



Die Metzgerei die schon seit 2012 an Hotels und andere Betriebe in ihrer Umgebung liefert, hat sich 2021 vergrößert. Im Zentrum des Dorfes eröffneten sie das seitlanger Zeit erste Metzgerei-Geschäft in Saalbach-Hinterglemm. Sie ermöglichen nun nicht nur die wöchentliche Bestelung an ausgewählten Steaks, Grillfleisch, etc., sondern auch einen schnellen Einkauf, der vielleicht einfach nur ein Leberkäsesemmel beinhaltet.

Die Wahrheit hinter der Fleischproduktion

Unser Gewissen möchte uns sagen, dass es ein Vergehen ist, Tierfleisch zu essen. Doch ist es wirklich so oder sind wir nur zu wenig aufgeklärt?

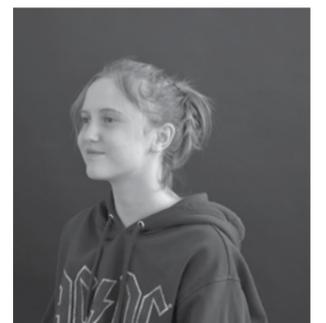
Leonie Feiersinger

Die Begriffe "Massentierhaltung", "nicht artgerechte Tierhaltung" und "Überzüchtung" sind schon lange kein Geheimnis mehr. Allein in Schweden zählte man 2014 2.566.000 Schweine in der Massentierhaltung und wahrscheinlich noch mehr uns unbekannt. Viele Großmärkte kaufen genau aus solchen Regionen ein, da es um einiges billiger ist. Man kann jedoch nie genau zurückverfolgen, ob die Tiere vorher auch gut und artgerecht behandelt wurden. Bedauerlicherweise sind auch in unserer Nähe solche Fälle nicht auszuschließen. In unserem Nachbarland Deutschland zum Beispiel stammen ca. 98% des verzehrten Fleisches aus der Massentierhaltung. Die Tiere, wie zum Beispiel Hühner, werden in viel zu kleinen Ställen auf engstem Raum in kleinen Käfigen eingesperrt. Sie bekommen viel Kraftfutter, damit sie möglichst schnell „so fett werden“, bis sie sich nicht mehr anständig

bewegen können. Doch nicht nur die Lebensweise vor dem Ende ist für die Tiere eine Qual, der Tod ist wahrscheinlich noch viel grausamer. Schweine werden zum Beispiel, um so viele wie möglich gleichzeitig zu schlachten, in Kammern vergast. Im Großen und Ganzen bedeutet das also, je weniger das Produkt im Endeffekt kostet, umso größer ist die Wahrscheinlichkeit, Fleisch von einem solch unfair behandelten Tier zu erwischen. Deshalb ist es wichtig für uns Menschen das wir nicht wegsehen. Wir haben alle immer noch die Möglichkeit solch grausame Dinge zu stoppen. Der Familienbetrieb Feiersinger zum Beispiel versucht deswegen nur aus einem nahen Umfeld die Tiere zu kaufen. „Wir achten sehr darauf, keine Massenproduktion zu unterstützen. Es ist uns wichtig zu wissen, dass die Tiere nicht leiden mussten und auf einem richtigen Bauernhof in schöner Umgebung aufgewachsen sind“, so der Firmenleiter Hannes Feiersinger, „da schmeckt das Endprodukt auch gleich viel besser.“ Wahrscheinlich sollten wir deshalb doch manchmal die Finger von dem Billigfleisch lassen und uns bei den Regalen bei unserem örtlichen Metzger umschauen.

Sponsored by

 Metzgerei
 H. Feiersinger Hinterglemm



LEONIE FEIERSINGER

If you are happy doing what you are doing, then nobody can tell you you are not successful.