

# Hier erfahren die Kunden, woher ihr Essen kommt

Gut zu wissen: Cateringservice und Großküchenbetreiber „Feine Küche Kulterer“ lobt Lebensmittelherkunft seit Februar aus.

Die verpflichtende Herkunftskennzeichnung von Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung ist derzeit in aller Munde. Die Bundesregierung will bereits im nächsten Jahr eine entsprechende Regelung einführen.

Während Gegner mit hohem bürokratischem Aufwand argumentieren, geht das Unternehmen „Feine Küche Kulterer“ mit gutem Beispiel voran und führt freiwillig eine lückenlose Herkunftskennzeichnung von Fleisch und Eiern auf den Speisekarten seiner Kunden – viele davon Kinder in Tagesbetreuung – ein. Damit ist „Feine Küche Kulterer“ der erste Kärntner Großküchenbetreiber in der Tagesverpflegung von Kindern, der sich durch unabhängige Prüfer der Landwirtschaftskam-

merinitiative „Gut zu wissen“ zertifizieren lässt.

## Außer-Haus-Verzehr boomt

Immer mehr Menschen nehmen ihre Mahlzeiten nicht zu Hause ein. 2,5 Mio. in Österreich, davon 160.000 in Kärnten, essen täglich in der Gastronomie, aber vor allem in Kinderbetreuungseinrichtungen, Betriebskantinen, Altenpflegeheimen und Krankenhäusern. Österreichweit werden pro Jahr über 30.000 t Frischfleisch (55 % des Gesamtkonsums in Österreich) und 600 Mio. Eier verzehrt. Bei Fleisch stammen 25 bis 50 % der Menge aus dem Ausland, bei Eiern 40 %. Meist stammen die Eier aus Käfighaltung und das Fleisch aus Massentierhaltung.



„Feine Küche Kulterer“ deckt auch den Mittagstisch des Privathorts Hilfswerk Kärnten in Maria Saal.

Thomas Hude (6)

Was das Thema Lebensmittelhygiene und Qualität betrifft, zeigt

der aktuelle Fleischskandal in Polen, welches Risiko importierte Lebensmittel mitunter bedeuten.

Während die Konsumenten beim Einkauf im Supermarkt sehr oft zu heimischen Produkten greifen, bleibt ihnen diese Entscheidung in der Außer-Haus-Verpflegung verwehrt. Mangels Herkunftskennzeichnung können sie sich nicht bewusst für heimische Produkte entscheiden.

Dabei wünschen die Menschen nachweislich, über die Herkunft von Lebensmitteln informiert zu werden. Dies vor allem, weil sie den Qualitätsprodukten der heimischen Bäuerinnen und Bauern vertrauen und Gentechnikfreiheit und höheres Tierwohl in Österreich schätzen.

Eine GfK-Umfrage aus dem Frühjahr 2018 zeigt, dass 68 % der Österreicher eine Herkunftskennzeichnung bei Fleisch und Eiern in der Gemeinschaftsverpflegung möchten. In Kärnten und der

Steiermark beträgt dieser Wert sogar 79 %.

## Transparenz schafft Vertrauen

Die Initiative „Gut zu wissen“ der Landwirtschaftskammer hat zum Ziel, hier Abhilfe zu schaffen und die Herkunft von Fleisch und Eiern für Kunden von Kantinen und Gemeinschaftsverpflegung sichtbar zu machen. Das Ursprungsland der Lebensmittel wird für die Kunden nachvollziehbar dargestellt – auf der Speisekarte, auf Aushängen, Infoscreens etc. Es handelt sich um eine freiwillige Selbstverpflichtung, zu der sich der Küchenbetreiber gegenüber der Landwirtschaftskammer vertraglich verpflichtet. Zertifizierung und Kontrolle erfolgen durch unabhängige Kontrollfirmen.

Landwirtschaftskammerpräsident Johann Mößler betont:

„Feine Küche Kulterer“ zeigt, dass eine Herkunftskennzeichnung unbürokratisch und einfach umsetzbar ist. Diese Transparenz gibt den Eltern Sicherheit, dass ihre Kinder ein Essen serviert bekommen, bei dem Fleisch und Eier von heimischen Bauern stammen. Gerade in Zeiten, in denen Europa derzeit von einem Fleischskandal erschüttert wird, zeigt sich, dass diese Herkunftskennzeichnung absolut notwendig ist!“

Abschließend bedankt sich der LK-Präsident bei Geschäftsführer Adolf Kulterer von „Feine Küche Kulterer“ für seine Initiative: „Von diesem Schritt profitieren nicht nur Kinder und die Eltern, die von ‚Feine Küche Kulterer‘ gepflegt werden, dieser Schritt ist auch ein starker Impuls für die heimische Landwirtschaft“, sagte Mößler.

DIPL.-ING.

BERNHARD REBERNIG

## ZITIERT



Johann Mößler, LK-Präsident

„Im Zeitalter der Digitalisierung ist das Ausloben und besondere Betonen von regionaler Qualität machbar – man muss es nur wollen. Mit der Firma ‚Feine Küche Kulterer‘ haben wir einen Partner für ‚Gut zu wissen‘ gewonnen, der dies vorbildlich zeigt. Andere sollten nun folgen. Gefordert ist aber auch die öffentliche Hand, in ihren Küchen bäuerliche Produkte bevorzugt einzukaufen. Alles andere wäre unlogisch.“



Elisabeth Scheucher-Pichler, Präsidentin Hilfswerk Kärnten

„Das Hilfswerk Kärnten unterstützt ‚Gut zu wissen!‘, weil wir als Anbieter von sozialen Dienstleistungen einen starken Bezug zum ländlichen Gebiet haben. Aus der Pädagogik wissen wir, dass Dinge, die wir in den ersten Lebensjahren erlernen, prägend sind. Je früher wir also unseren Kindern bewusst machen, wie wertvoll heimische Produkte sind, desto eher werden sie sich später selbst dafür entscheiden.“



Adolf Kulterer, Geschäftsführer „Feine Küche Kulterer“

„Als Mittagstisch-Caterer für Kindergärten und Horte tragen wir die Verantwortung für ein gesundes, ausgewogenes Essen. Das können wir mit der Initiative ‚Gut zu wissen‘ untermauern. Die Gesellschaft muss darauf achten, dass Lebensmittel wieder ihren Wert zurückbekommen. Menschen kaufen sich einen Webergriller um 2000 Euro und dann das Fleisch beim Discounter um ein paar Euro. Das passt nicht zusammen.“



Klaus Poscharnig, Vizebürgermeister Maria Saal

„Mir ist es wichtig, gerade auch in der Gemeinde Maria Saal, dass Kinder wissen, woher Lebensmittel kommen. Unsere Gemeinde legt großen Wert auf Nachhaltigkeit; zwischen zwei Großstädten, St. Veit und Klagenfurt, beweisen unsere Landwirte dies mit ihrer Arbeit. Da trifft es sich sehr gut, dass unser ortsansässiger Hort des Hilfswerks Kärnten mit der Firma ‚Feine Küche Kulterer‘ zusammenarbeitet.“

## HINTERGRUND

### Über „Gut zu wissen“ ...

Die Landwirtschaftskammer verlangt für die Gemeinschaftsverpflegung eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung von Fleisch und Eiern. Küchen der Gemeinschaftsverpflegung (Krankenhäuser, Mensen, Seniorenheime, Kindergärten, Schülerhorte), Restaurants und Gasthäuser sind eingeladen, freiwillig an der LK-Zertifizierungsinitiative „Gut zu wissen“ teilzunehmen. Das Vorbild dafür ist die seit 1996 gesetzliche Kennzeichnung in der Schweiz, die einfach und unbürokratisch funktioniert: Auf Aushangtafeln, elektronischen Anzeigetafeln, Wochen-



menüplänen oder als Beiblatt in der Speisekarte.

Informationen: [www.gutzuwissen.co.at](http://www.gutzuwissen.co.at)

### Über „Feine Küche Kulterer GmbH“ ...

■ Gründungsjahr: 1976  
■ Mitarbeiter: 80

■ Menüs pro Tag: 1800, davon 750 bis 800 für Kitas, Kindergärten, Horte, Schulen

■ Lieferstationen: 53, von Ossiach (FE) bis Zell-Pfarre (KL)

■ Informationen: [www.feinekuechekulterer.at](http://www.feinekuechekulterer.at)