

JA ZU NAH baut regionales Produktsortiment für Großküchen aus

JA ZU NAH, der Lebensmittel-Marktplatz der Landwirtschaftskammer Niederösterreich, liefert seit rund 1,5 Jahren ausschließlich regionale und saisonale Produkte von Landwirten aus der Region gebündelt an Großküchen.

Beim Vernetzungsabend der JA ZU NAH-Kunden und -Landwirte am 29. Jänner standen Hülsenfrüchte und Sojaprodukte im Mittelpunkt. Das JA ZU NAH-Produktsortiment wird ab 2024 mit diesen Super-Foods sowie Geflügel, Fruchtgemüse und küchenfertigem Gemüse deutlich ausgebaut. Damit steigert die Landwirtschaftskammer die Attraktivität von JA ZU NAH weiter und bietet der Landwirtschaft Perspektiven für die Zukunft.



JA ZU NAH Vernetzungstreffen 2024 (v.l.): Ernährungsexpertin und JA ZU NAH-Mitarbeiterin Ramona Hufnagl, Beate Brenner von „Brenner Bestes“, LK NÖ-Küchenleiter Thomas Rabl, JA ZU NAH-Geschäftsführerin Elfriede Schaffer, LK NÖ-Vizepräsident Lorenz Mayr, JA ZU NAH-Mitarbeiterin Julia Gappmaier, Lukas Weiss von der Feel Good GmbH, LK NÖ-Pflanzenbaudirektor Manfred Weinhappel

© dielechnerei/RLK GmbH

„Uns in der Landwirtschaft ist bewusst, dass pflanzliche Eiweißquellen für ein gesundes, nachhaltiges Essen eine immer größere Rolle spielen. Es gibt bereits viele regionale Super-Foods, nur haben sie bisher kaum Berücksichtigung im Großhandel gefunden. Deshalb will **JA ZU NAH** genau diese Nische besetzen und ausbauen“, erläuterte **Lorenz Mayr**, Vizepräsident der **Landwirtschaftskammer Niederösterreich**. „Wir wollen für uns Bäuerinnen und Bauern Perspektiven schaffen und einen regionalen Absatzmarkt aufbauen. In der Produktion pflanzlicher Alternativen sehen wir entsprechendes Potenzial. Wichtig ist aber, dass das Angebot an pflanzlichen Alternativen aus heimischer Erzeugung auch genutzt wird und ein angemessener Preis dafür bezahlt wird. Ich bedanke mich bei der JA ZU NAH-Qualitätsgemeinschaft für den engen Schulterschluss und das gegenseitige Vertrauen“, so Mayr.

Geflügel und Super-Foods aus der Region

JA ZU NAH-Geschäftsführerin **Elfriede Schaffer** gab einen Einblick in die Pläne für 2024: „Wir wollen unsere Produktpalette dieses Jahr in vier Bereichen ausbauen: **Geflügel**, Super-Foods wie **Soja**produkte und Hülsenfrüchte, küchenfertiges Gemüse und Fruchtgemüse. Darüber hinaus wollen wir verstärkt auf öffentliche Ausschreibungen setzen, um das Angebot bester **Lebensmittelqualität** aus heimischer Produktion in den Fokus der Auftraggeber zu rücken. Ein weiterer Arbeitsschwerpunkt wird heuer die Neukundenakquise und die professionelle Betreuung unsere bestehenden Kunden sein.“

Hülsenfrüchte ideal für Großküchen

Warum **Hülsenfrüchte** und Co als besonders wertvoll für die menschliche Ernährung gelten, erklärte Ramona Hufnagl. Sie ist Ernährungsexpertin und JA ZU NAH-Mitarbeiterin mit viel Berufserfahrung aus Sicht der Großküche. Hülsenfrüchte enthalten sehr viel Eiweiß, Ballaststoffe und unverdauliche

Kohlenhydrate, sie sättigen länger und halten den Blutzuckerspiegel stabil. Die drei Gründe, warum Ramona Hufnagl empfiehlt, sie mehr in der Großküchen einzusetzen, sind der hohe Gesundheitswert, ihr Beitrag zur Nachhaltigkeit und ein günstiger Preis. **Manfred Weinhappel**, Leiter der Abteilung Pflanzenbau in der Landwirtschaftskammer Niederösterreich, zeigte die Qualitätsunterschiede zwischen regionalen und importierten Ackerfrüchten am Beispiel Linsen, Sojabohnen und Leinsamen auf. In unabhängigen Laboruntersuchungen der Lebensmittelbehörden wurden deutlich erhöhte Rückstände an Pflanzenschutzmitteln bei Importwaren festgestellt.

Fachimpulse mit Kostproben bestätigt

Selbstverständlich wurden die Fachimpulse mit Kostproben ergänzt. Der Küchenleiter des Betriebsrestaurants der Landwirtschaftskammer Niederösterreich Thomas Rabl begeisterte mit Speisen, die mit JA ZU NAH Linsen, Emmerreis, Einkornreis und Tofu zubereitet wurden. Des Weiteren wurden zwei JA ZU NAH-Produzenten in den Mittelpunkt gerückt. Beate Brenner aus dem Waldviertel erzählte wie Brenners Beste Linsen mit Speck und Grießkoch Kindheitserinnerungen wecken und Lukas Weiss von der **Feel Good GmbH** aus Traiskirchen erklärte wie sich asiatischer von österreichischem Tofu unterscheidet.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at