

nicht alleine stemmbar ist, dann wird sich das jahrelange Selbstverständnis, nur heimisches Schweinefleisch im Supermarktregal vorzufinden, nicht mehr realisieren lassen“, stellt er ebenfalls unmissverständlich klar.

Förderung und mehr

Auf den Punkt gebracht, brauche es ausreichende Förderungen und die Gewissheit, dass die Investition auch noch in 20 Jahren die gesellschaftlich akzeptierte Haltungsform sein werde. „Die Nutztierhaltung muss eine gesamtgesellschaftliche Akzeptanz finden. Viele Landwirte sind auch bereit, dafür nötige Investitionen zu tätigen“, bestätigt er

© PantherMedia.net/SimpleFoto



Schlederer's Eindruck. „Sie sind jedoch im Unklaren darüber, welches konkrete Stallkonzept auch in zehn bis 20 Jahren den gesellschaftlichen Erwartungen entsprechen wird. Hier gilt es, möglichst kurzfristig Klarheit herzustellen.“ Es brauche auch ein Umdenken bei den Konsumenten. Die Art und Weise, wie Nutztiere gehalten werden, kennen die meisten Menschen nicht

mehr aus eigener Wahrnehmung und sie sind deshalb auf Bilder angewiesen.

„Diese schwanken zwischen den Extremen der werblichen Idyllisierung und verstörenden Bildern von groben Missständen“, erklärt er. Beides entspricht nicht der durchschnittlichen Realität und polarisiere. Ein emotional geführter Diskurs sei hier in aller Regel zur Fin-

Aufgeschnitten

Zwischen Idylle und Realität: Das Kotelett am Teller polarisiert.

dung von lösungsorientierten Kompromissen wenig hilfreich. Es seien neben der Fleischwirtschaft und den Konsumenten auch Medien gefordert, sachlich und faktenbasiert zu berichten – ein Beispiel von Schlederer ist, dass eine Wiener Wochenzeitung jüngst meinte, ein neuer Stall würde mit 40% gefördert werden. In der Realität wären es lediglich 16%. Schlederer wiederum schätzt, dass eine Förderung von 50% bei umfangreichen Neubauten notwendig sei. Gelingt dieser Schulterschluss nicht, wird Österreich irgendwann kein Schwein mehr haben. Sprichwörtlich und letztlich vielleicht wortwörtlich.

Mein
BERGER
Schinken

Da schmeckt mehr dahinter.

NEU
Verpackung
recyclingfähig

Sonnen Energie
kocht diesen Schinken
45% CO₂ weniger
REGIONAL
BERGER
OPTIMAL
Römer Schinken
100% Fleisch aus Österreich

Familien Unternehmen
seit 5 Generationen
ohne Nitrat
Mein BERGER Schinken
Backofen Schinken
100% Fleisch aus Österreich

Handwerk
vielfach ausgezeichnet
ohne Nitrat
Mein BERGER Schinken
Traditions Beinschinken
100% Fleisch aus Österreich

Leicht
nur 2% Fett
ohne Nitrat
Mein BERGER Schinken
Wellness Schinken
100% Fleisch aus Österreich

Geschmack
der überzeugt
ohne Nitrat
Mein BERGER Schinken
Kren Schinken
100% Fleisch aus Österreich

Schinkengenuss seit über 130 Jahren.

Fleisch
zu **100%**
aus Österreich