Wiener Food-Truck-Infotour für regionale Lebensmittel

Wiener Food-Truck-Infotour soll KonsumentInnen für regionale Lebensmittel begeistern.

Ein Food-Truck, gefüllt mit regionalen Lebensmitteln, die das AMA-Gütesiegel tragen, tourt ab 14. September durch die Bundeshauptstadt Wien und bringt damit die Landwirtschaft direkt zu den Konsumenten. „Wir wollen mit der Food-Truck-Tour darauf aufmerksam machen, wie wichtig die Versorgung mit regionalen Lebensmitteln ist und eine Symbiose zwischen Produzenten und Konsumenten erzeugen. 2020 waren die Produktion und Versorgung mit heimischen Lebensmitteln trotz der Corona-Krise immer gewährleistet. Dieses Bewusstsein

wollen wir stärken und Konsumenten mit einer 11-tägigen **Food-Truck-Infotour** durch Wien von den Vorteilen regionaler Landwirtschaft überzeugen. Unsere heimischen Produkte gibt es saisonal und regional statt immer und überall. Das möchten wir gerne mit auf den Weg geben”, erklärte der Obmann der **Österreichischen Jungbauernschaft**,Franz Xaver Broidl,im Rahmen der Auftaktveranstaltung heute am Schwedenplatz in Wien, die gleichzeitig auch den agrarpolitischen Herbst einläutete.

„Die Corona-Pandemie hat die Grenzen der Globalisierung aufgezeigt, weshalb wir in Zukunft verstärkt auf Unabhängigkeit setzen müssen. Wir wollen die Nachfrage nach regionalen Lebensmitteln ankurbeln und so die Wertschöpfung auf den landwirtschaftlichen Betrieben steigern sowie gleichzeitig einen Beitrag für mehr Tier- und Klimaschutz leisten", schlug der Präsident des Österreichischen Bauernbundes,Georg Strasser,vier gezielte Projekte vor - so etwa die Initiative Milchmastkalb, bei dem Kälbertransporte nach Italien und Spanien massiv reduziert und Kalbfleischimporte aus Holland durch heimisches Kalbfleisch ersetzt werden sollen.

Wie das funktionieren soll, machte Strasser an vier Punkten fest:

1. Projekt Milchmastkalb:„Wir wollen die Kälbertransporte nach Italien und Spanien massiv reduzieren, Kalbfleischimporte aus Holland durch heimisches Kalbfleisch ersetzen - genau das erwartet sich die Bevölkerung. Dafür müssen wir in Österreich konsequent die Produktion aufbauen und entsprechenden Absatz schaffen”, so Strasser.
2. Herkunftskennzeichnung:„Brüssel hat aktuell einen Anschlag auf die beste Milch Österreichs vor. Danach soll

auch für pflanzliche Produkte die Bezeichnung Milch, Butter und Joghurt verwendet werden dürfen. Deshalb ist die klare Herkunftskennzeichnung so wichtig, um zu wissen, woher das Essen kommt”, erklärte Strasser dazu.

3. AMA Gütesiegel für Brot- und Backwaren:„Es gibt noch kein Gütesiegel für Brot und Gebäck in Österreich”, so Strasser. Dieses sei aber wichtig, um wieder mehr Wertschöpfung in die Ackerbaubetriebe zu bringen.
4. Regionalitäts-Check:Diese wolle der Bauernbund in den nächsten Wochen gemeinsam mit der Jungbauernschaft und den agrarischen Verbänden initiieren. Dazu Strasser: "Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser." Dafür seien auch Diskurse mit Lebenmitteleinzelhandel und Gastrozuliefern geplant.

Zudem möchte der **Österreichische Bauernbund** gemeinsam mit der Jungbauernschaft und den agrarischen Verbänden in den nächsten Wochen einen Regionalitäts-Check initiieren. „Ein Diskurs mit dem Lebensmitteleinzelhandel sowie Gespräche mit Gastrozulieferern und Betreibern einer Gastronomie sollen Beispiele darüber hervorbringen, was gut läuft und wo es noch Luft nach oben gibt", erläuterte Strasser. Als drittes Projekt nannte der Bauernbund-Präsident das AMA-Gütesiegel für Brot- und Backwaren. "Es gibt noch kein Gütesiegel für Brot und Gebäck in Österreich. Wir wollen den Mehrwert staatlich anerkannter Gütesiegel auch in diesem Bereich im Sinne der Konsumenten und Produzenten nutzen." Zudem forderte Strasser die Beibehaltung einer authentischen und transparenten Auslobung von Milch und Molkereierzeugnissen und stellt sich entschieden gegen das Begehren von Produzenten veganer Lebensmittelproduzenten in der EU, Begriffe wie etwa Milch und Butter verwenden zu dürfen. „Milch bleibt Milch. Wir werden für eine korrekte Auslobung weder auf nationaler noch auf europäischer Ebene lockerlassen", kündigte der Bauernbund-Präsident an.

Gemüse und Wein aus Wien: Saisonales und Regionales schmackhaft verarbeitet

Auf die Leistungen der Bauern der Bundeshauptstadt und des Umlandes verwiesFranz Windisch,Präsident der Landwirtschaftskammer (LK) Wien. „Stand früher die Verfügbarkeit der verschiedenen Produkte im Vordergrund, so legen die Verbraucher heute vermehrt Wert auf Qualität, Authentizität und Nachhaltigkeit der Erzeugnisse, die zugleich streng kontrolliert und somit sicher sind", so Windisch. „Mit dieser Initiative machen wir direkt bei den Wienerinnen und Wienern zu Hause die vielfältigen Leistungen der regionalen Landwirtschaft sichtbar." In Wien erzeugen 170 gärtnerische Familienbetriebe auf 382 ha Anbaufläche - davon 165 ha unter Glas - alljährlich 72.500 t frisches Gemüse für die Bundeshauptstadt. Gleichzeitig punktet die Stadtlandwirtschaft mit ihrem Innovationsgeist, der unter anderem regionale Pilze, Feigen, Schnecken und ebenso Wiener Fisch hervorgebracht hat. Insgesamt tragen in Wien 650 bäuerliche Familienbetriebe wesentlich zur hohen Lebensqualität in dieser Stadt bei. „Sie prägen nicht nur das Stadtbild, sondern leisten Unverzichtbares zum Klimaschutz, indem sie durch ihre Kultivierungsarbeit die 'grüne Lunge' Wiens sichern", erklärte der LK Wien-Präsident.

20% mehr regionale Produkte

Wie die jüngste Studie der Johannes-Kepler-Universität Linz im Auftrag der Österreichischen Hagelversicherung zeigt: Kaufen die Österreicher 20% mehr regionale Produkte, schafft das 46.000 neue Arbeitsplätze und ergibt 4,6 Mrd. Euro mehr

Einkommen in Österreich. „Auf Wien umgerechnet wären das 8.659 zusätzliche Arbeitsplätze und 830 Mio. Euro mehr regionale Wertschöpfung. Hinter jedem Produkt stehen ein familiengeführter bäuerlicher Betrieb und Menschen, die diesen Erzeugnissen ein Gesicht sowie eine Geschichte und den Konsumenten Vertrauen geben. Einige von ihnen kann man bei der Food-Truck-Infotour kennenlernen", zeigte Windisch auf.

Der Food-Truck in Wien – Termine und Standorte

Der Food-Truck wird in der Zeit von 14. bis 25. September 2020 mit regionalen Schmankerln in fünf Wiener Gemeindebezirken haltmachen. Alle Interessierten können sich dabei an frisch zubereiteten Spezialitäten aus regionalen und saisonalen Produkten sowie Weinen laben und auch haltbar gemachte Gemüse-Kreationen der Wiener Gärtnerei Ganger erwerben.

Termine und Standorte

- Montag, 14.9. – Mittwoch, 16.9., 11 – 19 Uhr: 1090 Wien, Servitengasse, Platz vor der Kirche
- Donnerstag, 17.9. – Samstag, 19.9., 11 – 19 Uhr: 1070 Wien, Platz der Menschenrechte
- Montag, 21.9. – Dienstag, 22.9., 11 – 19 Uhr: 1190 Wien, Q19
- Mittwoch, 23.9.. – Samstag, 19.9., 11 – 19 Uhr: 1010 Wien, Heldenplatz
- Donnerstag, 24.9. – Freitag, 25.9., 11 – 19 Uhr: 1120 Wien, Meidlinger Platzl

Alle weiteren News gibt es auf **Facebook**und natürlich auch Instagram

Österreichische Jungbauernschaft auf Instagram

@jungbauern_oesterreich

#jungbauern#landwirtschaft

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at