



Fotos: LK NÖ/Erich Marschik

Immer mehr Menschen wollen wissen, woher ihr Essen am Teller stammt. Die Landwirtschaftskammer NÖ und die Bezirksbauernkammern haben daher die diesjährige „Woche der Landwirtschaft“ unter das Motto „Unser Essen: Gut zu wissen, wo's herkommt“ gestellt. In ganz Niederösterreich haben sie daher zu verschiedenen Veranstaltungen geladen, um noch stärker auf die Leistungen der Bäuerinnen und Bauern aufmerksam zu machen.

Täglich werden über 50 Prozent aller Mahlzeiten nicht zuhause verspeist, sondern in öffentlichen sowie privaten Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen und der Gastronomie. Meist wissen die Kunden aber nicht, woher ihr Essen am Teller stammt. Mit der Initiative „Unser Essen: Gut zu wissen, wo's herkommt“ will die Landwirtschaftskammer gemeinsam mit dem Land NÖ mehr Transparenz auf die Speisepläne öffentlicher Einrichtungen bringen. „Erst durch die Herkunftskennzeichnung von Lebensmitteln hat der Konsument die Wahlfreiheit. Das

ist im Supermarkt so und auch in der Großküche. Deshalb fordern wir die konsequente Umsetzung von ‚Gut zu wissen‘, was für eine ehrliche Herkunftskennzeichnung bei Fleisch und Eiern steht“, erklärt Landwirtschaftskammer NÖ-Präsident Hermann Schultes.

Erste „Gut zu wissen-Küche“

„Wir sind stolz darauf in unserem Haus mit gutem Beispiel voran zu gehen und mit dem Restaurant „Zum Landwirt“ den ersten zertifizierten Lizenznehmer der Initiative ‚Gut zu wissen‘ bei uns zu haben“, so Schultes. Das Restau-

rant in der Landwirtschaftskammer NÖ führt nun als erste Großküche Österreichs den Titel „Gut zu wissen-Küche“ und steht damit für überprüfte Transparenz.

Das Land NÖ war von der ersten Stunde an ein wichtiger Wegbegleiter der Initiative. LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf dazu: „Mit dem Umstieg vom Billigst- auf das Bestbieterprinzip haben wir in hundert Landesküchen bereits ein Zeichen gesetzt. Das heißt die Lebensmittel, die in

den Landesküchen auf den Tisch kommen, müssen den höchsten heimischen Standards entsprechen und Billigprodukte aus dem Ausland scheidet automatisch aus. Das schmeckt besser, ist gesünder und hilft der Umwelt. Vor allem aber hilft es unseren heimischen Bäuerinnen und Bauern.“

„Doch auch auf europäischer Ebene gibt es in Sachen Herkunftskennzeichnung noch einiges zu tun“, ergänzt die Präsidentin der Bäuerinnen Irene Neumann-Hartberger.



Die Niederösterreichische Versicherung



STEHEN FÜR MEHR TRANSPARENZ auf Niederösterreichs Speiseplänen v.l.: Landwirtschaftskammer NÖ-Präsident Hermann Schultes, Küchenchef „Zum Landwirt“ Andreas Maurer, Präsidentin der Bäuerinnen NÖ Irene Neumann-Hartberger und LH-Stv. Stephan Pernkopf.

Foto: LK NÖ/Franz Gleiß

Rot-weiß-rote Lupe zeigt österreichische Herkunft

LEISTUNGEN UND VORTEILE DER ROT-WEISS-ROTEN LUPE

- Konsumenten gewinnen, weil sie wissen, woher die Rohstoffe stammen. Wenn diese aus Österreich sind, können sie sicher sein, dass sie die höchsten Standards bei Lebensmittel erwarten können.
- Großküchen gewinnen, weil sie sich klar am Markt positionieren und ihr Image verbessern können.
- Die gesamte Region gewinnt, weil sich durch die transparente Herkunftskennzeichnung die Nachfrage nach regionalen Lebensmitteln erhöht, da die Konsumenten diese sehr schätzen. Das bringt eine höhere Wertschöpfung sowie Identitätsstiftung und Schaffung von Arbeitsplätzen in den Regionen. Kurze Transportwege schonen die Ressourcen.
- Die bäuerlichen Familien gewinnen, weil der Bezug qualitäts- und herkunftsgesicherter Produkte aus den Regionen Wertschätzung bedeutet.