

Hannes Royer über die Notwendigkeit der Herkunftskennzeichnung auf Speisekarten

Hannes Royer setzt sich seit vielen Jahren dafür ein, umfassend über die Herkunft und Bedeutung heimischer Lebensmittel aufzuklären.



Hannes Royer: „Wer bewusst einkauft und auf heimische Lebensmittel achtet, setzt ein Zeichen für nachhaltige Produktion und faire Landwirtschaft.“ © Land schafft Leben

Lebensmittel werden in der **Gastronomie** nach wie vor völlig anonym serviert – völlig absurd, wenn man mich fragt. Ich will wissen, was da auf meinem Teller liegt. Oft wird zwar mit Österreich geworben, aufgetischt werden dann aber doch Lebensmittel aus aller Welt. Dass das Hühnerfleisch im Steirischen Backhendlsalat häufig aus Polen kommt und das Wiener Schnitzel aus niederlandischem Kalbfleisch zubereitet wird, wissen viele Gäste nicht. Wie denn auch, wenn es in der Speisekarte nicht angegeben wird?

Keine Transparenz keine bewussten
Konsumentscheidungen. Bleiben wir beim Backhendl: Hatte ich
die Wahl zwischen Hühnerfleisch aus der Steiermark und aus
Polen, war für mich ganz klar, wofür ich mich entscheiden
wurde. Denn ich weiß, dass Masthühner in Österreich unter
Einhaltung deutlich höherer Standards gehalten werden als in
Polen. Und die Wahl meines Essens soll schließlich auch meinen
Werten entsprechen. Während die **Herkunftskennzeichnung**
in der Spitzengastronomie bereits Anklang gefunden hat, ist sie
in der breiten Gastronomie eher eine Ausnahme. Das häufigste
Argument: Das ist nicht machbar. Gemeinsam mit **XXXLutz**,
einem der größten Restaurantbetreiber des Landes, haben wir
aber gezeigt, dass es sehr wohl geht auch bei 60.000 Essen
am Tag. In allen 47 XXXLutz-Restaurants wird seit 15. Mai in der
Speisekarte klar ausgewiesen, woher die Lebensmittel kommen.

Wozu also Ausreden suchen? Immerhin ist Transparenz nicht
nur wichtig für die, die essen, sondern auch für die, die
produzieren. Für uns Produzentinnen und Produzenten ist sie
sogar oft die einzige Möglichkeit, uns von der ausländischen
Konkurrenz abzuheben. Denn wenn der Preis das Hauptkriterium
bleibt, kann die heimische Landwirtschaft nicht mithalten.
Österreich gibt es nämlich nicht zum billigsten Preis. Nur mit der
Herkunftskennzeichnung haben Konsumentinnen und
Konsumenten die Möglichkeit, sich bewusst zu entscheiden
nicht nur für ein bestimmtes Gericht, sondern auch für eine
bestimmte Qualität.

Land schafft Leben!

Der unabhängige und unpolitische Verein Land schafft
Leben wurde 2014 von Hannes Royer und Maria
Fanninger gegründet und klärt über heimische
Lebensmittel auf.

www.landschafttleben.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at