Presseaussendung

Wien, 13. Mai 2025

XXXLutz-Restaurants und Land schafft Leben setzen neue Standards bei Herkunftskennzeichnung

XXXLutz bringt gemeinsam mit Land schafft Leben mehr Klarheit auf den Teller: Als erster großer Gastronomiebetrieb führt das Unternehmen eine freiwillige, umfassende Herkunftskennzeichnung ihrer Zutaten ein – weit über gesetzliche Vorgaben hinaus. XXXLutz setzt damit einen neuen Maßstab für Transparenz in der heimischen Gastronomie.

In der österreichischen Gastronomie fehlt es meist an klarer Herkunftskennzeichnung. Derzeit besteht keine gesetzliche Verpflichtung, Gäste darüber zu informieren, woher die Lebensmittel auf der Speisekarte stammen. Vor diesem Hintergrund setzt XXXLutz – einer der größten Restaurantbetreiber des Landes – nun ein starkes Zeichen: mit einer freiwilligen, umfassenden Kennzeichnung ihrer Zutaten. **Andreas Haderer**, Geschäftsleiter der **XXXLutz-Gastronomie**, betont:

„Die Einführung der Herkunftskennzeichnung auf unseren Speisekarten wurde aus unternehmerischer Überzeugung angestoßen und über einen Zeitraum von zehn Jahren vorbereitet. Unser Ziel ist es, den Gästen eine informierte Entscheidung darüber zu ermöglichen, woher die Lebensmittel auf ihrem Teller kommen und unter welchen Bedingungen sie produziert wurden. Damit zeigen wir auch klar: Herkunftskennzeichnung ist für alle machbar, egal ob Spitzen- oder Systemgastronomie.“

Konkrete Angaben statt Pauschalisierung

Ab 15. Mai werden österreichische Produkte in den Speisekarten der XXXLutz-Restaurants deutlich gekennzeichnet. Zusätzlich wird per QR-Code auf eine Website verwiesen, auf der die Herkunft sämtlicher eingesetzter Lebensmittel konkret nachvollziehbar ist. Diese freiwillige Herkunftskennzeichnung des Möbelhändlers wurde in enger Zusammenarbeit mit dem gemeinnützigen Verein Land schafft Leben entwickelt. **Hannes Royer**, Gründer von **Land schafft Leben**, bezeichnet die Initiative als richtungsweisend:

„Die XXXLutz-Restaurants zeigen, dass das Thema Herkunftskennzeichnung auch im größeren Rahmen umsetzbar ist. Zusätzlich werden Themen wie etwa die Tierhaltung mittransportiert, wenn sich zum Beispiel Tierwohlschnitzel von Produzenten wie Hütthaler auf der Karte finden. Eine Herkunftskennzeichnung im großen Stil ist ein wichtiger Schritt – weg von Anonymität, hin zu Entscheidungsfreiheit. Denn so können die Kundinnen und Kunden der Gastronomie ganz bewusst die Landwirtschaft von morgen mitgestalten.“

Verlässliche Partnerschaften mit der heimischen Landwirtschaft

Insgesamt verwenden die 47 XXXLutz-Restaurants bereits 90 Prozent aller Lebensmittel aus Österreich. Für die Produkte Fleisch, Milch, Butter und Eier wurden überdies eigene Kooperationen mit heimischen Betrieben eingegangen. Damit möchte der Möbelhändler XXXLutz langfristig die heimische Landwirtschaft fördern sowie Impulsgeber für weitere Gastronominnen und Gastronomen sein.

Presseaussendung

Wien, 13. Mai 2025

Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Rebecca Marchhart, Kommunikation
Land schafft Leben
8970 Schladming | Erzherzog-Johann-Straße 248b
1010 Wien | Schwarzenbergstraße 8/1
T: 01 89 06 458
presse@landschafftleben.at

Bildmaterial

- **Bild 1:** Neue Speisekarte in den XXXLutz-Restaurants mit freiwilliger Herkunftskennzeichnung © Mila Zytka
- **Bild 2:** Gemeinsam mit Land schafft Leben erarbeitete die XXXLutz-Gastronomie eine neue Speisekarte mit freiwilliger Herkunftskennzeichnung (v.l.n.r. Hannes Royer, Andreas Haderer) © Mila Zytka
- **Bild 3:** Hannes Royer (Land schafft Leben), Andreas Haderer (XXXLutz-Gastronomie) und Florian Hütthaler (Hütthaler KG) präsentierten die neue Speisekarte (v.l.n.r. Hannes Royer, Andreas Haderer, Florian Hütthaler) © Mila Zytka
- **Bild 4:** v.l.n.r. Hannes Royer (Land schafft Leben), Andreas Haderer (XXXLutz-Gastronomie), Maria Fanninger (Land schafft Leben), Thomas Kaser (XXXLutz-Gastronomie), Florian Hütthaler (Hütthaler KG) © Mila Zytka
- **Bild 5:** Hannes Royer (Gründer Land schafft Leben) © Mila Zytka
- **Bild 6:** Andreas Haderer (Geschäftsleiter XXXLutz-Gastronomie) © Mila Zytka
- **Bild 7:** Florian Hütthaler (Inhaber und Geschäftsführer Hütthaler KG) © Mila Zytka

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- Angaben zur Herkunft der Lebensmittel
- Weitere Informationen zur XXXLutz-Gastronomie

Kurzinfo Land schafft Leben

„Den Menschen fehlt der Bezug zu Lebensmitteln, sie treffen ihre Konsumentscheidungen hauptsächlich über den Preis.“ Es war diese Erkenntnis, die den Bio-Bergbauern **Hannes Royer** und die Unternehmerin **Maria Fanninger** 2014 dazu veranlasst hat, zusammen mit Mario Hütter den gemeinnützigen Verein **Land schafft Leben** zu gründen und 2016 schließlich der Öffentlichkeit zu präsentieren. Transparent und unabhängig klären sie seither zusammen mit ihrem Team über österreichische Lebensmittel und deren Produktion auf und schaffen Bewusstsein für die ökologischen und gesundheitlichen Auswirkungen unseres Lebensmittelkonsums. Dazu beleuchtet der Verein die gesamte Wertschöpfungskette von der Landwirtschaft über die Verarbeitungsbetriebe bis in die Gastronomie und den Handel. Die Ergebnisse der wissenschaftlich fundierten Recherchen werden in Form von Bild, Text und Video aufbereitet und sind frei unter www.landschafftleben.at zugänglich. Seit 2021 bringt der Verein mit der Bildungsinitiative „Lebensmittelschwerpunkt“ Wissen zum Essen in Österreichs Schulen. Die beiden Gründer*innen Hannes Royer und Maria Fanninger stehen mit ihrem Verein Land schafft Leben für Konsument*innen ebenso wie Medienvertreter*innen als erste Ansprechpartner zu vielfältigen Themen aus der Lebensmittelwelt zur Verfügung. Auch über zahlreiche Social-Media-Kanäle, einen Newsletter und Vorträge bekommen

Presseaussendung

Wien, 13. Mai 2025

Konsument*innen realistische Bilder, die unsere Lebensmittelproduktion weder skandalisieren, noch beschönigen. Ein besonders wichtiges Sprachrohr ist der mehrfach prämierte Podcast „Wer nichts weiß, muss alles essen“, mit dem der Verein 2023 den Ö3-Podcast-Award gewinnen konnte. Land schafft Leben finanziert sich über vier Säulen: Aktuell unterstützen über 60 Förderer den Verein, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels; zudem erhält Land schafft Leben seit dem Jahr 2021 eine öffentliche Förderung; weiters nimmt der Verein Gelder über Vortragstätigkeiten ein und wird von privaten Spender*innen unterstützt.

Kurzinfo XXXLutz-Restaurants

Die Gastronomie ist seit 29 Jahren ein integraler Bestandteil des Möbelhändlers XXXLutz. Heute ist er mit 47 **XXXLutz-Restaurants** einer der größten Restaurantbetreiber Österreichs. Kamen die Kundinnen und Kunden anfangs vornehmlich zum Möbelkauf und machten eher beiläufig einen Zwischenstopp in einem XXXLutz Restaurant, kommen heute viele von ihnen primär zum Essen. Von Frühstück über Hauptspeisen bis hin zu Snacks, Kaffee und Kuchen wird den Gästen eine große Auswahl geboten. Die offen gestalteten Restaurants mit urbanem Flair bieten Gästen ein vollwertiges Restauranterlebnis. Die XXXLutz-Gastronomie setzt heute neben einem familienfreundlichen Preis-Leistungs-Verhältnis auch auf eine hohe Produktqualität und Umweltbewusstsein. Im Rahmen des Nachhaltigkeitsprojekts „XXXL for tomorrow“ wird verstärkt der Fokus auf Regionalität, Tierwohl und den Einsatz gegen Lebensmittelverschwendung gelegt. So besteht seit 2022 eine Kooperation mit „hütthalers Hofkultur“ und seit 2022 mit Too Good To Go. Zur Unterstützung der österreichischen Landwirtschaft arbeiten die XXXLutz-Restaurants eng mit regionalen Lieferanten zusammen. Seit Mai 2025 ist die Herkunft der Lebensmittel mithilfe eines QR-Codes für die Gäste konkret nachvollziehbar. Österreichische Produkte sind direkt in der Speisekarte gekennzeichnet. Diese freiwillige Herkunftskennzeichnung wurde in enger Zusammenarbeit mit dem gemeinnützigen Verein Land schafft Leben entwickelt. Weitere Informationen unter www.xxxlutz.at/restaurant