

Presseinformation

13. Juni 2016

AMA-Gastrosiegel jetzt mit Plus an Regionalität

LR Pernkopf: Gast, Gastronom, Landwirt und auch die Umwelt profitieren

Immer mehr Niederösterreicherinnen und Niederösterreicher achten auf die Herkunft der Lebensmittel und das nicht nur im Supermarkt. Im Gasthaus, im Hotel oder Restaurant garantiert das AMA-Gastrosiegel Regionplus die Zubereitung aus frischen, regionalen Produkten.

Das AMA-Gastrosiegel kennzeichnet seit acht Jahren österreichweit rund 1.300 Wirtinnen und Wirte sowie Hoteliers, die sich zur Verwendung von regionalen Rohstoffen bekennen. Die teilnehmenden Gastronominnen und Gastronomen verpflichten sich für Produkte aus den Kategorien Fleisch, Milch und Milchprodukte, Eier, Erdäpfel, Obst und Gemüse sowie Wild und Fisch die Herkunft auszuweisen. Die regionale Komponente erhöht die Vielfalt auf den heimischen Speisekarten, stärkt die Wirtschaft und schont die Umwelt, wie Agrar-Landesrat Dr. Stephan Pernkopf weiß: „Bei der Verwendung von Qualitätsprodukten aus der Region profitieren Gast, Gastronom, Landwirt und aufgrund der kurzen Transportwege auch die Umwelt.“

Die Herkunft der einzelnen Produkte ist entweder auf der Speisekarte bzw. auf Tischständern oder in Schaukästen für den Gast ersichtlich. Das schließt aber nicht aus, dass auch Lebensmittel aus anderen Herkunft im Betrieb verwendet werden dürfen. Die klare Deklaration ermöglicht dem Gast eine bewusste Auswahl zu treffen. „70 Prozent der Gäste wünschen sich in Gastronomiebetrieben eine Kennzeichnung der verwendeten Produkte. Das AMA-Gastrosiegel Regionplus ist eine verlässliche Orientierungshilfe für alle, die sich Transparenz, Qualität und Regionalität erwarten. Die Wirtinnen und Wirte mit dem Siegel haben einen klaren Wettbewerbsvorteil“, weiß Mag. (FH) Christina Mutenthaler, Leiterin der Kulinarik-Initiative „So schmeckt Niederösterreich“.

Ziel des Gastrosiegels ist die Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Gastwirtschaft zu stärken. Das AMA-Gastrosiegel Regionplus ist ein Projekt der AMA Marketing GesmbH und wurde von der bundesweiten Initiative „Kulinarisches Erbe Österreich“ gemeinsam mit kulinarischen Initiativen aller neun österreichischen Bundesländer im Rahmen des „Clusters Gastronomie und

Presseinformation

Gemeinschaftsverpflegung" entwickelt.

Unter www.ama-gastrosiegel.at/restaurants_gasthoefe erhalten Interessierte einen Überblick über teilnehmende Betriebe. Beraterinnen und Berater unterstützen die Gastronominnen und Gastronomen beim Neueinstieg bzw. bei den Neuerungen, die das AMA-Gastrosiegel Regionplus mit sich bringt. Jährliche, unabhängige Kontrollen sichern das System ab.

Nähere Informationen: Büro LR Pernkopf, DI Jürgen Maier, Telefon 02742/9005-12704, e-mail j.maier@noel.gv.at, Energie- und Umweltagentur NÖ, DI Hans-Peter Pressler, Telefon 02742/219 19-160, e-mail hans-peter.pressler@enu.at, <http://www.enu.at/>, <http://www.soschmecktnoe.at/>.