

ten haben ein Recht, zu erfahren, woher die Zutaten für ihre Lebensmittel stammen. Ähnlich wie bei verpacktem Fleisch wünschen wir uns im Lebensmittelhandel eine verpflichtende Kennzeichnungsverordnung für alle Produkte – verpackt oder unverpackt, verarbeitet oder nicht.“ Das sieht man auch bei Handl so: „Die Herkunftsbezeichnung ist für uns nichts Neues. Wir haben eine klare

© APX/Barbara Gindl



© Florian Teichner.com

”

Die geschützte geografische Angabe für Tiroler Speck garantiert Herstellung und Einhaltung festgelegter Herstellungsschritte.

Johannes Wechner
Handl Tyrol

“

Rohstoffpolitik, die wir so auch immer kommuniziert haben.“

Differenzierter sieht das Marcher: „Transparenz ist immer positiv; wenn jedoch Herkunft gleichzeitig eine bestimmte Qualität impliziert, birgt es die Gefahr, dass sich der Konsument auch irgendwann getäuscht fühlt. Innerhalb einer Herkunft können die unterschiedlichsten Qualitäten erzeugt werden.“ Auch bei Wiesbauer mahnt man ein, dass es Probleme geben könnte: „Wo fängt man an, wo hört man auf? Bei der Herkunftskennzeichnung muss allen Beteiligten bewusst sein, dass die Umsetzung einen enormen Aufwand bedeutet. Der Mehraufwand bzw. die zusätzlichen Kosten werden die Lebensmittel weiter verteuern.“

Und das Tierwohl?

Im Fokus steht, sei es im In- oder Ausland, vor allem das Tierwohl. Bei Hofer zeigt das Label „FairHof“, dass man auf Tierwohlstandards setzt, die über die gesetzlichen Rahmenbedingungen hinausgehen. Der Diskonter lässt wissen: „Durch die Richtlinien nach dem Standard ‚Tierwohl verbessert‘ der Gesellschaft !Zukunft Tierwohl! wird eine artgerechte Haltung der FairHof-Tiere mit erhöhtem Platzangebot, täglichem Auslauf an der frischen Luft und

gentechnikfreiem, vorrangig heimischem Naturfutter sichergestellt. Den Mehraufwand für die erhöhten Umwelt- und Tierschutzaufgaben von FairHof entlohnt Hofer mit entsprechenden Aufschlägen, die direkt an die Partner gehen.“ Diese Standards sind auch in der Nachhaltigkeitsstrategie festgehalten.

Der Ausblick

Was zu Weihnachten auf den Tisch kommen soll, wissen die Befragten genau. Für Marcher ist die Weihnachtszeit beispielsweise eine starke Saison für Schinken- und Wurstspezialitäten. Hofer verweist neben den FairHof-Produkten auf die von

der ÖGVs mit „Sehr gut“ ausgezeichneten Produkte wie Tiroler Speck (150 g) oder Schwarzwälder Schinken (200 g). Neben der Schinkenvielfalt – Berger bietet etwa einen Trüffelschinken an – stehen auch Pasteten in der kalten Jahreszeit ganz „weit oben auf der Genuss-Wunschliste“. Wiesbauer bietet vor allem die schonend Sous-vide-vorgegarten Produkte sowie die Kalbspariser an. Handl liefert „Feinen Raclettespeck“. Und wer dann doch lieber Fisch möchte, wird im Ja! Natürlich-Sortiment fündig.

Die Branche scheint zu wissen, was notwendig ist, um gute Produkte zu liefern.



© Berger Schinken

”

Immer mehr sind auf der Suche nach dem besonderen Geschmack. Sie bevorzugen Produkte, die nicht um die halbe Welt gereist sind.

Rudolf Berger
Berger Schinken

“