

# Pressemitteilung

Klagenfurt 28. Februar 2023

## Gut zu wissen: Kindergarten Gallizien setzt Herkunftskennzeichnung auf Speisekarten um!

**Gemeindekindergarten geht mit gutem Beispiel voran und lobt die Herkunft von Milch, Fleisch und Eiern transparent für Eltern und Kinder aus.**

Ab Mitte 2023 ist es voraussichtlich soweit, und eine gesetzlich vorgeschriebene Herkunftskennzeichnung von Milch, Fleisch und Eiern in Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen wird bundesweit umgesetzt. In Kärnten gehen mittlerweile immer mehr Kantinen und Großküchen mit gutem Beispiel voran und loben bereits jetzt die Herkunft der Zutaten transparent aus, so auch der Kindergarten der Gemeinde Gallizien im Bezirk Völkermarkt.

Der Gemeindekindergarten betreut 44 Kinder. Rund 17.000 Essensportionen kommen pro Jahr im Kindergarten auf die Teller. Bei der Verpflegung der Kinder wird auf Regionalität gesetzt: Milch, Fleisch und Eier stammen großteils aus heimischer Herkunft. „Auf Regionalität wurde beim Essen bereits bislang Wert gelegt“, erklärt Sunna Matschek, Leiterin des Gemeindekindergartens. Ab sofort wird nun auch die Herkunft von Milch, Fleisch und Eiern transparent auf den Speisekarten des Kindergartens ausgelobt. Dazu hat sich der Kindergarten nach der freiwilligen Herkunftskennzeichnung „Gut zu wissen“ der Landwirtschaftskammer zertifizieren lassen. Eltern und Kinder können sich so einfach davon überzeugen, woher die Lebensmittel im Mittagsmenü kommen. Hannes Mak, Bürgermeister der Gemeinde Gallizien, betont: „Mit der Verwendung heimischer Lebensmittel leisten wir als Gemeinde einen Beitrag zur Stärkung der heimischen Landwirtschaft und zum Klimaschutz. Mit der Herkunftskennzeichnung auf der Speisekarte wird das nun auch für die Kinder und Eltern sichtbar!“ Die Kindergartenleitung betont, dass sich die Umsetzung der Herkunftskennzeichnung bereits nach kurzer Zeit eingespielt habe und einfach und unbürokratisch funktioniere.

Agrarlandesrat Martin Gruber bezeichnet die Herkunftskennzeichnung im Kindergarten der Gemeinde als wichtigen Schritt und dankte Bürgermeister Mak dafür, dass Gallizien mit gutem Beispiel vorangeht: „Ich hoffe, das kann auch für andere Kindergartenbetreiber im Land Signalwirkung haben. Denn Transparenz bei der Herkunft ist der erste Schritt zu mehr heimischen Lebensmitteln in den Großküchen.“ Man könne nicht früh genug damit beginnen, auch schon bei den Kleinsten das Bewusstsein für gesunde, regionale Lebensmittel zu stärken. „Das Agrarreferat unterstützt daher die Gemeinde bei den Kosten für die

Erstzertifizierung durch eine unabhängige Kontrollstelle. Ein Angebot, das ich auch anderen Interessenten mache“, so Gruber. Ein Budget von rund 10.000 Euro steht für die Erstzertifizierung weiterer Großküchenbetreiber und Gemeinden zur Verfügung, um die Herkunftskennzeichnung zu forcieren.

Auch LK-Präsident Siegfried Huber zeigt sich erfreut über die Teilnahme des Kindergartens an der freiwilligen Herkunftskennzeichnung „Ich bedanke mich bei den Verantwortlichen im Kindergarten und dem Bürgermeister Hannes Mak. Mit der Zertifizierung nach ‚Gut zu wissen‘ demonstriert Gallizien, dass eine transparente Herkunftskennzeichnung auf der Speisekarte auch in Kindergärten einfach und unbürokratisch machbar ist.“ Ziel der Landwirtschaftskammer ist es, mit der Auslobung der Herkunft die Verwendung heimischer Lebensmittel in Großküchen auszubauen. „Kärnten importiert jährlich Milch, Fleisch und Eier im Wert von rund 130 Mio. Euro aus dem Ausland. Vieles davon landet auch auf den Tellern der Kindergärten. Diese Importe haben oft tausende Transportkilometer auf dem Buckel. In Zeiten des Klimawandels ein Wahnsinn“, zeigt der LK-Präsident auf. Wie eine Studie des Wirtschaftsforschungsinstituts (WIFO) verdeutlicht, hätte ein vermehrter Einsatz heimischer Lebensmittel auch positive Auswirkungen auf den Kärntner Wirtschaftsstandort: „Jedes zusätzliche Prozent an heimischen Lebensmitteln bringt der Wirtschaft zusätzlich 8 Mio. Euro an Wertschöpfung, davon 3,8 Mio. Euro im Sektor Landwirtschaft. Vom heimischen Einkauf profitieren die Konsument:innen, die regionale Wirtschaft und das Klima“, hebt Huber hervor.

#### **Initiative „Gut zu wissen“**

- 220.000 Kärntner:innen essen täglich außer Haus – viele davon in Betriebskantinen, Kinder- und Altenbetreuungseinrichtungen, Krankenhäusern und Ähnlichem mehr.
- Während sich die Konsument:innen beim persönlichen Einkauf immer öfter für heimische Produkte entscheiden, bleibt ihnen diese Entscheidung in der Außer-Haus-Verpflegung zumeist verwehrt.
- „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, Milch und Eiern sichtbar zu machen. Auf einfache Weise und auf freiwilliger Basis – mit Zertifizierung und einer unabhängigen Kontrolle.
- Die Herkunft soll auf der Speisekarte selbst, auf Aushängen etc. erkennbar sein (im Kindergarten Gallizien wird auf den wöchentlichen Speiseplänen darüber informiert, wo das Fleisch, die Milchprodukte und die Eier herkommen. Eine rote-weiß-rote Lupe zeigt, dass das Tier in Österreich geboren, gemästet, geschlachtet und verarbeitet wurde. Eine transparente Lupe gibt z. B. mit einer Zusatzkennzeichnung darüber Auskunft, dass die Lebensmittel aus einem anderen Land stammen.)
- Weitere Infos unter: [www.gutzuwissen.co.at](http://www.gutzuwissen.co.at)



#### **Rückfragen zum Thema:**

Kindergarten Gallizien: Sunna Matschek, 04221 2893, [kg.gallizien@oan.at](mailto:kg.gallizien@oan.at)

Land Kärnten: Barbara Wedenigg, 0664/80536 22610, [barbara.wedenigg@ktn.gv.at](mailto:barbara.wedenigg@ktn.gv.at)

LK Kärnten: Bernhard Rebernig, 0676/83 555 347, [bernhard.rebernig@lk-kaernten.at](mailto:bernhard.rebernig@lk-kaernten.at)