

Tiroler Wirte kennzeichnen freiwillig

Transparenz auf der Speisekarte wird selbstverständlich. Zukünftig kennzeichnen noch mehr Wirte, woher die in ihrer Küche verwendeten Lebensmittel kommen.



Im Rahmen der Initiative „Ich sag, wo´s herkommt“ wird dem Wunsch vieler Konsumenten entsprochen, nicht nur beim täglichen Einkauf, sondern auch bei der Bestellung im Gasthaus nach Herkunft und Qualität der Speisen zu entscheiden. Einige hundert Bewirtungsbetriebe in Tirol sind ‚Bewusst Tirol‘-, ‚Tiroler Wirtshaus‘-, oder ‚AMA Genussregion‘-Betriebe. Diese und viele andere überzeugen mit Kreationen aus heimischen Produkten. Jetzt sollen es noch mehr werden – unterstützt von einem einzigartigen Schulterschluss zwischen Tiroler Wirtschaft und Landwirtschaft, federführend begleitet von der Agrarmarketing Tirol.

Schulterschluss in turbulenten Zeiten

LHStv. ÖR Josef Geisler sieht in diesem Schulterchluss und in der Initiative „Ich sag, wo´s herkommt“ eine Win-Win-Situation. „Mehr denn je wollen die Menschen wissen, woher ihr Essen kommt – auch im Gasthaus. Mit der freiwilligen Herkunftskennzeichnung unserer regionalen Qualitätsprodukte bieten die Wirtinnen und Wirte ihren Gästen einen echten Mehrwert. Transparenz bei der Herkunft von Lebensmitteln ist wichtig und richtig. Und ich bin überzeugt, dass Regionalität auch in dieser durchaus schwierigen Zeit honoriert wird“.

Vorteile für alle Beteiligten

Auch für die Tiroler Landwirtschaftskammer ist diese Initiative ein unerlässlicher Schritt für mehr Transparenz auf den Tiroler Tellern. LK-Präsident Josef Hechenberger sieht dabei Vorteile für alle Beteiligten: „Durch die verstärkte Zusammenarbeit von Gastronomie und Landwirtschaft profitieren nicht nur beide Branchen, sondern letztendlich auch die Gäste. Denn gerade bei Tiroler Spezialitäten erwarten sich viele zu Recht, dass die Zutaten dafür möglichst aus der Region kommen“. Heimische Lebensmittel haben dabei noch weitere positive „Nebeneffekte“: „Wir produzieren nicht nur Lebensmittel von höchster Qualität, sondern erhalten auch Kulturlandschaft und Infrastruktur, die für den Tourismus in Tirol unverzichtbar sind. Zudem bleibt die Wertschöpfung im Land und Arbeitsplätze werden abgesichert“. Christoph Walser, Präsident der Tiroler Wirtschaftskammer schließt sich dem an: „Mit der freiwilligen Herkunftskennzeichnung setzt die Tiroler Gastronomie ein Zeichen für regionale Kooperationen. Ohne Zwang und bürokratische Hürden gelingt es, die Landwirtschaft zu unterstützen und gleichzeitig für maximale Transparenz im Angebot zu sorgen. Ein wertvoller Schulterchluss zum Wohle des Konsumenten“.

Österreich auf dem Teller

Mit der Initiative „Ich sag, wo´s herkommt“ setzen die teilnehmenden Tiroler Wirte ein deutliches Signal für die

freiwillige Herkunftskennzeichnung. „Die hervorragenden Produkte der österreichischen Landwirtschaft werden noch sichtbarer gemacht. Da wir in Tirol als erste mit der Herkunftskennzeichnung in der Gastronomie starten, bin ich überzeugt davon, dass sich ein großer Teil unserer Gastgeber an dieser Kampagne beteiligen wird“, zeigt sich der Obmann der Tiroler Gastronomie, Alois Rainer zuversichtlich. Bei der Kampagne kommt als Kennzeichnung ein eigenes Einlegeblatt mit Herkunftsdetails in den Speisekarten zum Einsatz. Und das aus Überzeugung auf freiwilliger Basis: „Wir bringen Österreich auf den Teller und stehen für Ehrlichkeit und Transparenz. Als Bewusst Tirol-Betrieb kennen wir viele unserer Produzenten persönlich und bemühen uns seit Jahren um ein angenehmes Miteinander mit den Lieferanten im Land. Die Freiwilligkeit der Kennzeichnung ist das Um und Auf für gegenseitiges Vertrauen und nachhaltige Geschäftsbeziehungen“, ist Küchenchefin Madlen Hackl vom Restaurant Goldener Adler in Innsbruck sicher.

Unbürokratische Teilnahme

„Das Projekt „Freiwillige Herkunftskennzeichnung“ stellt die Bemühungen der Gastronomie in punkto Regionalität am Teller ins Schaufenster. Engagierte Wirte profitieren von einem attraktiven Kommunikationspaket im Rahmen einer groß angelegten Kampagne – und das völlig kostenlos“, erklärt Matthias Pöschl, Geschäftsführer der Agrarmarketing Tirol. Damit sich möglichst viele Betriebe an der Kampagne beteiligen können, werden die Teilnahmeanforderungen einfach und übersichtlich gehalten. Neben einer unkomplizierten Online-Registrierung erfolgen Kontrollen über Rechnungen und Lieferscheine. Vorrangig sind die Produktgruppen Fleisch, Eier, Milch/Milchprodukte, Erdäpfel, Gemüse, Obst, Wild und Fisch auf den Speisekarten zu kennzeichnen. Jeder Gastgeber erhält ein umfassendes Werbepaket und findet seinen Betrieb unter www.dakommtsher.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at