

23. Mai 2016

Start der Offensive für Herkunftskennzeichnung von Lebensmitteln in Niederösterreich

LH Pröll: „Setzen ganz bewusst auf Freiwilligkeit und Vorbildwirkung“

Im Rahmen einer Pressekonferenz informierten Landeshauptmann Dr. Erwin Pröll, Landwirtschaftskammer-Präsident Ing. Hermann Schultes und SeneCura-CEO Anton Kellner, MBA über die Aktion „Gut zu wissen“ der Landwirtschaftskammer Niederösterreich im SeneCura Sozialzentrum Grafenwörth. Dabei wurde ein gemeinsames Bekenntnis zu mehr Transparenz bei der Herkunftskennzeichnung von Lebensmitteln abgegeben. Ab Sommer wird in den Großküchen des Landes Niederösterreich die regionale Herkunft von Fleisch und Eiern auch sichtbar gemacht.

Eine derartige Initiative österreichweit durchzuführen sei keine Selbstverständlichkeit, gratulierte Landeshauptmann Pröll zur Aktion. Damit werde ein guter Weg eingeschlagen, daher beteilige sich auch das Land Niederösterreich daran. Es gelte „eine enge Brücke zu schlagen zwischen Produzenten und Konsumenten“, so Pröll. „Das ‚Gut zu wissen‘-Siegel ist keine Zusatzbelastung für die Wirte. Jeder, der kennzeichnen will, kann das tun. Wir setzen bei dieser Aktion ganz bewusst auf Freiwilligkeit und Vorbildwirkung“, so der Landeshauptmann.

„Man ist, was man isst“, sagte Pröll, dass dieser Spruch ein 3-faches Plädoyer sei: „für gesunde Lebensmittel, für eine bewusste Ernährung und für eine regionale abgestimmte Lebensmittelproduktion“. Das Land Niederösterreich wolle Vorbild sein durch die Teilnahme an der Aktion. Überall, dort, wo man die Verantwortung trage, welche Lebensmittel verwendet werden, werde die Aktion ab Sommer durchgeführt: in der Landhausküche, in den Großküchen der Pflegeheime und Kliniken und bei der Verpflegung in den Landesschulen. Dabei beginne man nicht von Null. „Wir waren in der Vergangenheit bereits sehr intensiv darauf bedacht nach heimischen Produkten zu greifen. Über 90 Prozent der Produkte kommen aus Niederösterreich“, so der Landeshauptmann. 80 Prozent der Fleischprodukte würden aus Niederösterreich kommen und der Bio-Anteil betrage zwischen 40 und 80 Prozent, diesen Wert wolle man natürlich steigern.

Mit der Kennzeichnung der regionalen Herkunft von Fleisch und Eiern wolle man „Transparenz und Sicherheit“ geben. Man wolle damit „ein Vorbild für andere Großküchen sein“, so Pröll. „Wir wollen das Bewusstsein für regionale Lebensmittel entsprechend stärken“, betonte der Landeshauptmann, dass man bewusst machen müsse, „dass jeder Griff ins Regal eine politische Aktion ist“ und man damit Produktionsbedingungen, Qualitätsstandards und die Handelsstruktur beeinflusse. Außerdem werde mit der Aktion „die regionale Wirtschaft entsprechend unterstützt“. Man sichere damit Arbeitsplätze und

NÖPK Presseinformation

die Nahversorgung. „Wir schaffen eine Identifikation zwischen Konsumenten und Produzenten“, so der Landeshauptmann. Jede und jeder habe die Chance „einen Beitrag zum Klima- und Umweltschutz zu leisten“, so der Landeshauptmann.

„Die Landwirtschaft ist und bleibt das Rückgrat einer gesunden Bevölkerung“, betonte Pröll, dass man den Anteil der landwirtschaftlichen Bevölkerung, der derzeit vier Prozent betrage, so stärken müsse, dass damit den Konsumenten Sicherheit gegeben werden könne.

Landwirtschaftskammer-Präsident Schultes sagte, dass man als Ankündigung zur Woche der Landwirtschaft, die von 12. bis 19. Juni stattfindet, auf die Aktion „Gut zu wissen“ aufmerksam machen wolle. Die Landwirtschaftskammer Niederösterreich sei mit diesem Thema Vorreiter. „Wir wissen, dass das Heimatbewusstsein immer stärker wird“, betonte Schultes, dass es daher für die Konsumenten immer wichtiger werde zu wissen, woher die Lebensmittel, die sie konsumieren, kommen. Unterstützt werde die Aktion vom Land Niederösterreich, SeneCura und Gastronomen wie Josef Donhauser, Eigentümer der Gastronomiegruppe DoN. „Wir wollen eine gesetzlich verpflichtende Kennzeichnung von Fleisch und Eiern in der öffentlichen Verpflegung, in Kantinen, Schulen und Kindergärten“, so Schultes über die Forderung der Landwirtschaft. „Wir leben im internationalen Wettbewerb als Bauern“, so Schultes.

„Eine gesunde und nachhaltig produzierte Ernährung trägt zum Wohlbefinden und zur Lebensqualität unserer Bewohnerinnen und Bewohner bei“, so Anton Kellner, CEO SeneCura. Vor fünf Jahren habe man daher in den SeneCura Häusern damit begonnen, mehrmals täglich nach dem Motto „Genussvoll G\`sund“ zu kochen und regionale Produkte aus der Umgebung zu verwenden und auch darüber zu informieren. Mit SV Österreich, dem Betreiber der Küche von SeneCura, habe man dafür einen guten Kooperationspartner. Man werde diesen Weg weitergehen, betonte Kellner, dass ab heute die Aktion „Gut zu wissen“ in allen Häusern durchgeführt werde.

Nähere Informationen: Landwirtschaftskammer Niederösterreich, DI Bernadette Laister, Telefon 0664/602 59 29 307, e-mail bernadette.laister@lk-noe.at, SeneCura Kliniken- und HeimatbetriebsgmbH, Mag. Katrin Gastgeb, Telefon 01/585 61 59 27, e-mail k.gastgeb@senecura.at.