

landwirtschaft
schafft
leben

ökoland Vorarlberg
unser Land



DAS ISST
ÖSTERREICH



Pressekonferenz

Donnerstag, 15. Oktober 2020

Landesrat Christian Gantner

(Landwirtschaftsreferent der Vorarlberger Landesregierung)

Präsident Josef Moosbrugger

(Landwirtschaftskammer Vorarlberg)

Titelbilder: ©Land Vorarlberg; ©Andreas Haller (Montafon Tourismus GmbH); ©Adolf Bereuter

„Das isst Österreich“

Verstärkter Einsatz für mehr Regionalität am Teller

„Das isst Österreich“

Verstärkter Einsatz für mehr Regionalität am Teller

Die Sehnsucht nach frischen, hochwertigen und regionalen Lebensmitteln wird immer größer. Durch die aktuelle herausfordernde Situation ist einmal mehr die Wichtigkeit der regionalen Versorgung verstärkt worden. Deshalb begrüßt Landesrat Christian Gantner die aktuelle Initiative „Das isst Österreich“ der Landwirtschaftskammern österreichweit und sieht darin die Chance der Vorarlberger Landwirtschaft ihre Stärken auszubreiten. Mit dem Regierungsbeschluss „Regionalität in aller Munde!“ setzte die Landesregierung bereits einen wichtigen Schritt zu mehr Bewusstsein für regionale Lebensmittel in landesnahen Einrichtungen. „Wir haben bereits das ‚Sollen‘ ins ‚Tun‘ wandeln können. Eine österreichweite Initiative stärkt uns natürlich dabei und gibt der Vorarlberger Landwirtschaft eine große Chance, ihren Versorgungsauftrag wahrzunehmen“, freut sich Landesrat Christian Gantner erneut das Bekenntnis von Landesseite zur tatkräftigen Unterstützung der Vorarlberger Bäuerinnen und Bauern.

Gerade in der herrschenden Coronavirus-Situation steigt die Nachfrage nach regionalen, qualitativ hochwertigen Produkten immer mehr an. Die Krise zeigt vor allem, wie wichtig ein gut ausgebautes regionales Versorgungsnetz ist. „Es ist nun von entscheidender Bedeutung, dass die heimische Land- und Forstwirtschaft ihren Versorgungsauftrag für die Bevölkerung wahrnimmt. Dazu ist es unverzichtbar, dass wir die Landwirtinnen und Landwirte in Vorarlberg bestmöglich unterstützen“, so Gantner.

„Das isst Österreich“

Die Bundesinitiative schafft noch mehr Bewusstsein für Qualität aus der Region und zeigt auf, wie wir diese klar erkennen. „Kaufen wir nur ein Prozent mehr heimische Produkte, so schaffen wir bereits 3.100 neue Arbeitsplätze“, erklärt Landwirtschaftskammerpräsident Josef Moosbrugger. Damit können die lokalen landwirtschaftlichen Betriebe gesichert werden und die regionale Wertschöpfung gesteigert werden. „Lebenswerte Regionen in Österreich werden somit gefördert“, so Moosbrugger.

Wer regional einkauft erreicht somit eine positive Kettenreaktion für ganz Österreich – eine Win-Win-Situation. Österreich am Teller schmeckt nicht nur den Konsumentinnen und Konsumenten, sondern auch Landwirtschaft, Umwelt, Wirtschaft und Arbeitsmarkt. Doch wie können wir mehr Regionalität am Teller erreichen? Und wie auch höhere, angemessene Preise für unsere Bäuerinnen und Bauern? Regionale Lebensmittel müssen erhältlich und besser erkennbar sein:

- Importierte Produkte durch heimische ersetzen. Bei gängigen Produkten wie Milch, Fleisch, Eier ist noch Luft nach oben.
- Selbst veredeln und vermarkten: Direktvermarktung, neue Vermarktungsschienen um neue Käuferschichten anzusprechen – Wertschöpfung muss wieder mehr in bäuerliche Hände kommen.
- Innerhalb der Branche besser kooperieren, Produzent und Verarbeiter zusammenarbeiten
- Mehr Regal für regional.
- Ausbau und Aufbau von Qualitätsprogrammen mit angemessenem Wertschöpfungsanteil für Bäuerinnen und Bauern.
- Verpflichtende Herkunftskennzeichnung: wie im Regierungsprogramm verankert und vom Parlament gefordert, in Gemeinschaftsverpflegung und bei Verarbeitungsprodukten - Gesundheitsminister gefordert! Wo Österreich draufsteht, muss auch österreichischer Rohstoff drinnen sein → ergibt echte Wahlfreiheit und Klarheit.

Mehr Regionalität am Teller

Die Anzahl der Personen, die auswärts essen, nimmt stetig zu. Das ist zum einen eine besondere Herausforderung, zum anderen aber auch eine große Chance für die Vorarlberger Landwirtschaft. Es zeigt sich deutlich, „Regionalität ist in aller Munde – das Ziel ist, mehr Regionalität am Teller. Dafür müssen das Angebot an regionalen Produkten vorhanden und erkennbar sein“, so Landesrat Christian Gantner.

Bereits im Arbeitsprogramm 2019 – 2024 der Landesregierung wurde das Ziel formuliert, die Großküchen und Kantinen im Land überwiegend auf eine saisonale, vitalstoffreiche, regionale frische Küche umzustellen. Dies soll auch Antrieb für die heimische Gastronomie sein, verstärkt auf regionale Lebensmittel umzusteigen. Mit dem Regierungsbeschluss im März 2020 „Regionalität in aller Munde!“ wurden erstmalig verpflichtende Prozentsätze vorgeschrieben, die dazu motivieren, vermehrt regionale Lebensmittel in Landes-(nahen)Küchen und bei Landesevents einzusetzen. „Dadurch werden Gemeinschaftsverpflegende in ihren bisherigen Bemühungen zu mehr Regionalität am Teller unterstützt“, erklärt der Landesrat.

Der Vorarlberger Landtag hat sich bereits in verschiedenen Entschlüssen klar für den Ausbau des Anteils von regionalen und Bioprodukten in der Gemeinschaftsverpflegung ausgesprochen. Regionale Produkte, welche insbesondere dem 3G-Herkunftsprinzip entsprechen, kommt hierbei eine besondere Bedeutung zu. 3G bedeutet:

- für Fleisch: „gehalten-gefüttert-geschlachtet in Vorarlberg“
- für Milch: „gehalten-gefüttert-gemolken in Vorarlberg“
- für Obst & Gemüse: „gesetzt-gewachsen-geerntet in Vorarlberg“
- für Eier: „gehalten-gefüttert-gelegt in Vorarlberg“
- für Honig: „gehalten-gesammelt-geschleudert in Vorarlberg“

Mit dem im Jahr 2017 initiierten und zwischenzeitlich gut eingeführten Projekt „Vorarlberg am Teller“ werden vorbildliche Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen ausgezeichnet und vor den Vorhang geholt. „Vorarlberg am Teller“ orientiert sich vorrangig an den Vorgaben des Ländle Qualitäts- und Herkunftssiegels. Die Erfahrungen belegen, dass durch diese Initiative wertvolle Partnerschaften zwischen produzierenden Betrieben, Küchen und ihren Kunden beziehungsweise Gästen begründet und weiter ausgebaut werden können.

Im Interesse der heimischen Landwirtschaft und Regionalwirtschaft sowie des Klimaschutzes sind daraus folgende Vorgaben entstanden:

- so viel Lebensmittel wie möglich aus Vorarlberger Erzeugung (Rohstoff, Verarbeitung und Vertrieb in Vorarlberg) zu verwenden;
- wenn das Produkt in Vorarlberg nicht erzeugt wird, ist dieses aus Österreich (Rohstoff aus Österreich, Verarbeitung und/oder Vertrieb in Vorarlberg) und
- erst, wenn auch kein inländisch erzeugtes Produkt in Vorarlberg bzw. in Österreich erhältlich ist, dieses vom EU-Markt (Rohstoff und Verarbeitung im EU-Raum oder am Weltmarkt, Vertrieb im EU-Raum) zu beziehen.

Regionalität im Ländle

Die Ländle Qualitätsprodukte Marketing GmbH (LQM) bietet bei Partnerschaften im Ländle Gütesiegel Programm ein breites Spektrum an Dienstleistungen:

- Marketing für landwirtschaftliche Produkte
- Individuelle Marketingleistungen für Partnerbetriebe
- Vernetzung mit potenziellen Absatzkanälen

Für unterschiedliche Programme können durch die gute Vernetzung Vertriebskanäle zugänglich gemacht werden.

Aktuell betreibt das LQM 19 Ländle Gütesiegel Programme (im pflanzlichen und tierischen Bereich), die sich großer Nachfrage bei Konsumenten erfreuen und stetig wachsen. Die starke Marke und das Ländle Gütesiegel führen zu guten Absatzmöglichkeiten, sodass in vielen Programmen nach weiteren Partnerbetrieben gesucht wird. In einer neuen Kampagne werden die Programme besonders beworben. Interessierte Produzenten sollen sich direkt zur Beratung beim LQM melden.

Wichtige Partnerschaften

Gebhard Flatz ist seit September 2020 Ansprechperson für alle Fragen der Regionalität mit Sitz in der Landwirtschaftskammer Vorarlberg. Der Auf- und Ausbau von Partnerschaften zwischen Landwirtschaft, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung mit dem Ziel, den Anteil regionaler Produkte zu erhöhen, ist seine Kernaufgaben. Zudem ist er die Ansprechstelle für das Netzwerk

Kulinarik in Vorarlberg. Gebhard Flatz unterstützt regionale Aktivitäten bei der Weiterentwicklung und forciert die Zusammenarbeit zwischen den Akteuren.

„Guats vo do ... bis vor´d Hustür“ geht weiter

Mit der Initiative „Guats vo do“ wurde in der Zeit von Corona ein Zustellservice an regionalen Paketen eingerichtet. Not macht erfinderisch, dies stellten die drei Organisationen Ländle Bur, Regionalmarkt und Landwirtschaftskammer unter Beweis. Nun war die große Frage, wie geht es weiter. Und wir sind nun soweit, das Projekt in professionelle Hände geben zu können. Landwirt Martin Winder wird mit seiner Familie die Initiative weiterführen. Alle Organisation sind sehr erfreut, bei der „Geburt“ mit dabei gewesen zu sein, es war nun Zeit, dass sich jeder wieder auf sein Kerngeschäft konzentriert und mit der Übergabe eine zukunftsfähige Lösung gefunden werden konnte. Dies ist ein Musterbeispiel dafür, wie Projekte gemeinsam entstehen können und in eine professionelle Struktur wachsen kann.

Gründung VBG Vorarlberg Fleisch GmbH

Gemeinsam mit den Landwirtschaftssprecherinnen und Landwirtschaftssprechern der Landtagsparteien konnte die Landwirtschaftskammer Vorarlberger die VBG Vorarlberg Fleisch GmbH gründen. Von Seiten des Landes wird zusätzlich daran gearbeitet ein Konzept für die Schlachthofzukunft aufzustellen. Das Fleischkonzept Vorarlberg ist eng mit dem Betrieb eines leistungsfähigen Schlachthofes verbunden. Dieser ist die Basis dafür, dass Rinder im Land geschlachtet, verarbeitet und vermarktet werden können. Eine Voraussetzung für kurze Transportwege und die Sicherstellung der Versorgung mit heimischem Fleisch. Die Corona-Krise hat gezeigt, wie wichtig ein Schlachthof als Basisinfrastruktur zur Sicherstellung der Lebensmittelversorgung ist, denn Grenzschießungen, unterbrochene Transportketten oder Quarantänemaßnahmen können sehr rasch zu Versorgungsengpässen führen.

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