



Pressemitteilung

Klagenfurt, 11. Dezember 2019

„Gut zu wissen“: Erstes KABEG-Krankenhaus und Pflegeheimbetreiber setzen Herkunftskennzeichnung um

Gastronomiedienstleister Contento macht es möglich: Als erste KABEG-Krankenanstalt setzt das Landeskrankenhaus Laas die Herkunftskennzeichnung nach den Richtlinien der LK-Initiative „Gut zu wissen“ um. Auch die „Wie Daham“-Pflegeheime leben Transparenz bei der Lebensmittelherkunft.

„1,5 Millionen Menüs bei denen die Kunden in Zukunft wissen, woher Fleisch und Eier stammen. Das ist ein wichtiges Signal in für uns Bauern schwierigen Zeiten!“, begrüßt LK-Präsident Johann Mößler die Zertifizierung aller Kärntner Küchen des Gastronomiedienstleisters Contento nach den Richtlinien von „Gut zu wissen“. Vor einem Jahr wurde die Küche im Krankenhaus der Barmherzigen Brüder in St. Veit, die Contento betreibt, nach „Gut zu wissen“, der LK-Initiative zur Kennzeichnung der Lebensmittelherkunft, zertifiziert. Nun folgen weitere Betriebsstätten: Mit Dezember 2019 werden die Küchen im Landeskrankenhaus Laas, im Krankenhaus des Deutschen Ordens in Friesach, im Pflegezentrum Welzenegg, im Caritas Altenwohn- und Pflegeheim „Franziskusheim“ und am Flughafen in Klagenfurt zertifiziert. Die Vorbereitungen für Küchen in weiteren Bundesländern laufen bereits.

Emanuel Eisl, Geschäftsführer von Contento: „Regionaler Einkauf stand für uns schon immer im Vordergrund. Wir versuchen, Fleisch, Gemüse, Molkereiprodukte und Gebäck für alle unsere Küchen aus der jeweiligen Region zu beziehen. Die transparente Darstellung und die externen Kontrollen sind für uns wichtige Schritte, unsere Endverbraucherinnen und Endverbraucher dabei zu unterstützen, informierte Entscheidungen über ihre Ernährung zu treffen.“ Mit einer transparenten Herkunftskennzeichnung will man in der Gemeinschaftsverpflegung über die Herkunft der Lebensmittel informieren. Damit sollen heimische Produzenten noch stärker eingebunden und die höchste Speisenqualität sichergestellt werden.

Erstes KABEG-Krankenhaus

Mit dem Landeskrankenhaus Laas setzt nun erstmals auch eine KABEG-Krankenanstalt auf „Gut zu wissen“. LK-Präsident Johann Mößler zeigt sich erfreut: „Mit der Umsetzung der Herkunftskennzeichnung nach „Gut zu wissen“, beweist das Landeskrankenhaus Laas mit dem Partner Contento, dass eine transparente Herkunftskennzeichnung auch in KABEG-Krankenhäusern möglich ist.“

Ing. Gebhard Schmied, MAS, Kaufmännischer Direktor des Landeskrankenhauses Laas erklärt: „Das Landeskrankenhaus Laas betreibt schon lange aktiven Umweltschutz und bekennt sich daher auch zum Kauf von heimischen Lebensmitteln. Wenn der Verbraucher beim Einkauf auf die Kennzeichnung und die Herkunft von regionalen und saisonalen Lebensmitteln achtet, lässt sich der CO₂-Ausstoß gegenüber langen Transportwegen per Lastkraftwagen, Flugzeug und Schiff um ein Vielfaches reduzieren. Ein weiterer Vorteil des Bezugs von regionalen Lebensmitteln liegt darin, dass einheimische Firmen gestärkt werden und Arbeitsplätze in der Region erhalten bleiben.“

„Wie Daham“-Pflegeheime als Vorreiter

Auch die „Wie Daham“-Senioren- und Pflegezentren nehmen eine Vorreiterrolle bei der Herkunftskennzeichnung von Lebensmitteln ein. Mag. Michael Scheriau-Maier, Abteilungsleiter Zentraleinkauf der „Wie daham“ Scheiflinger Pflegeheim- und DienstleistungsGmbH, dazu: „Kompetente, individuelle Pflege und eine liebevolle Betreuung unserer Senioren ist uns wichtig. Aus diesem Grund achten wir auf täglich frisch zubereitete Gerichte in höchster Qualität. Es soll unseren Bewohnern schmecken, aber auch in optimaler Weise auf die einzelnen Ernährungsbedürfnisse abgestimmt sein. Durch die regionale Küche wird nicht nur eine bestmögliche Speisenversorgung gewährleistet, sondern auch mit kurzen Lieferwegen auf die Umwelt geachtet und die Verbundenheit mit der Region gezeigt. Deshalb werden bevorzugt Zulieferer aus Kärnten bzw. Händler vor Ort gewählt, um nachhaltiges Handeln umzusetzen. Es ist uns ein großes Anliegen, unsere Bewohner und „Essen auf Rädern“-Kunden transparent über die Lebensmittelherkunft zu informieren. Mit der Initiative ‚Gut zu Wissen‘ ist dies möglich.“

Außer-Haus-Verzehr weiter steigend

220.000 Kärntnerinnen und Kärntner essen täglich außer Haus – viele davon in Betriebskantinen, Kinder- und Altenbetreuungseinrichtungen, Krankenhäusern, Kasernen u.ä.m. So werden in der Gemeinschaftsverpflegung pro Jahr über 30.000 Tonnen Frischfleisch (55 % des Gesamtkonsums in Ö) und 600 Mio. Eier verzehrt. Beim Fleisch stammen 25 % – bei Geflügel sogar mehr als 50 % – aus dem Ausland, bei den Eiern sind es 40 %.

Während die Konsumenten beim Einkauf im Geschäft oder am Markt zu regionalen Produkten greifen können – und dies in jährlich steigendem Ausmaß auch tun –, bleibt ihnen diese Entscheidung in der Außer-Haus-Verpflegung verwehrt. Mangels entsprechender Herkunftskennzeichnung können sie nicht bewusst heimische Produkte wählen. Dabei wünschen die Menschen nachweislich, über die Herkunft von Lebensmitteln informiert zu werden. Eine GfK-Umfrage aus dem Jahr 2018 zeigt, dass 79 % der Kärntner Konsumenten

eine Herkunftskennzeichnung bei Fleisch und Eiern (den derzeitigen Prüfparametern von „Gut zu wissen“) in der Gemeinschaftsverpflegung möchten.

Initiative „Gut zu wissen“

„Gut zu wissen“, eine Initiative der Landwirtschaftskammer, hat zum Ziel, hier Abhilfe zu schaffen und auch den Gästen in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung die Herkunft von Fleisch und Eiern sichtbar zu machen. Und zwar auf einfache Weise und auf freiwilliger Basis für die Anbieter. Die Herkunft soll auf der Speisekarte selbst, auf Aushängen, Infoscreens etc. erkennbar sein.

Bei Contento wird etwa mit deutlichen Symbolen direkt am Speiseplan gekennzeichnet, wo das Fleisch und die Eier herkommen. So symbolisiert eine rote Lupe, dass das Tier in Österreich geboren, gemästet, geschlachtet und verarbeitet wurde. Die weiße Lupe gibt z. B. mit einer Zusatzkennzeichnung darüber Auskunft, dass die Lebensmittel aus einem anderen EU-Land stammen.

Von Regionalität profitieren alle

LK-Präsident Johann Mößler bekräftigt die Bedeutung von Herkunftskennzeichnung und regionalem Einkauf von Lebensmitteln. „In Zeiten, in denen Lebensmittel oft tausende Kilometer transportiert werden, ermöglicht eine transparente Herkunftskennzeichnung eine bewusste Entscheidung. Dass immer mehr Institutionen davon Gebrauch machen, freut mich und ich danke allen Verantwortlichen dafür sehr herzlich. Es ist kein Geheimnis, dass ich mir eine transparente Herkunftskennzeichnung für alle Großküchen im Land wünsche, am liebsten als gesetzliche Regelung.“ Und Mößler ergänzt: „Regionaler Einkauf ist aufgrund der naturnahen, kleinstrukturierten heimischen Landwirtschaft und wegen der kurzen Transportwege gelebter Klimaschutz. Dazu Garant für höchste Qualitäts- und Tierwohlstandards. Regionaler Einkauf von Lebensmitteln stärkt die regionalen Wirtschaftskreisläufe und belässt die Wertschöpfung am und im Land. Davon profitieren die Konsumenten, die umsetzenden Einrichtungen, die bäuerlichen Betriebe und letztendlich wir alle.“

Rückfragen zum Thema, LK: Bernhard Rebernig, Tel. +43 676 83 555 347, bernhard.rebernig@lk-kaernten.at

Rückfragen zum Thema, Contento: Katrin Plautz, Tel.: +43 63 340 119-722, marketing@contento.at

Kontakt Pressestelle LK: Wilfried Pesentheiner, Tel. +43 676 83 555 383, wilfried.pesentheiner@lk-kaernten.at