



# WWF-Rabattanalyse

HINTERGRUNDPAPIER - 2021



## „Grillsaison ist Billigfleischsaison“

### Hintergrundinformation zur Rabattanalyse des WWF Österreich 2021

Bereits zum dritten Mal in Folge hat der WWF Österreich zum Beginn der Grillsaison eine **umfassende Analyse von Preisnachlässen österreichischer Supermarkt-Ketten** durchgeführt. Ziel dabei war es, die Preise der angebotenen Waren auf ihre Verhältnismäßigkeit zu prüfen – denn gerade **in der Grillsaison locken viele Supermärkte mit Schleuderpreisen** von Würsteln, Kotelett oder Hühnerflügel, die letztlich auf Kosten von Natur, Klima und Tierwohl gehen.

Die WWF-Rabattanalyse macht deutlich, dass **Fleisch oft weit unter seinem Wert angeboten** wird und als Lockmittel vieler Supermärkte fungiert. Marktschreierische Rabatte fördern so den massenhaften Absatz von Billigfleisch, das einen klima- und umweltschonenden Betrieb unter Berücksichtigung des Tierwohls für viele Landwirte unmöglich macht. Dieses Billigfleisch schadet nicht nur unserer Gesundheit, sondern auch der Umwelt. Es befeuert Naturzerstörung, Klimakrise und Artensterben.

Der WWF Österreich fordert daher ein **Ende der Preis- und Rabattschlachten** um Billigfleisch, sowie eine durchweg **transparente Kennzeichnung** von Fleischprodukten nach Herkunft und Tierwohl.

Für die **WWF-Rabattanalyse 2021** wurden Flugblätter sechs unterschiedlicher Supermarkt-Ketten in einem vierwöchigen Zeitraum (25.4.-23.05.2021) untersucht. Neben rabattierten Fleischprodukten wurden **heuer erstmals Alternativen zu klassischen Grillfleischprodukten**, wie beispielsweise Grillkäse, vegetarische Burger auf Basis von Hülsenfrüchten oder vegane Würsteln auf Basis von Erbsenprotein, in die Analyse mitaufgenommen.

## ECKDATEN

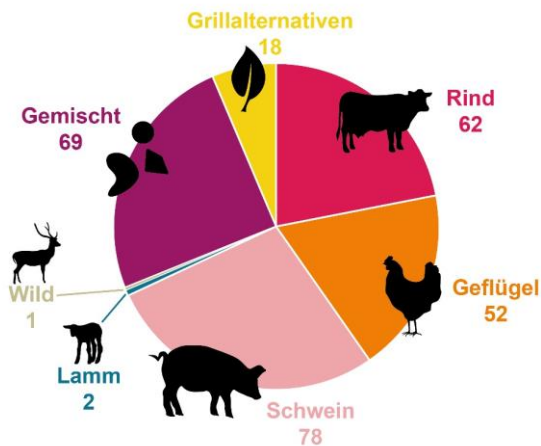
- **Untersuchungs-Zeitraum:**  
25.04.2021 – 23.5.2021
- **Flugblätter-Analyse folgender Supermarkt-Ketten:** SPAR, Penny, LIDL, Billa, Billa Plus, Hofer
- **Analysierte Produkte:** Fleischwaren (Rind, Geflügel, Schwein, Lamm, Wild, Gemischt) und **erstmalig Grillalternativen** (pflanzliche Fleischalternativen und Grillkäse)
- **Anzahl rabattierter Produkte:**  
Insgesamt 282 Grillprodukte, davon 264 Fleischprodukte und 18 Grillalternativen
- **Durchschnittlicher Rabatt: 24 Prozent**  
(um zwei Prozentpunkte mehr als im Vorjahr)
- **Rekord-Rabatt: 60 Prozent (Grillwurst)**
- Jedes fünfte rabattierte Produkt **Importware**

## Zentrale Ergebnisse

Innerhalb nur eines Monats wurden in sechs untersuchten österreichischen Supermarkt-Ketten 282 Grillprodukte verbilligt angeboten. Der **durchschnittliche Rabatt** lag dabei insgesamt bei 24 Prozent (23,78 Prozent), wobei **Fleischprodukte stärker rabattiert** waren (24,04 Prozent) als Grillalternativen (20,03 Prozent).

Von den angebotenen Grillprodukten lockten anteilmäßig **mehr Fleischprodukte mit Aktionen, als vegane oder vegetarische Grillalternativen** wie Grillkäse oder pflanzliche Fleischersatzprodukte. Von insgesamt 282 rabattierten Produkten, wurden 264 Fleischprodukte und 18 pflanzliche Fleischersatzprodukte bzw. Grillkäse verbilligt angeboten. Der **durchschnittliche Rabatt** aller untersuchter Produkte lag dabei insgesamt bei 24 Prozent (23,78 Prozent), wobei **Fleischprodukte im Vergleich nicht nur häufiger, sondern auch stärker rabattiert** waren (24,04 Prozent) als Grillalternativen (20,03 Prozent).

### ANZAHL RABATTIERTER TIERISCHER UND PFLANZLICHER GRILLPRODUKTE



Der **durchschnittliche Rabatt von Fleischprodukten lag insgesamt um zwei Prozentpunkte höher als im Vorjahr** (2020 lag der Durchschnitt bei 22 Prozent). Der diesjährige **Höchstwert** lag (wie schon vergangenes Jahr) bei **60 Prozent**. Unter den untersuchten Fleischangeboten fand sich **am häufigsten rabattiertes Schweinefleisch**, gefolgt von gemischten Fleischprodukten und Rindfleisch. Dies spiegelt den Hunger auf Fleisch der Österreicher\*innen wider: mit einem jährlichen Konsum von 36,4 Kilogramm pro Kopf liegt Schweinefleisch an erster Stelle, gefolgt von Geflügel mit 12,4 und Rindfleisch mit 11,9 Kilogramm. **In Summe werden in Österreich jährlich 63 Kilogramm Fleisch pro Kopf verzehrt** - drei Mal so viel wie von den Gesundheitsbehörden empfohlen.

## Folgen des Fleischkonsums

Unsere Ernährung ist für etwa ein Viertel unseres ökologischen Fußabdrucks verantwortlich. Den Großteil davon verbuchen die Herstellung und der Konsum von tierischen Produkten wie Fleisch, Milch und Eier.

Durch unseren großen Hunger auf Fleisch landen Lebensraumzerstörung, Artenverlust und die Auswirkungen der Klimakrise direkt auf unseren Tellern. Die Erschließung neuer Anbauflächen für Soja zur Futtermittelproduktion und die Erweiterung von Weideland für die Rindfleischproduktion gehören zu den Hauptursachen für die weltweite Naturzerstörung.

Beim Fleischkauf ist es daher besonders wichtig darauf zu achten, unter welchen Bedingungen das Fleisch produziert wurde. Greift man zu biologischem Fleisch, sind die Umweltauswirkungen insgesamt deutlich geringer, als die der konventionellen Landwirtschaft. Wer nicht ganz auf Fleisch verzichten möchte sollte daher weniger und dafür besseres Fleisch essen.

Besonders bei Grillfleisch sind die Produktionsbedingungen oft intransparent: Sobald Fleisch mariniert wird, gilt es als verarbeitet und entzieht sich damit der Kennzeichnungspflicht. Dadurch wird ein im Ausland unter geringeren Qualitäts- und Tierwohlstandards produziertes Fleisch als Billigfleisch importiert und landet auf österreichischen Grills.



Wir wollen die weltweite Zerstörung der Natur und Umwelt stoppen und eine Zukunft gestalten, in der Mensch und Natur in Harmonie miteinander leben.

together possible .

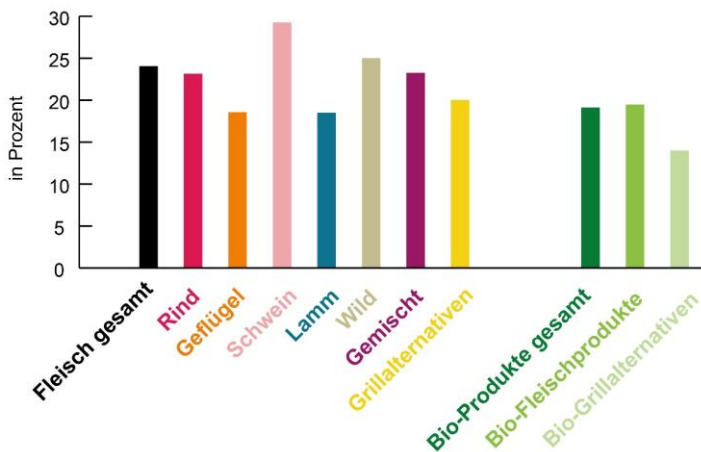
wwf.at

Umweltverband WWF Österreich  
(WORLD WIDE FUND FOR NATURE),  
Ottakringer Straße 114-116, 1160 Wien.  
[wwf@wwf.at](mailto:wwf@wwf.at)  
[www.wwf.at](http://www.wwf.at)

## Rabatt-Rekorde durch Importe

Die WWF-Rabattanalyse zeigt, dass **jedes fünfte rabattierte Fleischprodukt nicht aus Österreich kommt** (20,83 Prozent). Den **Rabatt-Rekord** verzeichnete eine **Grillwurst aus Schweine- und Rindfleisch unbekannter Herkunft mit 60 Prozent**. Den zweit- und dritthöchsten Rabatt von 56 beziehungsweise 54 Prozent wiesen **Karree- und Schopfbraten vom Schwein österreichischer Herkunft** auf.

### DURCHSCHNITTLICHER RABATT PRO KILOGRAMM



In Bezug auf Produktgruppen verzeichnete **Schweinefleisch** mit minus 29,23 Prozent **den höchsten Rabatt pro Kilogramm**. Fast **jedes zweite angebotene Schweinefleisch** (46,15 Prozent) **kostete unter sechs Euro** pro Kilogramm. Die drei am stärksten reduzierten Produkte lagen bei einem Kilopreis von € 2,57 (Geflügelfleisch), € 2,99 (Schweinefleisch) und € 3,49 (Geflügelfleisch). Beim billigsten Angebot (Geflügel 2,57 € pro Kilogramm) handelte es sich um Importware.

**Während des Untersuchungszeitraums wurden überwiegend konventionell hergestellte Grillprodukte preisreduziert angeboten** (94,33 Prozent). Diese dauerhaften Rabatte auf konventionelles Fleisch setzen Anreize in die falsche Richtung. Statt weniger und dafür besseres Fleisch zu konsumieren, wird dadurch noch häufig zum billigeren, umweltschädlicheren Produkt gegriffen. Biologische Produkte schonen Ressourcen, belasten die Umwelt weniger und leisten einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der Biodiversität.

## Vorteile pflanzlicher Alternativen

Pflanzliche Alternativen wirken sich im Vergleich zu Fleisch weitaus schonender auf unsere Umwelt aus. Sie belasten das Klima weniger, benötigen weniger Fläche und unsere Gewässer werden weniger belastet. Für die Produktion von Fleisch werden große Mengen an Futtermitteln benötigt. Etwa zwei Drittel der weltweiten landwirtschaftlichen Flächen werden für den Anbau des Futters für unsere Nutztiere benötigt. Da der Fleischkonsum weltweit ansteigt, wird die benötigte Anbaufläche immer größer. Darunter leidet die Natur - denn Regenwald, Grasländer und Savannen müssen der Futtermittelproduktion weichen.

Die Umweltauswirkungen unserer gesamten Lebensmittelproduktion würden sich daher stark verringern, wenn wir einen Teil unserer tierischen Produkte durch pflanzliche ersetzen würden.



Wir wollen die weltweite Zerstörung der Natur und Umwelt stoppen und eine Zukunft gestalten, in der Mensch und Natur in Harmonie miteinander leben.

together possible .

wwf.at

Umweltverband WWF Österreich  
(WORLD WIDE FUND FOR NATURE),  
Ottakringer Straße 114-116, 1160 Wien.  
[wwf@wwf.at](mailto:wwf@wwf.at)  
[www.wwf.at](http://www.wwf.at)



## Fazit und politische Forderungen

Die WWF-Rabattanalyse 2021 zeigt die bewusste preisliche Verzerrung von Fleischprodukten zur Grillsaison. Der Preisdruck von Billigangeboten führt zu einer Abwärtsspirale, die auf dem Rücken von Landwirtschaft, Natur und Tierwohl ausgetragen wird. Letztlich leiden auch Konsument\*innen unter mangelnder Transparenz und einer Preispolitik, die zur verzerrten Wertschätzung für tierische Produkten führt und sowohl negative gesundheitliche sowie ökologische Anreize setzt. Daher fordert der WWF Österreich:

### Ein Ende der Billigfleisch-Politik

1. Ein aktives Vorgehen der Bundesregierung gegen Billigfleisch
2. Ein Verbot von dauerhaften Preisnachlässen auf Fleischprodukte im Lebensmittelhandel – **ausgenommen Rabatte am Ende der Mindesthaltbarkeit**
3. Die Schaffung von einheitlichen Handels- und Wettbewerbsbedingungen zur Regulierung von Rabatten (beispielsweise durch Festschreiben im Fairnesskatalog des Lebensmitteleinzelhandels)
4. Die Förderung einer klima- und umweltfreundlichen Produktion unter Einhaltung des Tierwohls, damit klimafaire Preise gebildet werden.
5. Ein striktes EU-Lieferkettengesetz zum Schutz von Naturräumen (insbesondere artenreiche Tropenwälder).

### Eine transparente und verpflichtende Herkunftskennzeichnung

nach Herkunft und Tierwohl bei allen Fleischprodukten sowohl im Einzelhandel als auch in der Außer-Haus-Verpflegung inklusive der Gastronomie.

## Tipps für Verbraucher\*innen

1. Ein bunter Grill: Statt einem Überangebot an Fleisch, lieber mehr Gemüse wie Melanzani oder Maiskolben grillen (am besten fein mariniert). Auch vegane oder vegetarische Grillalternativen können das Angebot erweitern.
2. Weniger und dafür besseres Fleisch: Wenn Fleisch auf den Grill kommt, dann zu biologisch produziertem Fleisch greifen.
3. Das klassische Grillfleisch mit pflanzlichen Alternativen kombinieren: Spieße mit Fleisch und Gemüse, die klassischen Fleisch-Burger mit Getreide oder Pilzen zu einem fleischreduzierten Laibchen vermengen

### Weitere Informationen

Petition des WWF Österreich:

<https://www.wwf.at/de/billigfleisch-stoppen/>

WWF-Fleischratgeber:

<https://www.wwf.at/de/fleischratgeber/>

WWF-Rabattanalyse 2020:

<https://www.wwf.at/de/grillsaison-ist-billigfleischsaison/>

### Rückfragehinweis

Alexa Lutteri, MA BSc

Pressesprecherin

[alexa.lutteri@wwf.at](mailto:alexa.lutteri@wwf.at)

+43 676 834 88 240

DI Hannah-Heidi Schindler

Programm-Managerin Ernährung

[hannah-heidi.schindler@wwf.at](mailto:hannah-heidi.schindler@wwf.at)



Wir wollen die weltweite Zerstörung der Natur und Umwelt stoppen und eine Zukunft gestalten, in der Mensch und Natur in Harmonie miteinander leben.

together possible .

wwf.at

Umweltverband WWF Österreich  
(WORLD WIDE FUND FOR NATURE),  
Ottakringer Straße 114-116, 1160 Wien.  
[wwf@wwf.at](mailto:wwf@wwf.at)  
[www.wwf.at](http://www.wwf.at)