

 **VORARLBERG
AM TELLER**



Pressefoyer

Dienstag, 24. Mai 2022

Landeshauptmann Markus Wallner

Landesrat Christian Gantner (Landwirtschaftsreferent der Vorarlberger Landesregierung)

Vera Kasperek-Koschatko (Projektkoordinatorin „Vorarlberg am Teller“)

Titelbild: Bildrechte: ©jivopira - stock.adobe.com, ©HL-PHOTODESIGN.EU

Klares Bekenntnis zu heimischen Lebensmitteln

Ja zu regionalen Produkten und zur verpflichtenden Herkunftskennzeichnung

Klares Bekenntnis zu heimischen Lebensmitteln

Ja zu regionalen Produkten und zur verpflichtenden Herkunftskennzeichnung

Der Trend zu regionalen Lebensmitteln steigt weiter an. Laut einer AMA-Umfrage legen 86 Prozent der Österreicherinnen und Österreicher großen Wert auf die Herkunft von Produkten im Lebensmittelhandel. 62 Prozent geben an, dass ihnen Regionalität wichtig ist, und 38 Prozent sagen sogar ausdrücklich, dass sie Produkte direkt vom Bauernhof wollen. Für Landeshauptmann Markus Wallner und Landwirtschaftslandesrat Christian Gantner ist das mit Blick auf die Zukunftschancen der heimischen Landwirtschaft ein erfreuliches und wichtiges Signal. Umso mehr begrüßen beide die kürzlich beschlossene verpflichtende Herkunftskennzeichnung für verarbeitete Lebensmittel und in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung. „Das ist ein Meilenstein – die Erfüllung einer langjährigen Forderung der Bundesländer und der Landwirtschaftskammern. Den Konsumentinnen und Konsumenten wird dadurch die Möglichkeit gegeben, sich bewusst für heimische Produkte zu entscheiden“, betonen Wallner und Gantner im Pressefoyer.

Erklärtes Ziel der Vorarlberger Landwirtschaftsstrategie „Landwirt.schafft.Leben“ ist es, die heimischen Bäuerinnen und Bauern bei ihren Kernaufgaben – Erzeugung gesunder Lebensmittel und Pflege der Kulturlandschaft – bestmöglich zu unterstützen und diese Leistungen fair abzugelten. „Wir sind in der glücklichen Lage, dass unsere Bäuerinnen und Bauern tagtäglich regionale, saisonale Lebensmittel bester Qualität unter Einhaltung höchster Standards produzieren. Das muss aber auch für alle sichtbar gemacht werden, indem bei verarbeiteten Lebensmitteln die Herkunft der Grundzutaten angegeben wird. Genau das kommt jetzt mit der verpflichtenden Herkunftskennzeichnung der Hauptzutaten Milch, Fleisch und Ei in verarbeiteten Lebensmitteln und in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung“, so Landeshauptmann Wallner.

Die beiden Bundes-Verordnungen, die die Kennzeichnungen regeln, sind aktuell in Begutachtung. Nach der Notifikation bei der Europäischen Kommission soll die verpflichtende Herkunftskennzeichnung ab 2023 in Kraft treten. Konkret heißt das: Wenn es in der öffentlichen Kantine Rindsgulasch gibt, muss in Zukunft am Menüplan gekennzeichnet sein, woher das Fleisch kommt. Im Supermarkt wird auf der Käseverpackung gekennzeichnet sein, woher die Milch kommt. Am Eiaufstrich wird ersichtlich, woher die Eier stammen. Für Wallner ist klar: „Unsere heimischen Lebensmittel sind die besten und unsere Konsumentinnen und Konsumenten verdienen es, zu wissen, was sie essen.“

Transparenz auf Vorarlbergs Gemeinschaftsverpfleger-Tellern seit 2017

Landesrat Gantner hebt hervor, dass in Vorarlberg die Auslobung von regionalen Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung bereits seit fünf Jahren vorgelebt wird: „Mit der

Initiative ‚Vorarlberg am Teller‘ haben wir schon 2017 eine Zertifizierung eingeführt, die die Versorgung in gemeinschaftsverpflegenden Betrieben auf regionale Herkunft prüft und auszeichnet. Damit sind wir diesbezüglich Vorreiter.“

Die Bilanz kann sich sehen lassen: Wurden in den ersten beiden Jahren der Initiative vier Betriebe ausgezeichnet, waren es 2020 bereits neun. Im folgenden Jahr hat sich die Zahl der teilnehmenden Betriebe nochmals mehr als verdoppelt. 2021 haben sich 19 Vorarlberger Betriebe und Einrichtungen zum verstärkten Einsatz regionaler Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung bekannt und erhielten eine Auszeichnung. Die Zahl der von ihnen vorrangig mit saisonalen regionalen Lebensmitteln zubereiteten Mahlzeiten für Schulen, Spitäler, Pflegeheime und landesnahe Einrichtungen wurde innerhalb eines Jahres fast verdreifacht, auf über 2,5 Millionen Mahlzeiten. In Summe gaben die 19 Betriebe im Jahr 2021 rund sieben Millionen Euro für Lebensmittel aus, davon über vier Millionen Euro für Lebensmittel aus Vorarlberg.

„Vorarlberg am Teller“ steht für:

- Regionale, vitalreiche & hochwertige Lebensmittel
- Starke & wertvolle Partnerschaften zwischen Vorarlbergs LandwirtInnen und GemeinschaftsverpflegerInnen
- Kurze und klimaschonende Transportwege
- Wertschätzung & Wertschöpfung in Vorarlberg
- Klimafreundliche & gesunde Ernährung
- Soziale, ökonomische und ökologische Nachhaltigkeit
- Planungssicherheiten für Vorarlbergs LandwirtInnen
- Direkter Kontakt zwischen Produzenten und Küchenleitungen
- Verstärkter Einsatz regionaler Lebensmittel in der Schulverpflegung

Kriterien für die „Vorarlberg am Teller“-Zertifizierung:

- Dokumentation des Gesamtwareneinsatzes sowie des Einkaufs regionaler Produkte in den Produktgruppen Milch und Milchprodukte, Fleisch und Fleischprodukte, Gemüse und Obst über mindestens ein Jahr
- Dokumentation des regionalen Bio-Anteils am Gesamtwareneinsatz
- Herkunftsauszeichnung auf Menüplänen
- Austausch und Vernetzung unter Gemeinschaftsverpflegenden
- Partner zur Absatzförderung regionaler Produkte und als Entwicklungsplattform

Über den Wareneinsatz und einzelne Produktkategorien werden die Anteile regionaler und biologischer Lebensmittel aus Vorarlberg ermittelt und zertifizierte Betriebe im Modus Platin, Gold, Silber und Bronze ausgezeichnet. Im Rahmen des Zertifizierungsprozesses erfolgt auch die

Erhebung von Potentialen für heimische Lebensmittel. Zusätzlich wird eine Verbindung zwischen produzierenden LandwirtInnen und Küchenleitungen geschaffen. Ziel ist es, die Betriebe nicht nur einmal jährlich auszuzeichnen und sie aufs Podium zu holen, sondern dass sie sich mit Ihren KooperationspartnerInnen gemeinsam stetig weiterentwickeln.

Am 27. April 2022 nahmen im Besucherzentrum Gstach in Rankweil über 90 Personen am „Festakt der Regionalität“ im Zuge der „Vorarlberg am Teller“-Auszeichnung teil. Die 19 ausgezeichneten Betriebe:

Auszeichnung in Gold:

- Antoniushaus der Kreuzschwestern
- illwerke vkw AG – Bregenz
- illwerke vkw AG – Rodundwerk
- Landesbauhof Felsenau
- Landesbauhof Lauterach
- Landesberufsschule Lochau
- Ländle Gastronomie GmbH – FH Mensa
- Ländle Gastronomie GmbH – Hohe Brücke
- Sozialzentrum Altach
- Sozialzentrum Frastanz
- Sozialzentrum Rankweil Haus Klosterreben
- Sozialzentrum Vorderlandhus
- 3 L Gastronomie GmbH – Landhausrestaurant

Auszeichnung in Silber:

- AQUA Mühle Vorarlberg gGmbH
- Sozialdienste Wolfurt gGmbH
- Vorarlberger Schulsport-Zentrum Tschagguns

Auszeichnung in Bronze:

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

Die ausgezeichneten Betriebe garantieren ein Mehr an regionalen und frischen Lebensmitteln. Sie verfügen über Küchen mit qualifiziertem Küchenpersonal, die ganz junge Gäste ebenso wie die ältere Generation bekochen. Bei einigen der teilnehmenden Betrieben ist neben der Regionalität und Qualität in der Küche auch der soziale Faktor zu betonen: So werden in der Messeküche der AQUA Mühle Langzeitarbeitslose wieder ins Arbeitsleben integriert und gefördert. Das Sozialzentrum Altach setzt in der Küche auf die tatkräftige Unterstützung von Menschen mit Beeinträchtigung.

Auch das Landeskrankenhaus Feldkirch achtet beim Lebensmitteleinkauf auf landwirtschaftliche Produkte mit regionaler Herkunft. Damit bleibt eine beachtliche Wertschöpfung in Vorarlberg, werden doch allein hier jährlich 865.000 Mahlzeiten zubereitet. Im Krankenhaus Feldkirch steht die Gesundheit und das Wohlbefinden der Patientinnen und Patienten zu jeder Zeit im Mittelpunkt. In der eigenen Küche wird auf den Einkauf von frischen, regionalen Lebensmitteln gesetzt, ganz nach dem Motto: Regionalität verbindet Gesundheit und Genuss.

Regionalität in aller Munde

Seit 2017 wurden insgesamt 27 Gemeinschaftsküchen u.a. aus Pflegeheimen, Krankenhäusern, Schulen oder Kindergärten sowie Landesbauhöfe im Rahmen der Initiative „Vorarlberg am Teller“ ausgezeichnet. Der Initiative „Vorarlberg am Teller“ liegen mehrere Entschlüsse des Vorarlberger Landtags zugrunde, die sich einstimmig für den verstärkten Bezug von regionalen Lebensmitteln und Bioprodukten aussprachen, insbesondere von solchen, die dem 3G-Herkunftsprinzip entsprechen. 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“

Insbesondere sollen in den Landes- bzw. landesnahen Küchen sowie bei Landesevents in möglichst hohem Maße regionale Produkte verwendet werden. Per 1. Juli 2020 wurden von der Landesregierung messbare Vorgaben unter dem Beschluss „Regionalität in aller Munde“ in Kraft gesetzt.

Das Beste für Vorarlberg kommt aus Vorarlberg

Die Sehnsucht nach frischen, hochwertigen Lebensmitteln aus heimischer Erzeugung nimmt – gerade in Krisenzeiten – immer weiter zu, betont Landesrat Gantner: „Die Vorteile regionaler Lebensmittel liegen auf der Hand. Frischer Genuss, kurze Transportwege und dadurch weniger CO₂-Ausstoß sowie keine langen Tiertransporte. Außerdem bleiben Arbeitsplätze in den Talschaften erhalten, es wird Wertschöpfung generiert und den Regionen werden Perspektiven und Zukunftschancen eröffnet. Themen, die wir auch in der Landwirtschaftsstrategie ‚Landwirt.schafft.Leben‘ bearbeiten und weiterdenken.“

Interessierte, die die „Vorarlberg am Teller“-Auszeichnung anstreben, und landwirtschaftliche Betriebe, die an einer Partnerschaft interessiert sind, können sich an folgenden Stellen informieren:

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



Mehr Infos dazu unter: <https://vorarlberg.at/-/vorarlberg-am-teller>

Video zu „Vorarlberg am Teller“:

www.youtube.com/watch?v=hS-bHmOuDIQ



Bis Ende 2022: Prozess zur Weiterentwicklung der Vorarlberger Landwirtschaftsstrategie

Anfang 2022 fiel der Startschuss für die Weiterentwicklung der Landwirtschaftsstrategie des Landes Vorarlberg. Ziel ist die Erarbeitung neuer Strategien für eine zukunftsfähige, nachhaltige und moderne Vorarlberger Landwirtschaft bis Ende des Jahres. Eingebunden in den Strategieprozess ist eine Vielfalt an AkteurInnen: Bauern und Bäuerinnen, LandwirtschaftsexpertInnen, TouristikerInnen, GastronomInnen, VerarbeiterInnen regionaler Produkte, Natur- und TierschützerInnen und Vorarlberger KonsumentInnen. Ab 2023 gehen die erarbeiteten Maßnahmen und Projekte in die Umsetzung.

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