



Lebensmittel-Dialog Österreich: Regionalität kann nicht im Nachbarort enden

Land schafft Leben und die HBLFA Raumberg-Gumpenstein luden am 5.11.2018 zum Lebensmittel-Dialog nach St. Wolfgang unter dem Motto „Tourismus & Landwirtschaft – partnerschaftlich Mehrwert schaffen“. Die Veranstaltung zeigte Chancen und Verbesserungspotenzial sowie Vorzeigebispiele, wie Landwirtschaft und Tourismus voneinander profitieren können.

Ein zentrales Thema der Veranstaltung war der Begriff „Regional“. Wird er zu eng gedacht, können Gastronomen ihren Gästen kaum regionale Speisen anbieten. Österreichische Lebensmittel haben nur dann eine Chance, wenn die Wahl nicht auf die billigsten Produkte fällt. Heimische Lebensmittel sind laut Großhändler Manfred Kröswang zwischen 10 und 40 Prozent teurer als ausländische. Auch deshalb weil Transportkosten kaum ins Gewicht fallen und sich andere Faktoren wie höhere Löhne und Strukturkosten hier deutlich stärker auswirken. So verlieren heimische Lebensmittel im reinen Preiskampf fast immer. Auf die einzelne Portion im Gasthaus gerechnet, ist der Wareneinsatz für heimische Qualität allerdings nur um 10 bis 70 Cent teurer. Während bei Schweine- und Rindfleisch schon viele Gastronomen auf österreichische Produkte zugreifen, zeigen die Verkaufsstatistiken, dass beim Geflügel und hier besonders bei der Pute sehr wenig österreichische Ware den Weg in die heimische Gastronomie findet. Müsste auf Speisekarten und bei Buffets die Herkunft angegeben werden, würde sich das Einkaufsverhalten hier vermutlich rasch ändern.

Tourismusregionen können sich nicht selbst versorgen

Dass Tourismusbetriebe ihre Gäste nicht nur mit Lebensmitteln aus dem eigenen Ort oder dem eigenen Tal versorgen können, betont Thomas Guggenberger von der HBLFA Raumberg-Gumpenstein. Er zeichnet ein fiktives Bundesland „Touristika“. Es umfasst die tourismusstärksten Regionen von Vorarlberg bis ins Ennstal sowie Wien und die südliche Steiermark. „Touristika“ besteht fast ausschließlich aus Bergregionen. Die Landwirtschaft erzeugt hauptsächlich Milch und Rindfleisch und keine großen Mengen. „Touristika“ kann seine Gäste daher unmöglich selbst versorgen. Weitet man den Regionalitätsbegriff auf ganz Österreich mit den Ackerbau- und Obstanbaugebieten aus, sind mehr als genug Lebensmittel vorhanden. Hannes Royer von *Land schafft Leben* betont: „Wenn Regionalität für den Wirt im Nachbarort endet, macht er damit die Tür zu einem etwas weiter gefassten Regionalitätsbegriff zu und gleichzeitig öffnet er sie für die nicht nach heimischen Standards produzierte Ware vom Weltmarkt.“

Ukrainische Käfigeier auf der Berghütte

Wenn Wirte rein kurzfristig ökonomisch denken, mag es klug sein, auf ukrainische Käfigeier zu setzen. Auf einer Berghütte in traumhafter Landschaft auf 2.000 Metern Seehöhe denkt niemand daran, dass die Eier im Kaiserschmarren aus Käfighaltung stammen könnten. Mit steigendem Bewusstsein würden immer mehr Einheimische und Gäste die Herkunft der Lebensmittel hinterfragen, da sind sich die Referenten sicher. Konsens bestand in den Podiumsdiskussionen auch darin, dass letztendlich die Gäste aus dem In- und Ausland viel Macht und Einfluss haben. Wenn sie im Hotel, im Restaurant oder auf der Berghütte künftig häufiger nach der Herkunft der Lebensmittel fragen und bereit sind ein paar Cent mehr zu zahlen, wird kein Hotelier oder Gastronom nur das Billigste einkaufen.

Transparenz als Erfolgsmodell

Tourismus und Landwirtschaft können stark voneinander profitieren, da waren sich alle Referenten und Diskussionsteilnehmer einig. Wie das im Detail funktionieren könnte, zeigte der Nachmittag des Lebensmittel-Dialogs. Innovative Hoteliers und Lebensmittelerzeuger präsentierten ihre Erfolgsmodelle, von der Käserei bis zum Fünf-Sterne-Hotel. Klaus Bauernfeind,

Obmann der Bio-Region Mühlviertel, meint, man solle vermeintliche Schwächen als Stärken nutzen. Die kleinstrukturierte Mühlviertler Landwirtschaft könne nie so billig produzieren wie andere am Weltmarkt, dafür können nur Mühlviertler Lebensmittel „aus dem Mühlviertel“ erzeugen, mit denen man bestimmte Werte verbindet. Fritz Nindler vom Mountain Resort Feuerberg in Kärnten spricht viel mit Bauern und entdeckt so neue Möglichkeiten, Produkte zu entwickeln und den Gästen anzubieten. Die Familie von Elisabeth Hauser-Benz betreibt mit dem Stanglwirt eine „Bio-Landwirtschaft mit integriertem Luxushotel“. Fleisch, Wurst, Milch, Milchprodukte und Brot stammen zum Großteil aus eigener Erzeugung. Michael Kerschbaumer hat die Kaslab'n Nockberge gegründet, eine kleine Schaukäserei, die Bio-Heumilch aus unmittelbarer Umgebung verarbeitet. Helmuth Zanotti aus Südtirol berichtet über die Veranstaltung „Taste the Mountain“, bei der Starköche wie Norbert Niederkofler mitwirken, die ausschließlich regionale Lebensmittel verwenden.

Die Beispiele aus der Praxis zeigten beim Lebensmittel-Dialog Österreich, wie man mit Kreativität und Kommunikation regionale Lebensmittel so einsetzt, dass alle damit eine Freude haben – der Bauer, der Verarbeiter, der Tourismusbetrieb und dessen Mitarbeiter und natürlich der Gast.

Pressebilder: www.landschaftleben.at/service-aktuelles/meldungen/pressebereich/pressebilder

Programm: www.lebensmitteldialog.at/programm

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

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, 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 12-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 54 Förderern, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels, sowie von privaten Spendern und gemeinnützig engagierten Personen.