

Der Fleischkonsum hat sich weltweit im letzten halben Jahrhundert mehr als verdoppelt. In Österreich werden pro Kopf knapp 67 kg Fleisch konsumiert.

Schnitzel, Gulasch, Schweinsbraten - die österreichische Küche ist weltweit für ihre deftige Hausmannskost bekannt. Hierzulande ist es für die meisten Menschen normal, mehrmals pro Woche oder gar täglich Fleisch zu essen. Der übermäßige Fleischkonsum führt jedoch zu ethischen, ökologischen und gesundheitlichen Belastungen. Der hohe Fleischkonsum der westlichen Länder wirkt sich bedrohlich auf die Welternährung, das Klima und die Umwelt aus.

Dem stehen viele fleischlose Nahrungsmittel, Rezepte und Geschmackserfahrungen gegenüber, die mehr und mehr verdrängt werden. Denn viele von uns haben verlernt, welche Fülle an regionalen und saisonalen Lebensmitteln es gibt, wie sie zubereitet werden und wie sie schmecken.

Mit der Aktion „FLEISCH FREI TAG“ wollen wir einen ethischen und einen kulinarischen Akzent setzen: Ziel ist, dass Menschen insbesondere an Freitagen gemeinsam entdecken, welche Köstlichkeiten unsere Küchen, unsere Wirte und unsere Bauern außer Braten und Schnitzel noch zu bieten haben. Damit setzen wir Schritte zu einer gesünderen und umweltgerechteren Ernährung. Zudem soll das Bewusstsein für qualitativ hochwertiges und nachhaltig produziertes Fleisch geschärft werden.

### Die Aktion „FLEISCH FREI TAG“:

- Wer bei dieser Aktion mitmacht, verpflichtet sich einmal in der Woche bewusst auf Fleisch und Fisch zu verzichten.
- Beteiligen können sich Einzelpersonen, Vereine und Gastronomiebetriebe
- Als Gastwirt beteiligen sie sich, indem Sie jeden Freitag überwiegend fleischfreie Speisen anbieten und diese bewerben.
- Der Projektzeitraum ist die Fastenzeit 2013 (6. Februar bis 30. März). Bei Erfolg steht einer Verlängerung nichts im Wege.
- Dafür erhalten Sie Werbematerial (Folder, Aufkleber, Broschüren). Ihr Gasthaus wird im Internet auf der Seite [www.fleischfreitag-salzburg.at](http://www.fleischfreitag-salzburg.at) beworben. Wir bemühen uns um Medienkontakte und Öffentlichkeitsarbeit. Wir bemühen uns, Informationsveranstaltungen für Köche teilnehmender Betriebe zu organisieren.
- Wir sind die Plattform „Lebensmittel sind kostbar“ mit Vertretern folgender Organisationen ...  
Abfallberatung der Stadt Salzburg, Amt der Salzburger Landesregierung, Referat Abfallwirtschaft und Umweltrecht, Bildungszentrum St. Virgil, Bio-Austria, Erzdiözese Salzburg: Umweltreferat, Referat für Gemeindeentwicklung und Referat Weltkirche, fairkehr, Gesellschaftspolitisches Referat der Österr. Hochschülerschaft, Klimabündnis Salzburg, Landwirtschaftskammer Salzburg, Naturschutzbund Salzburg, Südwind Entwicklungspolitik Salzburg, Vegane Gesellschaft.

### Kontakt und Ansprechpartner:

Umweltreferat der Erzdiözese Salzburg, mail:[umweltreferat@seelsorge.kirchen.net](mailto:umweltreferat@seelsorge.kirchen.net) oder 0676 8746 2063 oder über eine der Organisationen, die in der Plattform vertreten sind.

### FLEISCH FREITAG

- **für dich** – Laut ÖGE sollen wir höchstens 3 x die Woche Fleisch/Fisch verzehren.
- **für die Umwelt** – Um 1 kg Fleisch produzieren zu können, benötigt man ein Vielfaches an wertvollem Getreide und Soja.
- **für uns** - Einen Tag auf Fleisch verzichten hilft mit, den Hunger in der Welt zu lindern.