



Pressekonferenz

Donnerstag, 29. Juni 2023

Landesrat Christian Gantner

(Landwirtschaftsreferent der Vorarlberger Landesregierung)

Vera Kasperek-Koschatko

(Landeskoordinatorin von „Vorarlberg am Teller“)

Martin Stöckler

(Ländle Gastronomie GmbH – Ausgezeichneter „Vorarlberg am Teller“ Betrieb)

Titelbilder: ©Land Vorarlberg/B. Hofmeister

Regionalität in aller Munde

Landesinitiative „Vorarlberg am Teller“ als Wegbereiter für Herkunftstransparenz und gestärktes Bewusstsein für mehr heimische Lebensmittel in Großküchen

Regionalität in aller Munde

Landesinitiative „Vorarlberg am Teller“ als Wegbereiter für Herkunftstransparenz und gestärktes Bewusstsein für mehr heimische Lebensmittel in Großküchen

Am 1. September 2023 tritt die verpflichtende Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung in Kraft. Landwirtschaftslandesrat Christian Gantner unterstreicht die Wichtigkeit dieser Verordnung und verweist zugleich auf die erfolgreiche Landesinitiative „Vorarlberg am Teller“, die bereits seit sechs Jahren mit der Auszeichnung von Gemeinschaftsverpflegern für die Verwendung regionaler Produkte einen wesentlichen Beitrag zu mehr Transparenz am Teller leistet. „Vorarlberg ist und bleibt Vorreiter und Impulsgeber für verstärkten Einsatz regionaler Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung. Wir nehmen regionale Wertschöpfung, Nachhaltigkeit und gesunde Ernährung für alle ernst. Davon profitieren Vorarlbergs Konsumentinnen und Konsumenten ebenso wie heimische Bäuerinnen und Bauern“, sagt Gantner.

Die Landesregierung setzt sich seit Jahren aktiv für regionale und biologische Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung ein und hat damit Pionierarbeit in diesem Bereich geleistet. „„Vorarlberg am Teller“ ist ein wichtiger Impuls, um den Einsatz regionaler Qualitätsprodukte in der Gemeinschaftsverpflegung zu forcieren, die regionale Wertschöpfungskette zu stärken und gleichzeitig die Umweltbelastung zu reduzieren. Denn der Transport von Lebensmitteln über lange Strecken verursacht hohe CO₂-Emissionen, die vermieden werden können, wenn Lebensmittel aus der Region verwendet werden“, erklärt Gantner.

Im Oktober 2019 fand in Vorarlberg ein landesweiter BürgerInnenrat zur Landwirtschaft statt. Unter dem Thema „Zukunft Landwirtschaft“ wurden Lösungsansätze für eine verantwortungsvolle und nachhaltige Landwirtschaft mit den Bürgerinnen und Bürgern erarbeitet. Eine zentrale Erkenntnis und Forderung daraus ist die Regionalität zu stärken und die klimaschonende Landwirtschaft in Vorarlberg zu forcieren. Die 2017 ins Leben gerufene Landesinitiative „Vorarlberg am Teller“ hat sich vom regionalen Pionierprojekt zum Best-Practice-Modell für eine nachhaltige Zukunft entwickelt und steht zudem ganz im Sinne der UN-Nachhaltigkeitsziele, kurz SDGs. Ein großes Netzwerk von Gemeinschaftsverpflegern und Lieferanten hat sich etabliert, die sich dafür einsetzen, dass regionale, frische und biologische Lebensmittel auf die Teller ihrer Gäste kommen.

28 ausgezeichnete Betriebe

Heuer wurden 28 Betriebe ausgezeichnet, davon drei mit Bronze, acht mit Silber, 15 mit Gold und – als Premiere – zwei mit der höchsten Auszeichnung Platin. All diese Betriebe haben im vergangenen Jahr in Summe über 3,4 Millionen Mahlzeiten zubereitet, um knapp eine Million Mahlzeiten mehr als im vergangenen Jahr. Über 370 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Küchen der teilnehmenden Betriebe sorgen dafür, dass die Initiative erfolgreich umgesetzt wird.

„Wir wollen diese positive Entwicklung und das Wachstum der Initiative weiter forcieren,“ so Landesrat Gantner. Ein erklärtes Ziel ist es, die regionale Wertschöpfung im Land zu stärken: Im Jahr 2022 wurden von den 28 teilnehmenden Betrieben 6,2 Millionen Euro für regionale Lebensmittel aus Vorarlberg aufgebracht, davon 3,8 Millionen Euro für Lebensmittel mit allen Produktionsschritten in Vorarlberg. „Für unsere Bäuerinnen und Bauern ist das ein klarer Produktionsauftrag und bedeutet zudem sichere Abnehmer und Planungssicherheit. Das zeichnet die Initiative aus“, betont Gantner.

Landes- und landesnahe Küchen in der Vorreiterrolle

Von den 28 ausgezeichneten Betrieben sind elf Landes- bzw. landesnahe Küchen, darunter auch einer von jenen beiden, die mit der höchsten Auszeichnung Platin prämiert wurden. Diese elf Betriebe haben im vergangenen Jahr in Summer rund 1,2 Millionen Mahlzeiten zubereitet. „Damit nimmt das Land Vorarlberg auch eine besondere Vorbildfunktion wahr“, so Gantner.

Durch gezielte Initiativen und Anreize könne ein Bewusstseinswandel in der Gesellschaft erreicht werden, der dazu beiträgt, dass Nachhaltigkeit und Regionalität nicht nur in der Gemeinschaftsverpflegung, sondern auch in der Gastronomie und im privaten Konsum eine größere Rolle spielen. Landwirtschaftslandesrat Gantner: „Eine enge Zusammenarbeit zwischen Politik, Wirtschaft, Handel und Verbrauchern ist hierbei von großer Bedeutung“.

Die verpflichtende Herkunftskennzeichnung sei als Meilenstein zu sehen. „Das ist die Erfüllung einer langjährigen Forderung der Bundesländer und der Landwirtschaftskammern, um den Konsumentinnen und Konsumenten die Möglichkeit zu geben, sich bewusst für heimische Produkte zu entscheiden. Denn jeder Einkaufszettel ist ein Stimmzettel für mehr Regionalität und für die Unterstützung der heimischen Landwirtschaft“, erklärt Gantner. „Die Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung ist aber erst ein Anfang. Wir brauchen sie in allen Bereichen.“

Transparenz auf Vorarlbergs Gemeinschaftsverpfleger-Tellern

Die Landesinitiative „Vorarlberg am Teller“ hat sich zum Ziel gesetzt, regionale und biologische Lebensmittel in der landeseigenen Gemeinschaftsverpflegung (Landhausrestaurant, Landesberufsschulen, Landesbauhof etc...) und in landesnahen Einrichtungen (Kindergärten, Schulen, Pflegeheime, Krankenhäuser) zu forcieren und auszuzeichnen. „Ausgezeichnete Küchen garantieren ein Mehr an regionalen Lebensmitteln in ihren täglichen Menüs und stehen damit für Klimaschutz und Nachhaltigkeit. Denn vor allem unsere Ernährung spielt eine entscheidende Rolle für ein klimaschonendes Leben“, sagt Projektkoordinatorin Vera Kasperek-Koschatko.

Über den Wareneinsatz und einzelne Produktkategorien werden die Anteile regionaler und biologischer Lebensmittel aus Vorarlberg ermittelt und „Good-Practice-Betriebe“ mit Bronze, Silber, Gold oder Platin prämiert. Im Rahmen des Auszeichnungsprozesses erfolgt auch die Erhebung von Potentialen für die heimische Lebensmittelproduktion. Die einzelnen Akteure

entlang der Wertschöpfungskette entwickeln nachhaltige Partnerschaften. „Die Vorteile regionaler Lebensmittel liegen auf der Hand: Frischer, gesunder Genuss, hohe Produktqualität, kurze, klimaschonende Transportwege und keine langen Tiertransporte. Außerdem entstehen Arbeitsplätze in der Region, es wird regionale Wertschöpfung generiert und somit Perspektiven und Zukunftschancen eröffnet“, so die Projektkoordinatorin.

Verstärkter Fokus auf Schulverpflegung

Der verstärkte Einsatz von regionalen und biologischen Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung ist auch ein erklärtes Ziel in der Vorarlberger Landwirtschaftsstrategie „Landwirt.schafft.Leben“, erklärt Landesrat Gantner. In den nächsten Jahren soll der Fokus noch stärker auf eine regionale, hochwertige und leistbare Verpflegung in Bildungseinrichtungen gelegt werden. Über 200 Schulen und Kindergärten mit rund einer Million Mahlzeiten im Jahr 2022 sind bereits Teil von „Vorarlberg am Teller“, das ist bereits ein Drittel aller Schulen und Kindergärten in den 96 Gemeinden unseres Landes. „Wir möchten an jedem Küchentisch zuhause einen ‚kleinen Regionalitätsbotschafter‘ sitzen haben, der den Eltern zeigt, wo gesunde Lebensmittel herkommen. Unsere Kinder und Jugendliche sind unsere zukünftigen Konsumentinnen und Konsumenten. Umso wichtiger ist es, dass sie von klein auf das Bewusstsein und die Wertschätzung für regionale Lebensmittel entwickeln. Das fängt bei der Mittagsverpflegung an“, so Gantner.

Ländle Gastronomie als starker „Vorarlberg am Teller“ Partner

Die Ländle Gastronomie GmbH ist ein ausgezeichnete Partner von „Vorarlberg am Teller“. Mit einem beeindruckenden Regionalanteil von über 65 Prozent am Gesamtwareneinsatz setzt sie auf eine Vielzahl von regionalen Lieferantinnen und Lieferanten und deren Lebensmittel aus Vorarlberg. Der Einsatz und die herausragende Leistung der Küche wurde für das Jahr 2022 mit der „Vorarlberg am Teller“ Auszeichnung Gold gewürdigt; die Küche der Hohen Brücke Wolfurt durfte sich dieses Jahr zusätzlich über die Sonderauszeichnung „Regionaler Spitzenreiter 2023“ freuen.

Mit seinem engagierten Team von 14 Küchenmitarbeitenden bewirtschaftet Geschäftsführer Martin Stöckler unter anderem die Standorte Hohe Brücke Wolfurt und die FH Mensa in Dornbirn. An den beiden Standorten werden jährlich rund 250.000 Mahlzeiten zubereitet und serviert. „Wir stehen für hohe, regionale Qualität und authentischen, frischen Geschmack. Das ist nur durch die enge Zusammenarbeit mit unseren regionalen Partnerinnen und Partnern möglich, die wir auch stetig pflegen und weiterentwickeln“, so Stöckler.

Die Ländle Gastronomie setzt zudem einen besonderen Fokus auf Nachhaltigkeit: Mit einem regionalen Bio Anteil über 18 Prozent sowie über 90 Prozent Fleisch aus Vorarlberg tragen sie zur Förderung der regionalen Landwirtschaft und zur Schonung der Umwelt wesentlich bei. „Alle Lebensmittel, bei denen das möglich ist, beziehen wir aus Vorarlberg. Uns ist es auch ein Anliegen unseren Regional- und Bio-Anteil stetig weiterzuentwickeln“, sagt Stöckler.

„Vorarlberg am Teller“ – Die 28 ausgezeichneten Gemeinschaftsverpfleger

Auszeichnungen in Platin:

- Landesbauhof Felsenau, Frastanz
- Mittagsbetreuung Schwarzenberg

Auszeichnungen in Gold:

- 3 L Gastronomie GmbH – Landhausrestaurant, Bregenz
- Antoniushaus der Kreuzschwestern, Feldkirch
- BSBZ – Landwirtschaftsschulen Vorarlberg, Hohenems
- illwerke vkw AG – Rodundwerk, Vandans
- Landesbauhof Lauterach
- Landesberufsschule Lochau
- Ländle Gastronomie GmbH – FH Mensa, Dornbirn
- Ländle Gastronomie GmbH – Hohe Brücke, Wolfurt
- SeneCura Sozialzentrum Dornbirn
- SeneCura Sozialzentrum Hohenems
- Seniorenbetreuung Feldkirch GmbH
- Sozialzentrum Altach
- Sozialzentrum Frastanz
- Sozialzentrum Rankweil Haus Klosterreben
- Sozialzentrum Vorderlandhus, Röthis

Auszeichnungen in Silber:

- AQUA Mühle Vorarlberg gGmbH, Frastanz
- illwerke vkw AG – Bregenz
- SeneCura Sozialzentrum Hard
- SeneCura Sozialzentrum Laurentius-Park Bludenz
- SeneCura Sozialzentrum Lauterach
- Sozialdienste Wolfurt gGmbH
- Sozialzentrum Josefsheim Betriebs-GmbH, Hörbranz
- Vorarlberger Schulsport-Zentrum Tschagguns

Auszeichnungen in Bronze:

- Krankenhaus der Stadt Dornbirn
- Straßenmeisterei Arlberg/Montafon -Stützpunkt Rauz
- Vorarlberger Krankenhaus-Betriebsgesellschaft m.b.H., Feldkirch

Sonderauszeichnungen

Im Rahmen der diesjährigen Prämierung wurden erstmalig zwei Sonderauszeichnungen an besondere Leistungen der Küchen vergeben. Das BSBZ – Landwirtschaftsschulen Vorarlberg wurde als jener Betrieb mit dem höchsten regionalen Bio-Anteil aus Vorarlberg (über 25 Prozent) zum „Spitzenreiter Bio“ gekürt. Und gleich zwei Betriebe freuten sich über die Auszeichnung „Regionale Spitzenreiter“, nämlich das Betriebsrestaurant der illwerke Rodund sowie die Ländle Gastronomie GmbH mit ihrer Betriebskantine „Hohe Brücke“ in Wolfurt. Beide Betriebe glänzen mit über 70 Prozent ihres Gesamtwareneinsatzes in regionaler Qualität.

Kontakte für interessierte Betriebe

Interessierte Einrichtungen, die die „Vorarlberg am Teller“-Auszeichnung anstreben, und landwirtschaftliche Betriebe, die an einer Partnerschaft interessiert sind, können sich gerne beim Land, beim Ländle Marketing oder beim Regionalitätskoordinator melden:

- Land Vorarlberg, Abteilung Landwirtschaft und ländlicher Raum
Vera Kasperek-Koschatko: E-Mail vera.kasperek@vorarlberg.at; Tel. 05574 511 25115
- Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH
Benjamin Hehle: E-Mail benjamin.hehle@lk-vbg.at; Tel. 05574 400 705
- Regionalitätskoordinator
Gebhard Flatz: E-Mail gebhard.flatz@lk-vbg.at; Tel. 05574 400 414

Weitere Informationen unter <https://vorarlberg.at/vorarlberg-am-teller>

Der aktuelle „Vorarlberg am Teller“ Film ist unter folgendem QR Code abrufbar



Fotos von der „Vorarlberg am Teller“ Verleihung können unter folgenden Link heruntergeladen werden: <https://drive.cnv.at/s/dJaTKj842J6RwW3> (© Hofmeister)

Herausgegeben von der Landespressestelle Vorarlberg
Amt der Vorarlberger Landesregierung

Landespressestelle, Landhaus, Römerstraße 15, 6901 Bregenz, Österreich | www.vorarlberg.at/presse
presse@vorarlberg.at | T +43 5574 511 20135 | M +43 664 6255102 oder M +43 664 6255668 | F +43 5574 511 920095
Jeden Werktag von 8:00 bis 13:00 Uhr und von 14:00 bis 17:00 Uhr erreichbar