

## Presseaussendung

Schladming, 13.02.2019



## Ein Schnapsperl weniger und wir könnten den ganzen Skiurlaub heimisches Fleisch essen

**Unzählige Gäste genießen derzeit ihren Winterurlaub in prächtiger Landschaft und geben dafür viel Geld aus. Auch gutes Essen ist im Urlaub wichtig, doch die Herkunft der Lebensmittel spielt kaum eine Rolle. Es gibt keine verpflichtende Kennzeichnung und wer fragt am Frühstücksbuffet und auf der Skihütte schon nach, ob Lebensmittel nach dem Billigstprinzip vom Weltmarkt oder hochwertige Zutaten eingekauft wurden?**

„Liftkarte und Après-Ski sind uns viel wert, aber welche Qualität unsere Lebensmittel haben, dafür interessiert sich kaum jemand“, kritisiert Hannes Royer. Er ist Obmann von *Land schafft Leben* und selbst Bergbauer in Schladming. „Wer denkt auf der Sonnenterrasse der Skihütte schon dran, dass die Eier im Kaiserschmarrn von Hühnern aus ukrainischen Käfigen kommen könnten?“ Gekennzeichnet werden müssen nur Frischeier in den Regalen des Lebensmittelhandels. Woher die Eier in den Gerichten auf der Skihütte kommen, bleibt meist ein Geheimnis von Wirten und Küchenchefs. „Wir importieren täglich 1,8 Millionen Schaleneier und Eier in verarbeiteten Lebensmitteln. Mehr als die Hälfte davon sind Käfigeier“, merkt Hannes Royer an. Das Absurde daran, in Österreich ist Käfighaltung verboten, der Import aber erlaubt.

### **Schnitzel aus Österreich nur um 10 Cent teurer**

Dabei sind Käfigeier nur ein Beispiel von vielen. Heimische Lebensmittel haben oft das Nachsehen, weil die Erzeugung aufgrund höherer Produktionsstandards im Inland teurer ist. „Dabei geht es nur um ein paar Cent“, betont Royer. Angaben von Großhändler Manfred Kröswang zufolge kostet eine Portion österreichisches Schweinsschnitzel nur 10 Cent mehr als die billigere Variante aus dem EU-Ausland. Beim Rindsgulasch beträgt der Preisunterschied 20 Cent, bei der gegrillten Putenbrust 70 Cent.

*„Ein Schnapsperl beim Après-Ski weniger und wir könnten den ganzen Skiurlaub lang heimisches Fleisch essen. Aber so lange es den Gästen egal ist, wird weiterhin das Billigste vom Weltmarkt auf den Tellern landen. Wenn die Skihütten sagen, sie können wegen ein paar Cent keine österreichischen Lebensmittel verwenden, ist das eine Bankrotterklärung. Wüssten unsere Gäste aus Deutschland und vielen anderen Ländern, dass sie Jahr für Jahr in wunderschöner Landschaft oft für viel Geld Käfigeier und Billigstfleisch serviert bekommen, würden sie sich betrogen fühlen. Die Bauern erhalten unsere Kulturlandschaft, die jedes Jahr Millionen Gäste anlockt. Als Dank dafür kaufen Gastwirte Rindfleisch aus dem Ausland, nur weil's ein paar Cent billiger ist. Wenn die Pflege unseres Lebensraums nichts mehr zählt, werden die wunderbaren Berghänge und Almen zuwachsen und die Touristen fahren woanders hin“,* so Hannes Royer, der selbst einen Bergbauernhof in der Region Schladming-Dachstein bewirtschaftet.

### **Regionalität darf nicht im Nachbarort enden**

Dass es gar nicht ausreichend Lebensmittel aus regionaler Herkunft gebe, lässt der *Land schafft Leben*-Obmann nicht gelten. In den alpinen Regionen bewirtschaften die Bauern zwar fast nur Grünland und erzeugen hauptsächlich Milch und Rindfleisch. Andere Regionen Österreichs erzeugen aber eine breite Palette an Lebensmitteln. Hannes Royer warnt davor, den Regionalitätsbegriff zu eng zu definieren.

Wenn es ein Lebensmittel in wenigen Kilometern Umkreis nicht gibt, soll man nicht gleich die billigste Alternative vom Weltmarkt kaufen. Und man sollte nicht mit ein, zwei regionalen Produkten werben und den Rest billigst zukaufen.

### **Tourismusregionen können sich nicht selbst versorgen**

Thomas Guggenberger, Forscher an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein, betont, dass sich die bedeutenden Tourismusregionen Österreichs nicht selbst ausreichend mit Lebensmitteln versorgen können. Er spricht von einem fiktiven zehnten Bundesland „Touristika“, in dem 85 Prozent der Nächtigungen von Touristen in Österreich sind. „Touristika“ umfasst alle wichtigen alpinen Tourismusregionen, das Vulkanland und Wien. In den Bergregionen werden nicht einmal ausreichend Lebensmittel erzeugt, um die eigene Bevölkerung zu versorgen. In Salzburg, Tirol und Vorarlberg zusammen werden beispielsweise weniger als ein Prozent der österreichischen Schweine gehalten – viel zu wenig, um den Schnitzelbedarf zu decken. Daher appelliert Guggenberger an die Tourismusbranche: „Akzeptiere das Bundesgebiet als ‚Regional‘. Auch hier gelten die hohen Produktionsstandards, die du für deine Kleinregion akzeptierst!“

### **Links:**

Pressebilder: [www.landschaftleben.at/service-aktuelles/meldungen/pressebereich/pressebilder](http://www.landschaftleben.at/service-aktuelles/meldungen/pressebereich/pressebilder)

Blogbeitrag „Wer regional zu eng denkt, hungert die Region aus!“ von Peter Fuchs, Land schafft Leben: [https://www.landschaftleben.at/blog/wer-regional-zu-eng-denkt-hungert-die-region-aus\\_b2096](https://www.landschaftleben.at/blog/wer-regional-zu-eng-denkt-hungert-die-region-aus_b2096)

Video Vortrag von Thomas Guggenberger „Die heimische Landwirtschaft im Überblick: Relevanz für den Tourismus in Österreich“: <https://www.youtube.com/watch?v=0nBTuPYq1-0>

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

**Julia Eder**, Kommunikation

*Land schafft Leben*

Erzherzog-Johann-Straße 248b, 8970 Schladming

T: +43 3687 24 008-306

[julia.eder@landschaftleben.at](mailto:julia.eder@landschaftleben.at)

### **Kurzinfo Land schafft Leben**

*Land schafft Leben* ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. Der unabhängige und unpolitische Verein wurde 2014 in Schladming von Bergbauer Hannes Royer gemeinsam mit seinen langjährigen Weggefährten Maria Fanningner und Mario Hütter gegründet und verfolgt das Ziel, Bewusstsein für in Österreich produzierte Lebensmittel zu schaffen. *Land schafft Leben* steht Konsumenten und Medienvertretern mit umfassenden Informationen und als erster Ansprechpartner rund um österreichische Lebensmittel zur Verfügung. Über die aufklärende Webseite [www.landschaftleben.at](http://www.landschaftleben.at), Facebook, WhatsApp, YouTube, Newsletter, Blog, durch Vorträge sowie Medien- und Pressekooperationen bekommen Konsumenten realistische Bilder und objektive Informationen rund um die Produktion heimischer Lebensmittel und deren Wirkung auf unseren Körper. *Land schafft Leben* greift auf umfangreiches Wissen von Experten aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Forschung zurück und zeigt transparent und ohne zu werten den Weg vom Bauern über die Verarbeitung bis hin zum fertigen Produkt. Das 14-köpfige Team gibt hilfreiche Tipps, beleuchtet die österreichischen Lebensmittel auch in Bezug auf Gesundheit und Ernährung und thematisiert zusätzlich brisante Aspekte wie beispielsweise Lebensmittelkennzeichnung, Gentechnik oder Glyphosat. *Land schafft Leben* wird unterstützt von 53 Förderern, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels, sowie von privaten Spendern und gemeinnützig engagierten Personen.