

Trend zu regionalem Lebensmittelkonsum

Elisabeth Köstinger, Josef Schwaiger und Silvia Schneider stellen die Initiative „Das isst Österreich“ vor.



„Wer jahrzehntelang die Rohstoffproduzenten, sprich die heimischen Bauern ruiniert, braucht sich später nicht beklagen, wenn es dann keine mehr gibt“, Peter Schmiedlechner

Das isst Österreich ist der Titel einer neuen Initiative für regionale Lebensmittel, die heute von Landwirtschaftsministerin Elisabeth Köstinger, Landesrat Josef Schwaiger und ORF Kochmoderatorin Silvia Schneider vorgestellt wurde. Immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten achten darauf, woher Lebensmittel kommen. Wir wollen diese Entwicklung verstärken. Es geht darum, das Bewusstsein für die Vielfalt regionaler Lebensmittel zu schärfen und Wertschätzung für die Arbeit, die

dahintersteckt, zu erhöhen , betont Landwirtschaftsministerin Elisabeth Köstinger.

Schwaiger: Konsumentinnen und Konsumenten wollen wissen, woher ihre Lebensmittel kommen

Das **Landwirtschaftsministerium**, die Bundesländer, die **Landwirtschaftskammer Österreich** und die Landjugend gemeinsam mit der **AMA-Marketing** unter Federführung des **Netzwerk Kulinarik** wollen mit dieser Initiative noch mehr Menschen zum Kauf regionaler Qualitätsprodukte motivieren.

Das AMA-G ttesiegel und das **GENUSS REGION** Siegel stehen für hochwertige Lebensmittel aus der Region. Das ist gut für die Produzenten und ganz besonders für Konsumentinnen und Konsumenten. Die wollen nämlich wissen, woher die Lebensmittel kommen , erläuterte Landesrat Schwaiger, der zurzeit den Vorsitz in der Landesagrarreferentenkonferenz f hrt.

Schneider: Regional schmeckt besser!

Der Trend zu regionalen Lebensmitteln nimmt stetig zu. Die Coronavirus-Krise hat zusätzlich verdeutlicht, wie wichtig die Lebensmittelversorgung im eigenen Land ist. Um diese Entwicklung zu verstärken wurden erstmals die Kräfte aller zuständigen Ebenen gebündelt. Im Mittelpunkt der Initiative stehen authentische Persönlichkeiten. Bäuerinnen und Bauern, die unsere Lebensmittel produzieren, wie auch Gastronomen und Manufaktur-Betreiber, die Produkte verarbeiten. Sie erinnern auf österreichweiten Sujets daran, auf regionale Qualität zu achten. Ich bin davon überzeugt: Regional schmeckt

besser! Was gibt es schöneres, als ein traditionell österreichisches Gericht mit saisonalen Produkten aus der Region zu kochen. Das Gute ist so nah auf den Feldern unserer Bäuerinnen und Bauern, auf den Tellern unserer Gastronomen, in der Verarbeitung unserer Manufakturen, so TV-Moderatorin Silvia Schneider.

Initiative stärkt bäuerliche Familienbetriebe

Die Initiative unterstützt bäuerliche Familienbetriebe, damit Wertschöpfung und Arbeitsplätze in der Region bleiben. Eine Studie der Johannes-Kepler-Universität hat gezeigt, dass der Kauf von 20 Prozent mehr regionalen Lebensmitteln 46.000 Arbeitsplätze sichert und 4,6 Milliarden Euro mehr regionale Wertschöpfung bringt.

Indem wir mehr regionale Produkte kaufen, stärken wir unsere heimischen Familienbetriebe, schonen die Umwelt durch kurze Transportwege und die Wertschöpfung bleibt im Land. Der Schulterschluss unserer Bäuerinnen und Bauern mit den Fleischern, Bäckern und den Wirtshäusern ist unser großes Ziel. Gemeinsam schauen wir auf regionale Qualität, so Köstinger.

Herzstück der Initiative ist eine digitale GENUSS Landkarte, auf der sich Konsumentinnen und Konsumenten ganz einfach über Direktvermarktung, Manufakturen, regionale Gastronomie und Genuss-Erlebnisse informieren können. Die digitale Landkarte umfasst eine interaktive Karte mit Suchfunktion, Ortung, Routenplanung (Auto und öffentliche Anreise), Informationen über die Regionen sowie touristisch-kulinarische Angebote.

Damit kann jeder den Betrieb seines Vertrauens finden und kann sich sicher sein, dass dieser Betrieb nach staatlich anerkannten Qualitäts- und Herkunftskriterien zertifiziert wurde.

Das ist gelebte Qualität und Regionalität , so Köstinger.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at