

Tag der nachhaltigen Gastronomie: AMA GENUSS REGION macht Herkunft sichtbar

Mehr als 1.300 Gastronomiebetriebe zeigen am 18. Juni
Flagge für Herkunft und Qualität. Eine interaktive
Genusskarte weist den Weg zu regionalen Genusspartnern.



*Mit der AMA-Marketing-Karte der Genussregionen sind (nicht nur) Gasthäuser
mit regionalen Produkten leicht zu finden. © AMA Marketing / Harald
Eisenberger*

Kulinarische Orientierungshilfe für bewussten Genuss

Anlässlich des Tags der nachhaltigen Gastronomie am 18. Juni
rückt die **AMA-Marketing** die Bedeutung regionaler Herkunft,
transparenter Kennzeichnung und geprüfter Qualität in den
Fokus. Die Plattform **www.genussregionen.at** hilft
Konsumentinnen und Konsumenten dabei, **Gastronomie**

betriebe, Direktvermarkter und Lebensmittelhandwerker aus ganz Österreich zu finden, die für nachvollziehbare Herkunft und ehrliches Handwerk stehen.

Wo Herkunft kein Trend, sondern Standard ist

Während immer mehr Gäste bewusst nach der Herkunft ihrer Speisen fragen, setzen zahlreiche österreichische Betriebe schon längst auf Transparenz: Über 1.300 Gastronomiebetriebe – viele davon in Oberösterreich, der Steiermark und Salzburg – sind bereits Teil der **AMA GENUSS REGION**. Hinzu kommen rund 2.000 bäuerliche Direktvermarkter und 400 Manufakturen wie Fleischereien oder Bäckereien, die mit dem Gütesiegel ausgezeichnet sind.

Christina Mutenthaler-Sipek, Geschäftsführerin der AMA-Marketing, betont:

„Transparenz ist kein Zukunftsthema – bei unseren Betrieben wird sie täglich gelebt.“

Kontrolliert. Regional. Genusssicher.

Das Gütesiegel AMA GENUSS REGION steht für Produkte mit klarer Herkunft, hergestellt nach streng kontrollierten Richtlinien. Rohstoffe stammen aus festgelegten Regionen, die Verarbeitung erfolgt in Handarbeit – oft direkt am Hof oder in regionalen Manufakturen. Fleischereien, die das Siegel tragen, müssen beispielsweise die Herkunft ihrer Zutaten mit Lieferscheinen und Rechnungen belegen und sich regelmäßigen Kontrollen unabhängiger Stellen unterziehen.

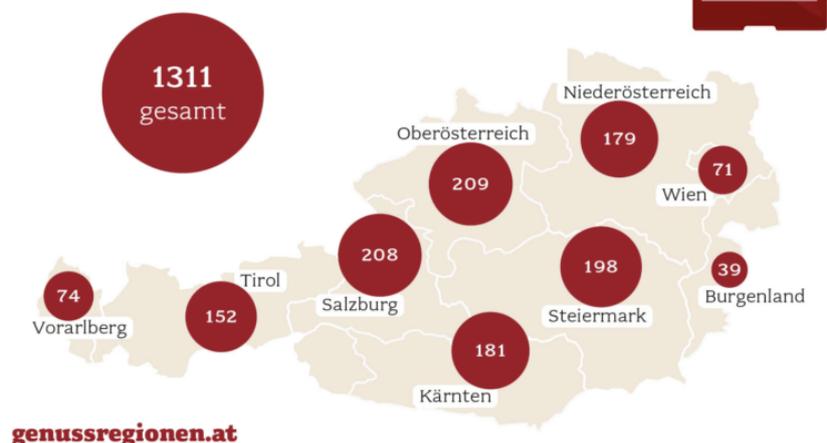
Übersicht: Zahlen zur AMA GENUSS REGION (Stand 2025)

Kategorie	Anzahl Betriebe	Besonderheiten
Gastronomiebetrieb	1.300+	Herkunftskennzeichen

Kategorie	Anzahl Betriebe	Besonderheiten nung verpflichtend
Direktvermarktungs betriebe	2.000+	Zutaten überwiegend vom eigenen Hof
Manufakturen (z. B. Fleischereien)	400+	Verarbeitung regionaler Rohstoffe vor Ort
Kontrollstellen	Extern, unabhängig	Regelmäßige Prüfungen zur Herkunftssicherung

AMA GENUSS REGION BETRIEBE

Anzahl pro Bundesland in der Gastronomie



genussregionen.at

Auftraggeber: AMA-Marketing

APA-GRAFIK ON DEMAND

Genusskarte: Regionalität auf einen Klick

Wer sich in seiner Region auf die Suche nach echter Qualität machen will, wird auf der Genuss-Landkarte fündig. Ob Ausflug ins Grüne, romantisches Abendessen oder gezielter Einkauf beim Fleischhauer ums Eck – die Plattform bietet eine einfache Möglichkeit, qualitätsbewusste Partnerbetriebe zu finden.

Der Service richtet sich auch an Gastronom:innen, Fleischverarbeiter:innen und Landwirt:innen, die sich für eine Teilnahme interessieren. Der Einstieg ist über die AMA-Marketing möglich – nach eingehender Prüfung und Kontrolle.

Nachhaltigkeit beginnt mit Herkunft

Regionale Herkunft, kurze Transportwege und nachvollziehbare Produktion sind zentrale Themen für das Lebensmittelhandwerk von morgen. Der Tag der nachhaltigen Gastronomie liefert einen idealen Anlass, um diese Werte sichtbar zu machen – und Gäste dafür zu sensibilisieren.

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://www.fleischundco.at)