

Steirische Lebensmittelstrategie: Mehr Regionalität und Nachhaltigkeit

Die Steiermark setzt mit der „Lebensmittelstrategie weiß-grün“ auf Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit. Mit konkreten Maßnahmen soll die Eigenversorgung gestärkt und die Landwirtschaft modernisiert werden.



LH Christopher Drexler flankiert von LR Simone Schmiedtbauer (l.) und LR Ursula Lackner © Land Steiermark/Binder

Langfristige Ziele bis 2030: Regionalität im Fokus

Die Steiermark hat eine neue „**Lebensmittelstrategie weiß-grün**“ präsentiert, die am 14. November beschlossen wurde. Ziel ist es, die Region in der **Lebensmittelversorgung** unabhängiger zu machen und die Produktion nachhaltiger zu gestalten. Im Fokus stehen unter anderem die Förderung von regionalen Lebensmitteln, eine moderne landwirtschaftliche

Ausbildung und die Reduktion von **Lebensmittelabfällen**.
Landeshauptmann **Christopher Drexler** betonte die Bedeutung der regionalen Lebensmittelproduktion: „Es ist essenziell, woher unsere Lebensmittel kommen. Mit der Strategie setzen wir auf langfristige und ressortübergreifende Maßnahmen, um regionale und saisonale Ernährung zu stärken.“

Maßnahmen zur Förderung der Eigenversorgung

Ein zentraler Bestandteil der Strategie ist die Steigerung der **Eigenversorgung** mit Obst und Gemüse.

Dazu zählen:

Bildungsinitiativen: Einführung eines Lebensmittelkompetenzkurses für alle Jugendlichen bis 16. Jahre

Neue Wertschöpfungsketten: Unterstützung von Betrieben durch innovative Plattformen, die Produzenten, Versorger und Konsumenten vernetzen.

Nachhaltigkeit: Verringerung von Lebensmittelabfällen in Haushalten und der Gastronomie.

Forschung: Ausbau des Forschungsstandorts Steiermark mit Fokus auf Ernährung und Lebensmittelproduktion.

Landwirtschaft zukunftsfit machen

Landesrätin **Simone Schmiedtbauer** hob die Rolle der bäuerlichen Betriebe hervor: „Unsere Familienbetriebe müssen zukunftsfit werden. Die Wertschöpfung muss erhöht und die Lebensmittelversorgung gesichert werden. Konsumentinnen und Konsumenten müssen ein stärkeres Bewusstsein für die Qualität und Regionalität unserer Produkte entwickeln.“ Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf der **klimafitten Landwirtschaft**.
Trockenperioden, heiße Sommer und milde Winter fordern widerstandsfähige Pflanzen und Anpassungen in der landwirtschaftlichen Praxis.

Regionalität als Beitrag zum Klimaschutz

Landesrätin Ursula Lackner verwies auf die Umweltvorteile regionaler Produkte: „Durch kürzere Transportwege haben steirische Lebensmittel eine bessere Umweltbilanz. Zudem müssen wir unsere landwirtschaftlichen Kulturen an den Klimawandel anpassen, um eine nachhaltige Produktion zu gewährleisten.“

Relevanz für Fleischer und Landwirte in ganz Österreich

Die steirische Initiative bietet auch für Betriebe außerhalb der Region wertvolle Impulse. Regionalität und Saisonalität sind Trends, die von Konsumenten zunehmend nachgefragt werden. Besonders Fleischer und Landwirte können durch eine klare Positionierung im Bereich der nachhaltigen Lebensmittelproduktion profitieren. Die Steiermark zeigt vor, wie Regionalität, Nachhaltigkeit und moderne Landwirtschaft zusammenspielen können – ein Modell, das Vorbildcharakter für ganz Österreich hat.



Regional. Nachhaltig. Steirisch.



Die **Broschüre** zu der weiß-grünen Lebensmittelstrategie können Sie hier herunterladen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at