



ESPRESSO

Das Ende der Currywurst

Die Aufregung in Deutschland ist seit Tagen groß, sogar Altkanzler Gerhard Schröder hat sich zu Wort gemeldet: Grund ist das Aus für die Currywurst in einer Betriebskantine des Autobauers VW. Das Betriebsrestaurant wird nach Jahrzehnten fleischfrei. Ob rein vegetarische Kost auch in Oberösterreichs Betrieben ein Thema ist, haben **Barbara Rohrhofer** und **Elisabeth Pechtl** recherchiert. »Seite 10



VW-Kantine fleischfrei: „Das wird keinen Bestand haben“

Keine vegetarischen Kantinen in Oberösterreichs Betrieben, aber mehr regionale, leichtere und gesündere Gerichte

VON ELISABETH PRECHTL
UND BARBARA ROHRHOFER

LINZ/WOLFSBURG. Jetzt hat sich auch noch ein Ex-Bundeskanzler zu Wort gemeldet: „Mit mir im Aufsichtsrat hätte es so etwas nicht gegeben“, sagt Gerhard Schröder. Was den deutschen Altkanzler derart empört, ist das Aus für die Currywurst in einer der Werkskantinen des deutschen Autobauers Volkswagen. Vegetarische Ernährung sei gut, aber ein grundsätzlicher Verzicht auf den „Kraftriegel der Facharbeiter“? „Nein!“

Wie berichtet, soll das Betriebsrestaurant im Markenhochhaus von VW nach dem Werksurlaub fleischfrei sein. Viele Mitarbeiter würden sich vegetarische und vegane Alternativen wünschen, hieß es in einem Informations-schreiben.

„Es würde mich wundern, wenn das Bestand hat“, sagt Peter Edelmayer, Geschäftsführer von **Dussmann Service Österreich** mit Verwaltungszentrale in Linz.

Vorgaben, etwa von Betrieben, Schulen oder Eltern, würden wenig bringen: „Letztendlich entscheidet der Kunde.“ Die Belegschaft sitze bei diesem Thema auf dem längeren Ast, sagt Edelmayer. Unzufriedenheit mit der Verpflegung habe Folgewirkungen. Das liege auch an der Entwicklung, die das Thema Verköstigung genommen habe: Früher sei es fast ausschließlich darum gegangen, satt zu werden. „Heute ist es ein Teil der Mitarbeiterbindung.“

50 Betriebe in Oberösterreich beliefert Dussmann mit Essen und kocht es in der jeweiligen Firma: Rund 5000 Menüs sind es täglich. In keinem Betrieb gebe es ausschließlich vegetarische Kost, sagt Edelmayer. Was auf den Speisezeitel kommt, müsse mit dem Kunden aber genau abgesprochen werden: „In einem Betrieb, in dem mehr Frauen arbeiten, ist das Gesundheitsbewusstsein meist höher.“ Auch ob mehr Arbeiter oder mehr Angestellte tätig sind, mache einen großen Unterschied. Anders als noch vor fünf Jahren seien regionale und biologische Lebensmittel heute selbstverständlich.



„Die Entscheidung, was auf den Speiseplan kommt, liegt beim Kunden. Essen ist mehr als Sättigung: Es ist Teil der Mitarbeiterbindung geworden.“

■ **Peter Edelmayer**, Geschäftsführer Dussmann Service GmbH

Dieser Trend zeigt sich auch in der voestalpine, die in Linz eine der größten Großküchen ihrer Art in Österreich betreibt: Die Nachfrage nach vegetarischen und veganen Speisen steigt hier ebenfalls.

Trend zu fleischärmeren Speisen

Bei FACC ist eines von drei Gerichten fleischlos: Man wolle den Mitarbeitern die Entscheidung überlassen, heißt es aus dem Konzern. Der Trend gehe eindeutig in Richtung gesünderes und leichteres Essen. „Täglich bieten wir im Ordensklinikum mindestens drei Menüs

an: So kann man selbst zwischen Gerichten aus Fleisch, Fisch und vegetarischen Alternativen wählen. Der Trend zur fleischärmeren Ernährung ist jedenfalls klar feststellbar. Wichtig ist uns, Lebensmittel aus der Region zu verwenden und auf Fertigprodukte zu verzichten“, sagt Hermann Ganhör, Verwaltungsdirektor Ordensklinikum Linz-Elisabethinen.

In den Betriebsküchen des Kepler Uniklinikums Linz wird auf ein ausgewogenes und gesundes Speisenangebot Wert gelegt, geachtet wird auf die Regionalität der Produkte. „Es werden Fleischspeisen, Fisch und täglich auch vegetarische Gerichte angeboten, ein Salatbuffet ergänzt die Auswahl. Die Umstellung auf rein fleischfreie Gerichte ist derzeit aber nicht angedacht“, lautet die Stellungnahme der Kollegialen Führung aus dem Kepler Uniklinikum.



Pro
Barbara Rohrhofer
Ressortleiterin Gesundheit

Einen Versuch ist es wert

Der Schritt von Volkswagen, die Kantinen fleischfrei zu machen, ist mutig – und aus gesundheitlicher Sicht goldrichtig. Viele Studien deuten darauf hin, dass übermäßiger Fleischkonsum ein erhöhtes Herzinfarktrisiko, hohen Blutdruck und einen erhöhten Cholesterinspiegel zur Folge hat, sogar Darmkrebs wird damit in Verbindung gebracht. Eine Reduktion von Fleischmahlzeiten ist nachgewiesenermaßen gesund – nebenbei ist es auch ein kleiner Beitrag im Kampf gegen die Klimakrise. Wenn ein Arbeitgeber plötzlich ausschließlich fleischlos in der Kantine anbietet, wird das anfangs bei manchen auf Unverständnis stoßen – genauso wie das damals beim Alkohol- und Rauchverbot am Arbeitsplatz passierte. Aber es steht ja jedem frei, privat Currywurst und Schweinsbraten zu essen – in der Firma gibt's halt dann die fleischlose Mahlzeit pro Tag, die vielleicht Appetit auf mehr G'sundes macht.



Contra
Hermann Neumüller
Wirtschaftsredakteur

Nur keinen Zwang

Wer die Menschheit zu mehr vegetarischer Kost erziehen will, sollte eins vermeiden: Zwang. Jetzt erst recht, ist meist die Reaktion darauf, und man erreicht genau das Gegenteil. Außerdem zäumt man damit das Pferd von der falschen Seite auf. Fleisch ist konkurrenzlos billig. Wer will, dass mehr Gemüse gegessen wird, muss auf Kostenwahrheit beim Fleisch achten. Die industrielle Massentierhaltung hat diesen Preisverfall ausgelöst. Wenn Schwein, Kuh & Co wieder annähernd artgerecht gehalten werden müssten, dann wäre die Currywurst sicher nicht mehr so billig. Einfach wird das nicht. Früher war genau deshalb Fleisch vergleichsweise teuer, weil die Tiere in einer kleinstrukturierten Landwirtschaft gehalten wurden. Der Weg zurück ist natürlich auch keine Lösung. Aber der goldene Mittelweg wäre gangbar, für uns selbst, für die Tiere und nicht zuletzt für das Weltklima.

ZAHLEN UND FAKTEN

7 Millionen Currywürste wurden 2019 in der Volkswagen-Fleischhauerei produziert. Dazu gab es 550 Tonnen Ketchup. 1973 wurde die Currywurst erstmals produziert – nach einer geheimen Würzmischung.

28 Jahre lang war die Currywurst in deutschen Betriebskantinen das beliebteste Essen. Laut dem Catering-Dienstleister Apetito wurde sie nun von Spaghetti Bolognese abgelöst.

8 Prozent der österreichischen Bevölkerung ernährten sich 2019 vegetarisch oder vegan. Weitere 17 Prozent taten dies zumindest teilweise, werden also zu den „Flexitariern“ gerechnet, die nur gelegentlich hochwertig produziertes Bio-Fleisch essen.