

Land schafft Leben begrüßt Initiative: *Luftburg – Kolarik im Prater* serviert ab sofort 100 Prozent Bio-Ripperl aus Österreich

Der Verein Land schafft Leben sieht in der Entscheidung der *Luftburg – Kolarik im Prater*, ab sofort ausschließlich Bio-Ripperl aus Österreich auf die Speisekarte zu setzen, ein starkes Signal für die heimische Landwirtschaft. Das größte Bio-Restaurant der Welt zeigt damit, wie Regionalität in der Gastronomie erfolgreich umgesetzt wird. Damit das funktioniert, braucht es eine transparente Herkunftskennzeichnung, betont Land schafft Leben.

Wer in der *Luftburg – Kolarik im Prater* Ripperl bestellt, bekommt ab sofort heimische Bio-Qualität serviert. Nach Schnitzel und Stelzen haben nun auch die beliebten Ripperl den Sprung geschafft: Waren diese bisher nicht in ausreichender Menge verfügbar, stammen sie nun zu 100 Prozent aus Österreich. **Paul Kolarik**, Geschäftsführer der *Luftburg*, ist stolz auf diesen Meilenstein: „*Unsere Gäste lieben die Ripperl – 300 bis 600 Portionen werden täglich serviert. Umso mehr freut es mich, dass wir sie jetzt endlich auch in Bio-Qualität aus Österreich anbieten können. Sie waren der letzte fehlende Puzzlestein, ab sofort haben wir ausschließlich heimisches Bio-Fleisch auf der Karte.*“

Berger Schinken als Partner für Versorgung mit Bio-Ripperl

Möglich macht das die Zusammenarbeit mit Berger Schinken. Der Traditionsbetrieb bezieht Schweine von eigenen Bauernhöfen sowie von Partner-Betrieben von Bio Schwein Austria. Über Metro als Logistik-Partner kann er nun die *Luftburg* mit den benötigten Mengen an Bio-Ripperl in der entsprechenden Qualität versorgen. „*Früher war es schlicht nicht möglich, genug Bio-Ripperl aus Österreich in der geforderten Menge bereitzustellen. Heute können wir diese Nachfrage abdecken – und das freut uns, denn es zeigt, dass österreichische Bio-Landwirtschaft auch einen Platz in der Gastronomie einnimmt und wir so die Wertschöpfung im Land behalten können*“, betont **Rudolf Berger**, Geschäftsführer von Berger Schinken.

Transparenz schafft Vertrauen und Entscheidungsfreiheit

Für Land schafft Leben ist dieser Schritt ein starkes Signal, denn die Herkunft eines Lebensmittels ist ein entscheidender Faktor. Obmann **Hannes Royer**: „*Fleisch aus Österreich unterscheidet sich durch strengere Haltungsbedingungen, den reduzierten Einsatz von Antibiotika und generell höhere Produktionsstandards.*“ Genau dieses Wissen brauchen die Konsumentinnen und Konsumenten, um bewusste Entscheidungen im Restaurant treffen zu können. Der erste Schritt zu diesem Umdenken ist eine transparente Speisekarte. Land schafft Leben fordert deshalb schon seit zehn Jahren eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung. „*Wenn auf der Karte klar ersichtlich ist, woher das Fleisch kommt, gewinnen alle: die Gäste, die Landwirtschaft und letztlich auch die Gastronomie. Produziert wird, was nachgefragt wird.*“ Der lange vorgebrachte Einwand, Herkunftskennzeichnung sei zu bürokratisch, verliere zunehmend an Gewicht, ergänzt Hannes Royer. „*Wenn wir Konsumentinnen und Konsumenten es wissen wollen, dann wird es die Gastro auch ganz schnell wissen wollen. In der Luftburg sieht man, dass es funktioniert – und dass auch wirklich Österreich drin ist, wo Österreich draufsteht.*“

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@landschafttleben.at

Bildmaterial

- Bild 1: Ab sofort kommen die Bio-Ripperl in der *Luftburg* zu 100 Prozent aus Österreich
© Land schafft Leben
- Bild 2: Rudolf Berger, Hannes Royer und Paul Kolarik mit den österreichischen Ripperl
© Land schafft Leben
- Bild 3: Rudolf Berger, Hannes Royer und Paul Kolarik beim Verkosten der Ripperl
© Land schafft Leben

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- www.landschafttleben.at

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.landschafttleben.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 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.