

GREENPEACE-TEST

8.600 Tonnen
Extrawurst

WIEN. Nach dem Schinken kommt die Extrawurst im Ranking der heimischen Lieblingswürste – 8.600 verkaufte Tonnen im LEH können nicht irren. Greenpeace hat sie durchgecheckt: Dabei wurden nicht nur viele Zusatzstoffe gefunden, sondern die Herkunft des Fleisches und der geringe Bioanteil des millionenfach per Semmel verspeisten Produkts ermittelt.

Masse statt Bio

Der NGO wurden auf Anfrage 66 Extrawurst-Produkte von acht Herstellern und vier Supermarktketten genannt. Bei 70% handelte es sich um den Klassiker aus Schweine- und Rindfleisch. Bei nur der Hälfte der zwölf Hersteller stammte das Fleisch zu 100% aus Österreich. 74% der Extrawurstsemmeln kombinieren mit Massentierhaltung. Wer Bio-Extra bevorzugt, muss länger suchen, denn deren Anteil machte im Test lediglich 12% aus (red)

Lebensmittel mit Kilometerleistung

Unser Lebensmittelkonsum hat wesentlichen Einfluss auf das Verkehrsaufkommen in Österreich.

WIEN. Der Lebensmittelkonsum hat wesentlichen Einfluss auf das Verkehrsaufkommen in Österreich – das legt ein aktueller VCÖ-Bericht nahe. Zwetschen aus Chile oder Birnen aus Südafrika sind mehr als 10.000 Kilometer unterwegs, bevor sie in Österreich im Regal landen. Und in Tomaten aus Spanien oder Butter aus Irland stecken mehr als 2.000 Kilometer.

Die Spitzenreiter bringen es auf imposantere Werte: Äpfel und Birnen aus Südafrika sind rd. 12.000 Kilometer unterwegs, Rindfleisch aus Argentinien schafft rd. 13.000 Kilometer, Pflaumen aus Chile 14.000, und Neuseeland-Kiwis haben etwa 18.000 Kilometer hinter sich.

Regional ist optimal

„Aus Verkehrs- und Umweltsicht ist es wesentlich, darauf zu schauen, *woher* das Essen kommt“, stellt VCÖ-Expertin Ulla Rasmussen fest – und emp-



Ein billiger Transport ermöglicht lange Anreisewege für viele Nahrungsmittel.

fehlt saisonale Produkte aus der Region; diese vermeiden Verkehr und verbessern die Umweltbilanz des Einkaufs.

Der VCÖ-Bericht wurde im Rahmen des ORF-„Mutter Erde“-Schwerpunkts „Schau, wo dein Essen herkommt!“ erstellt. Auch drastische Direktvergleiche im Inland wurden vorgenommen: Während ein Kilo saisonal ge-

kaufte Bio-Tomaten aus der Region in Summe 180 g CO₂ verursacht, verursacht ein Kilo Tomaten aus dem beheizten Glashauss aus der Region mit 1.440 Gramm acht mal so viel CO₂. Dass Lebensmittel quer durch Europa transportiert werden, liegt auch daran, dass der Lkw-Transport in der EU zu billig ist. (red)



Die Finstere Brille

••• Von Christian Novacek

FETTSCHMECK. Meine liebste Erinnerung an die Pionierzeit der vegetarischen Ernährung: „Wissen Sie“, sprach der weise Chefredakteur zum hoffnungsfrohen Fachjournalisten, „mit dieser Dame stimmt was nicht – die geht nämlich zum Vegetarier!“ Tja, so hat sich im Laufe der Jahrzehnte

Schnitzel & Eiernockerl

In Simmering hat sich das Wiener Schnitzel gegenüber gebackenem Gemüse klar durchgesetzt.

der Argwohn gewandelt: Heut steht der Fleischfresser unter Generalverdacht, bei ihm stimmt's moralisch nicht, fehlende Empathie ist das Mindeste, das ihm vorzuwerfen ist.

Über die Frage, wie das Schnitzel in seinen vorangegangenen Manifestationen leiden musste, bevor es auf den Teller kam, lässt sich trefflich diskutieren. Außer in Simmering. Im Wiener Arbeiterbezirk, wo sich die Redaktion der medianet befindet, bilden Schnitzel und Teller eine funktionie-

rende Einheit; nur vollständiger Verzehr des Erstgenannten endigt diese. Anders gesagt: In Simmering kommt das Schnitzel unschuldig daher. Es mäandert in seiner Wirkkraft über den Tellerrand hinaus. Vegetarisches bleibt dabei nicht unberührt: Selbstredend ist in Simmering das Gemüse im besten Schweineschmalz herausgebacken. Allerdings ist das kein Renner. Denn das einzige von der Bevölkerung wirklich akzeptierte vegetarische Gschmaus hier sind Eiernockerl – sehr zu meiner Freude.