



### Ausgewogene Ernährung

Fleisch ist ein wertvolles Lebensmittel mit hoher ernährungsphysiologischer Qualität. Es ist eiweißreich, relativ fettarm und kohlehydratfrei - mit einem hohen Anteil an Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen. Tierisches Eiweiß kann von unserem Organismus besser genutzt werden, als pflanzliches Eiweiß, da es essentielle Aminosäuren enthält, die wir zur Bildung der körpereigenen Proteine benötigen.

Experten empfehlen deshalb den maßvolleren Konsum von Fleisch- und Wurstwaren als Beitrag zur gesunden Ernährung. Also durchaus auch weniger, aber dafür besseres Fleisch.

### Verbrauch versus Verzehr

Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) berichtet für 2011 einen Pro-Kopf-Verbrauch von 106,4 Kilogramm Fleisch in Österreich. Allerdings enthält dieser Wert auch Knochen, Zubereitungsverluste, industriell verwertbare Bestandteile wie Fette, Talg, Kollagen, Tiernahrung, Konsum durch Touristen und Verluste durch Verderb.

Der verbleibende tatsächliche Verzehr kann damit bei rund der Hälfte liegen, also ca. 55 kg pro Kopf und Jahr, was etwa 160 Gramm Fleisch und Fleischerzeugnissen täglich bedeutet. Für eine ausgewogene Ernährung sind laut der ÖGE (Österreichische Gesellschaft für Ernährung) 2 bis 3 Portionen Fleisch mit 150g und 2- bis 3-mal pro Woche Wurst (je ca. 50 g) zu empfehlen.

### 5 Prozent Vegetarier

95 Prozent der Österreicher essen Fleisch. 4 Prozent bezeichnen sich als Vegetarier, 1 Prozent ernährt sich, laut eigener Angabe, vegan. So lauten die Ergebnisse einer Marktforschung von KeyQUEST 2015 (n=1.000 / Online-Befragung)

Dieses Verhältnis spiegelt sich auch beim Kochbuchangebot auf Amazon wider. Der Anteil der „Veganen Kochbücher“ liegt bei 3,4 Prozent und der Anteil der „Veganen Kochbücher“ bei 1,8 Prozent. (KeyQUEST 2015)

### Gewerblich-handwerklich

Der hohe Qualitätsstandard der gewerblich-handwerklichen Fleischfachbetriebe beruht auf der fundierten Ausbildung. Sie ist die Basis für das Wissen und Können bei der Verarbeitung von Fleisch und der Kreativität, mit der immer wieder neue, attraktive Fleischwaren, wie beispielsweise neue Wurstsorten entwickelt werden. Handwerklich-gewerbliche Fleischermeister sind im wahrsten Sinne des Worte Meister beim Zerlegen, Reifen und Herstellen von Fleisch- und Wurst-Produkten.

Ein typischer Wiener Gewerbebetrieb – rd. 80 Prozent beschäftigen zwischen einem und zehn Mitarbeiter - steht mit seinem Namen für die Qualität der von ihm selbst hergestellten Produkte. In einer Zeit, wo Fleisch leider zur Aktionsware geworden ist und in den Supermärkten bis zu 70 Prozent des Fleisches „im Sonderangebot“ verkauft wird, um Kunden anzulocken, ist der gewerblich-handwerkliche Fleischermeister ein sicherer Garant für genussvolle Angebote und gleichbleibende hohe Qualität.