

Protein Transition: Deutliche Reduktion des Fleischkonsums, gleichzeitig gesteigerter Konsum von pflanzlichen Proteinen

02_01

Maßnahmenübersicht
Option

Laura Hundscheid, Thomas Lindenthal,
Daniela Bergthaler, Andreas Melcher

Ernährungsgewohnheiten wirken sich nicht nur auf die individuelle Gesundheit aus, sondern tragen maßgeblich zum klimatischen, ökologischen, sozialen und nicht zuletzt tierschutzbezogenen Fußabdruck bei. Insbesondere der übermäßige Fleischkonsum in Industrieländern wie Österreich hat einen negativen Einfluss auf alle Dimensionen der Nachhaltigkeit und somit schädliche Folgen für Mensch und Umwelt. Ziel der Option ist zum einen die Reduktion des Fleischkonsums in Österreich nach dem Weniger-und-Besser-Prinzip und zum anderen die gleichzeitige Steigerung des Konsums (proteinreicher) pflanzlicher Nahrungsmittel. Maßnahmen innerhalb dieser Option setzen simultan auf mehreren Ebenen an. Sie umfassen (I) bildungspolitische Maßnahmen, (II) strukturpolitische Maßnahmen, (III) fiskalpolitische Maßnahmen, (IV) ordnungspolitische Maßnahmen sowie (V) eine Research Agenda zur Steigerung der Proteinverfügbarkeit und weiterer Erforschung des Konsumverhaltens.

1_Integration des Themas „gesunde und nachhaltige Ernährung“ in die Pflichtschulausbildung

Durch die Etablierung eines Schulfaches in der Elementar-, Mittelschul-, und Gymnasialbildung wird nachhaltige (u. a. klimafreundliche) und gesunde Ernährung in Theorie und Praxis vermittelt. Als praktische Bildung wird neben der Zubereitung von Speisen die Genussfähigkeit und die Nähe zur Natur verstanden.

2_Integration des Themas „gesunde und nachhaltige Ernährung“ in die Erwachsenenbildung

Erhöhung des Lehrangebots zu nachhaltiger, gesunder Ernährung in der Erwachsenenbildung in Theorie und Praxis. Gezielter Fokus auf gesunde pflanzenbasierte Ernährung in Gesundheitsvorsorgeprogrammen und Gesundheitsausbildungen.

3_Anpassung der Aus-/Weiterbildung und Beratung von diversen Professionen entlang der Wertschöpfungskette

Verstärkte Beratung und Schulung von Köch_innen beispielsweise in der Gemeinschaftsverpflegung zu vegetarischer / veganer Küche und von Landwirt_innen zur Absatzförderung von hochqualitativen, artgerecht und nachhaltig produzierten tierischen Produkten mit höheren Erlösen für landwirtschaftliche Betriebe.

4_Informationskampagnen zur Problemsensibilisierung eines zu hohen Fleischkonsums

Zielgruppenspezifische Informationskampagnen und Medienberichterstattung unter Einbezug von Multiplikator_innen zielen auf Motivationssteigerung zur Ernährungsumstellung ab, indem pflanzliche Alternativen aufgezeigt werden und auf ein positives Framing von Flexitarismus, Vegetarismus und Veganismus fokussiert wird.

5_Neugestaltung einer Food-Based Dietary Guideline (FBDG) im Sinne der Big Four

Die Neugestaltung einer nationalen FBDG, als Erweiterung der gesundheitszentrierten Ernährungspyramide, ermöglicht die Einbeziehung und gezielte Vermittlung von sozialen, ökologischen, ökonomischen, tierethischen Nachhaltigkeitsaspekten (Big Four) mit praktischer Begleitinformation (z. B. Rezepte).

6_Transparenz durch Product Labelling im Sinne der Big Four

Transparente Herkunftskennzeichnungspflicht von Fleischprodukten in Gastronomie, Hotellerie etc. und ein obligatorisches Nachhaltigkeitslabel für tierische Produkte entsprechend den Nachhaltigkeitsaspekten der „Big Four“ zur Erhöhung der Transparenz für Nachhaltigkeitswirkungen von tierischen Produkten.

7_Kooperationsvorhaben mit dem Lebensmitteleinzelhandel

Das Maßnahmenpaket umfasst Regulierungen von Werbekampagnen sowie Nudging-Maßnahmen im Handel, u. a. drastische Reduktion von Billigpreisangeboten von Fleisch (z. B. durch ein Verbot von Rabattierung von Fleisch, ausgenommen am Ende vom Mindesthaltbarkeitsdatum).

8_Förderung des Dialogs und der Kooperationen entlang der gesamten Lebensmittelwertschöpfungskette

Das Thema gesunde, nachhaltige und regionale Ernährung soll in der Landwirtschaft, Lebensmittelverarbeitung und -vermarktung sowie im Lebensmittelhandel und in Gastronomie/Hotellerie/Tourismus unter Einbezug sämtlicher Sektoren/Stakeholder_innen integriert und Maßnahmenpakete sowie Konzepte geschaffen werden.

9_Regulatorische Rahmenbedingungen für die Produktion nachhaltiger Proteinquellen

Bereitstellung von entsprechenden regulatorischen Rahmenbedingungen für die Produktion nachhaltiger, alternativer Proteinquellen (u. a. acker- und gemüsebauliche Alternativen, Algen, Insekten, heimische Fischzucht etc.) sowie für neue Produktionskreisläufe.

10_Förderung eines attraktiven Produktangebots alternativer Proteine

Attraktives Produktangebot nachhaltiger alternativer Proteine in Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie, Hotellerie, Catering und Gemeinschaftsverpflegung erhöhen, um zur Steigerung der Vielfalt im Konsum und damit auch zur Erleichterung der nachhaltigeren Wahl beizutragen.

11_Etablierung eines freiwilligen Nachhaltigkeitszertifikats

Umsetzung eines freiwilligen Nachhaltigkeitszertifikats im Sinne der Big Four für die Gastronomie, Hotellerie, Catering und Gemeinschaftsverpflegung.

12_Reform der Subventionen und Agrarförderungen

Verstärkte Förderung alternativer Proteinquellen und artgerechter Tierhaltung sowie die Abschaffung von Förderungen nicht artgerechter Tierhaltung, -fütterung, -zucht und Schlachtung bis hin zum Verbot von nicht tiergerechten Haltungssystemen.

13_Stärkere finanzielle Förderung von nachhaltigen Speisen in der Gemeinschaftsverpflegung

Finanzielle Förderung von hochqualitativen und nachhaltig produzierten tierischen Produkten sowie von vegetarischen und veganen Menüs in der Gemeinschaftsverpflegung zur Erleichterung der Umsetzung von Qualitätsstandards.

14_Abbau des reduzierten Mehrwertsteuersatzes für Fleisch-/Wurstwaren und Milchprodukte

Kombiniert mit sozial verträglichen Ausgleichszahlungen (Verknüpfung zu Option 13_01 „ökosoziale Steuerreform“) und Pilotprojekten zur Fleischsteuer in Verbindung mit einer aufkommensneutralen CO₂-Steuer mit dem langfristigen Ziel des Ausbaus einer gesamtgesellschaftlichen Lebensmittelnachhaltigkeitssteuer.

15_Herstellung von Kostenwahrheit und -gleichheit

Einführung einer border-meat-adjustment tax (analog zur border-carbon-adjustment tax) auf EU-Ebene, welche greift, wenn die Importe nicht den nationalen ökologischen Standards entsprechen.

16_Richtlinien für die Zusammenstellung von öffentlichen Mahlzeiten in der Gemeinschaftsverpflegung

Der Gemeinschaftsverpflegung fällt durch ihre Vorbild- und Steuerfunktion eine wichtige Rolle zu. Durch die Steigerung der Anzahl an attraktiven fleischlosen Mahlzeiten und der Anpassung der Fleischportionsgrößen kann hier ein besonderer Hebel gesetzt werden.

17_Gesetzliche Regulierung der öffentlichen Beschaffung

Staatlich finanzierte Kantinen, Betriebsküchen, Spitäler, Kindergärten und Schulen auf Landes- sowie Bundesebene können eine wichtige Vorbildrolle erfüllen, indem Fleischprodukte entsprechend dem Weniger-und-Besser-Prinzip bezogen werden und den Nachhaltigkeitskriterien der Big Four entsprechen.

18_Werbeverbot für Fleisch aus nicht nachhaltiger Produktion

Gesetzlich festgelegte Werbebeschränkungen für Fleisch und Fleischprodukte aus nicht nachhaltiger Produktion im Sinne der Big Four können einen Beitrag zur Minimierung des Fleischkonsums leisten.

19_Stärkere Beschränkung der Sojaimporte

Insbesondere starke Beschränkung solcher aus sensiblen Öko-regionen (u. a. Tropen und Subtropen), z. B. über entsprechende Vorgaben für tierische Produkte bei Ausschreibungen in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung und über diesbezügliche politische Initiativen auf EU-Ebene.

20_Forschungsförderung im Bereich Lebensmittelproduktion

Förderung von Forschungsvorhaben zur Optimierung und Ausweitung der Produktionssysteme zur Eiweißpflanzenzucht, zur artgerechten Tierhaltung in zirkulären Nahrungsmittelsystemen sowie zu ökologischen und standortgerechten aquatischen Produktionssystemen.

21_Forschungsförderung im Bereich Verhaltensänderung

Förderung von Forschungsvorhaben zur Veränderung des Konsumverhaltens (u. a. Erforschung der komplexen Verbindung von Fleischkonsum, Identität und gesellschaftlich und kulturell verankerten Werten und Normen) sowie zu Lösungsansätzen in Richtung Reduktion des Fleischkonsums.