten ganz oben auf der Wunschliste. Bei

Ja! Natürlich Bio-Produkten heißt das konkret: Ganzjähriger uneingeschränkter Auslauf, Mutterkuhhaltung und das Verbot von Anbindehaltung für Weide-Jungrinder sowie Freiland Schweinehaltung im niederösterreichischen Waldvier-

tel, wo die Tiere auf großzügigen Äckern und Wiesen leben. Bei der Haltung der Strohschweine wird mehr Platz, ganzjähriger Auslauf, Licht und Sonne sowie bequeme Liegeflächen auf Stroh geboten. Der Einsatz des LEH-Bio-Pioniers macht sich bezahlt,



Saubere Hände sind hygienisch effizienter als Einweghandschuhe.

„Falsches Sicherheitsgefühl“

Einweghandschuhe sind keine Hygienegarantie.

WIEN. Außen hui, innen pfui: Einweghandschuhe sind schlechter als ihr Image, denn „sie beseitigen hygienische Defizite beim Umgang mit Lebensmitteln erwiesenermaßen nicht“, sondern führten bei den Verwendern wie den Kunden „zu einem falschen Gefühl der Sicherheit“, heißt es beim Arbeitsinspektorat. Seit Dezember und noch bis Mai läuft eine erste Phase einer Schwer-

punktaktion zu in heimischen Supermärkten im Rahmen der Österreichischen Arbeitsschutzstrategie. Durch das längerfristige Tragen entstehen außerdem Juckreiz und Irritationen; aber auch Hautkrankheiten durch Keime oder Allergene seien die Folgen. Saubere, gepflegte Hände seien wesentlich effizienter im Umgang mit Lebensmitteln so die Experten. (kai)