

Presseaussendung

Schladming, 7. November 2017



Noch nie gezeigte Einblicke in das Leben österreichischer Schweine

Mehr als zwei Drittel der Österreicher essen täglich Fleisch oder Wurst. Am beliebtesten ist Schwein, hier liegt Österreich beim Schweinefleischverzehr im europäischen Spitzenfeld. Erstmals gibt der Verein *Land schafft Leben* einen ganzheitlichen Einblick in die österreichische Schweinefleischproduktion und zeigt in einer mehrteiligen Filmreihe, wie österreichische Schweine leben und geschlachtet werden.

„Konsumenten kennen zum größten Teil schöne Werbebilder oder Skandale“, sagt Hannes Royer, Obmann von *Land schafft Leben*. „Wir zeigen die Realität. Transparent und ohne zu werten.“ Das achtköpfige Team des Schladminger Vereins war ein Jahr lang auf der Spur des Schweins in Österreich unterwegs. Die Filmreihe gibt Einblicke in die gesamte Produktionskette des Schweins. Die Kamera ist dabei, wie Sauen besamt, Ferkel geboren und Mastschweine geschlachtet werden. Eingriffe an den Ferkeln, wie die Kastration und das Kürzen der Schwänze, werden genauso gezeigt wie österreichische Besonderheiten, etwa die aufwändige Züchtung im eigenen Land. In Interviews kommen Bauern, Züchter, Tierschützer, Schlachthof-Betreiber, Tierärzte, Umweltschützer sowie Experten und Wissenschaftler aus den Bereichen Tierhaltung, Tierwohl und Futtermittel zu Wort.

Von der Geburt bis zur Zerteilung am Schlachthof

Der Weg des österreichischen Schweins beginnt üblicherweise auf einer Besamungsstation. Das Licht der Welt erblickt es bei einem Ferkelproduktionsbetrieb. Aufgezogen und gemästet wird das österreichische Schwein in der Regel bei einem kleinstrukturierten Familienbetrieb. Das österreichische Standard-Schwein wird üblicherweise auf einem Vollspaltenboden und ohne Auslauf gehalten. Das Futter wird zum Großteil von dem Bauern angebaut, der das Schwein hält. Meist importierter und gentechnisch veränderter Sojaextraktionsschrot macht etwa 15 Prozent des Futters aus. Geschlachtet wird das Schwein aus konventioneller Landwirtschaft im Alter von sechs Monaten. Die Betäubung erfolgt mit Kohlendioxid oder einer Elektrozange. Nur 2,2 Prozent der Schweine werden in biologischer Landwirtschaft gehalten. Bio-Bauern müssen ihren Schweinen einen befestigten Auslauf und Wühlmaterial wie Stroh zur Verfügung stellen und viele weitere Bio-Auflagen erfüllen, die Bio-Schweinefleisch deutlich teurer machen als konventionelles. Die Nachfrage nach Bio-Schweinefleisch ist im Vergleich zu anderen Bio-Lebensmitteln gering.

Mehr Wissen für bewussten Einkauf

„Heimische Lebensmittel, wie Schweinefleisch, sind wertvoll. Was alles hinter der Produktion steckt, bedenken wir als Konsumenten oft nicht“, sagt Hannes Royer. Er betont, wie wichtig es ist, sich dafür zu interessieren, wie Lebensmittel heutzutage produziert werden. „Mit dem Wissen um die aufwändige Produktion und welche Menschen dahinter stehen, möchten wir die Konsumenten zu bewussten Kaufentscheidungen und dem bewussten Umgang mit Lebensmitteln animieren. Dabei geben wir keine Kaufempfehlung ab. Die Konsumenten können sich anhand der Informationen und Filme auf unserer

Webseite selbst ein Bild machen. Bei der Wahl eines Produktes entscheidet der Konsument so über Art und Weise der Produktion mit“, so Royer. *Land schafft Leben* zeigt auf seiner Webseite www.landschafttleben.at den österreichischen Standard sowie Alternativen und die Bio-Schweinehaltung.

Links

Videos zum Weg des Schweins und alle Themen, Daten und Fakten rund um Schwein aus Österreich:

www.landschafttleben.at/lebensmittel/schwein

Pressebilder: www.landschafttleben.at/service-aktuelles/meldungen/pressebereich/pressebilder

Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Julia Eder, Kommunikation

Land schafft Leben

Erzherzog-Johann-Straße 248b, 8970 Schladming

T: +43 3687 24 008-306

julia.eder@landschafttleben.at

Kurzinfo Land schafft Leben

Land schafft Leben ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. 2014 in Schladming von Bergbauer Hannes Royer gegründet, veranschaulicht der unabhängige und unpolitische Verein auf seiner in Österreich einzigartigen Informations- und Dialogplattform www.landschafttleben.at den Wert und die Produktionsbedingungen österreichischer Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette: Transparent und authentisch, ohne zu werten. Ziel ist es, den Konsumenten eine bewusste Kaufentscheidung zu ermöglichen, die auf dem Wissen um die Zusammenhänge der Lebensmittelproduktion beruht. Von Apfel über Huhn und Milch bis zur Zwiebel wird nacheinander jedes in Österreich hergestellte Lebensmittel anhand verschiedenster Kriterien sowie kritischer Themen detailliert beleuchtet. 46 Förderer, darunter Verarbeiter und Vertreter des Lebensmittelhandels, ermöglichen durch ihre finanzielle Unterstützung die Vereinsarbeit. Vertreter aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Forschung sowie Repräsentanten von Ministerien, Interessenvertretungen und Verbänden stehen *Land schafft Leben* als Ansprechpartner zur Verfügung und liefern wertvolle Informationen.