

KOMMENTAR



BUNDESBÄUERIN
ANDREA SCHWARZMANN

Dialog mit Konsumenten

Regionalität ist der neue Megatrend in der Lebensmittelwirtschaft und Ausdruck einer Sehnsucht nach Echtheit, Nähe und Ursprünglichkeit. Immer mehr Konsumenten wollen wissen, woher ihr Essen kommt und wie es produziert wurde. Wer könnte hier authentischer Einblicke in die Lebensmittelherzeugung geben als wir Bäuerinnen und Bauern? Mit unserer klar verständlichen und offenen Kommunikation können wir ein überzeugendes, positives Bild der Landwirtschaft vermitteln. Mit den Bäuerinnen-Aktionstagen setzen wir seit mehr als zehn Jahren alljährlich im Herbst einen Schwerpunkt im Dialog mit Verbrauchern. In den letzten drei Jahren konnten wir bundesweit in 1. Volksschulklassen rund 100.000 Schülerinnen und Schüler eine Landwirtschaft zum Anfassen präsentieren. Der Kontakt zu den Konsumenten von morgen ist uns Bäuerinnen ein großes Anliegen. Mit Themen, wie Regionalität, Lebensmittelwertigkeit und Klimaschutz können wir im Dialog mit den Verbrauchern punkten. Nähe, Frische, Natürlichkeit, kurze Transportwege sowie Sicherheit im Sinne von Vertrauen zum Produkt, sind Themen, wo wir als Produzentinnen regionaler bäuerlicher Produkte Expertinnen sind. Das große Interesse an Bäuerinnen-Aktionen bei Festen, Bauernmärkten, Präsentationen und Verkostungen, Kochseminaren, Schule am Bauernhof und vielen anderen Aktivitäten in Stadt und Land bestätigt uns in unserem offensiven Zugehen auf die Konsumenten. Im Dialog mit den Verbrauchern sind wir glaubwürdige Gesprächspartnerinnen. Das ist unsere Stärke, denn Glaubwürdigkeit ist das Fundament, auf dem Vertrauen und Akzeptanz aufbauen.

GUT ZU WISSEN, WO'S HERKOMMT

LK-Initiative für Transparenz durch Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung



Auch in Kantinen soll die Herkunft der Speisen erkennbar sein. Die Initiative „Gut zu wissen“ der LKÖ sorgt für Transparenz und Sicherheit.

Immer mehr Menschen ernähren sich bewusst und wollen auch wissen, woher die Lebensmittel stammen, die sie genießen. Wer im Supermarkt gezielt nach Qualität sucht, dem weisen das AMA-Gütesiegel und das AMA-Biosiegel den Weg. Woher das Fleisch kommt oder aus welchem Land bzw. aus welcher Haltungform die Eier stammen – all das ist auf der Verpackung ersichtlich. Anders ist das in der sogenannten Gemeinschaftsverpflegung, also beispielsweise in Schulen, Kindergärten, Mensen, Spitalsküchen, Seniorenheimen, Kasernen oder Betriebskantinen. Überall dort ist die Herkunft der Speisen oft nicht nachvollziehbar, weil (noch) keine Kennzeichnungspflicht besteht. Aus diesem Grund hat die Landwirtschaftskammer Österreich die Initiative „Gut zu wissen, wo unser Essen herkommt“ gestartet. Mit einem Logo, bestehend aus „Gut zu wissen“ und einer Lupe, wird ein Zeichen gesetzt,

um die Herkunft von Fleisch und Eiern auf einen Blick einfach und klar erkennbar zu machen. Das eröffnet allen, die sich in Kantinen verköstigen, die Möglichkeit, ihr Essen nach Herkunft und Qualität zu wählen.

GUT ZU WISSEN

- 2,5 Mio. Menschen essen täglich in einer Gemeinschaftsverpflegung, etwa in Betriebskantinen, Schulen, Kindergärten, Spitalsküchen, in Seniorenheimen oder Kasernen.
- Die Initiative der LK Österreich „Gut zu wissen, wo unser Essen herkommt“ verfolgt das Ziel, die Herkunft von Fleisch und Eiern in der Gemeinschaftsverpflegung durch eine verpflichtende Kennzeichnung sichtbar zu machen.
- Zahlreiche Einrichtungen haben sich der Initiative bereits angeschlossen. Die professionelle Abwicklung, Beratung und Kontrolle obliegt der AMA.
- Nähere Infos unter: www.gutzuwissen.co.at