

Qualität aus der Region: Erfolgreiches Treffen für heimisches Geflügel

Bei der Veranstaltung „JA ZU NAH“ in der Landwirtschaftskammer NÖ wurden die Bedeutung und Qualität heimischen Geflügels betont. Vernetzung und neueste Trends standen im Fokus.



Heimisches Geflügel im Fokus der Veranstaltung JA ZU NAH. © Unsplash / Julio Reynaldo

Im September stand das heimische **Geflügel** im Mittelpunkt eines abwechslungsreichen Informations- und Vernetzungstreffens in der **Landwirtschaftskammer Niederösterreich**. Über 60 Fachleute – darunter Küchenchefs, Produzenten und wichtige Akteure aus der Branche – strömten herbei, um über die neuesten Entwicklungen in der österreichischen Lebensmittelqualität zu diskutieren und wertvolle Kontakte zu knüpfen. Der Vizepräsident der Landwirtschaftskammer Niederösterreich, **Lorenz Mayr**, und

Kammerdirektor **Franz Raab** waren unter den prominenten Gästen und machten gleich zu Beginn klar, wie wichtig Transparenz und Qualität in der heimischen Lebensmittelproduktion sind. „Österreichisches Geflügelfleisch steht für Regionalität, höchste Transparenz und erstklassige Qualität“, betonte Mayr in seinem Grußwort. Durch strenge Kontrollen und bewährte Qualitätssiegel können Konsumenten sicher sein, dass sie nur die besten Produkte erhalten. „Die Wertschätzung für heimische Lebensmittel stärkt nicht nur unsere Wirtschaft, sondern fördert auch das Vertrauen in eine nachhaltige und verantwortungsvolle Landwirtschaft“, machte er deutlich.

Ein Blick hinter die Kulissen

Als Highlight des Abends **JA ZU NAH** hatten die Teilnehmer die Möglichkeit, von Keynote Speaker Philipp Tiefenbacher zu lernen, der wertvolle Einblicke in Managementsysteme und Audits gab. Auch Gottfried Pichler von **WALDLAND Tierveredelungs GmbH** sowie Oliver Bernhauser, der Geflügelexperte der Landwirtschaftskammer Niederösterreich, trugen zur Diskussion bei. Sie thematisierten die hohen Anforderungen, die Großküchen an die Landwirte stellen, und erklärten, welche Anstrengungen von den Geflügelzüchtern unternommen werden, um diese Standards zu erreichen und zu halten.

Ein weiterer Höhepunkt, der für ungeahnte Dynamik sorgte, war das "Speed Dating". In kurzem, knackigem Austausch konnten Küchenleiter, Einkäufer und Lieferanten intensive Gespräche führen, die erfahrungsgemäß oft fruchtbare Partnerschaften zur Folge haben. Diese innovative Vernetzungsmethode hat sich bereits als sehr erfolgreich erwiesen.

Qualität, die überzeugt!

Waldemar Pöchhacker, Geschäftsführer von **JA ZU NAH**, gab einen spannenden Ausblick auf die Fortschritte des Projekts und

der geplanten Strategie für die Zukunft. Der Fokus liegt auf der Unterstützung der österreichischen Lebensmittelqualität und der Intensivierung der Zusammenarbeit zwischen Landwirten und Küchenchefs. Besonders eindrucksvoll war der Bericht von Thomas Rabl, Küchenleiter im Landwirtschaftskammer-Betriebsrestaurant „Zum Landwirt“. Er konnte anhand seiner praktischen Versuche sichtbar machen, dass heimisches Geflügel aus mehreren Gründen die Nase vorn hat: geringere Bratverluste und eine überlegene geschmackliche Qualität machen österreichisches Geflügel einfach unschlagbar.

JA ZU NAH ist nicht nur ein einfacher Slogan, sondern eine Bewegung! Die Initiative zielt darauf ab, die Vermarktung regionaler und hochwertiger österreichischer Lebensmittel voranzutreiben. Transparenz in der Lieferkette soll gestärkt und die Kooperation zwischen Landwirten und Großküchen verbessert werden. Diese Mission trägt dazu bei, die Wichtigkeit regionaler Produkte in der Gastronomie zu unterstreichen und die heimische Wirtschaft zu unterstützen.

Wer mehr erfahren möchte, sollte die Webseite www.jazunah.at besuchen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at