

Regionale Lebensmittel schaffen Arbeitsplätze

Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher:
„Kleine Veränderung im Einkaufsverhalten hat große
Wirkungen“



Die Corona-Pandemie hat den Trend zu regionalen Lebensmitteln verstärkt. Die Bevölkerung hat die heimische Landwirtschaft als systemrelevant schätzen gelernt: Die heimischen Bäuerinnen und Bauern haben bewiesen, dass sie verlässliche Lieferanten von sicheren heimischen Produkten sind und auch in schwierigen Zeiten die Bevölkerung gut versorgen. Sie sind die Helden der sicheren Versorgung. Erstmals hat nun das Wirtschaftsforschungsinstitut (WIFO) die Wertschöpfungskette **Agrargüter und Lebensmittel** untersucht und bei einem vermehrten Einkauf von heimischen Lebensmitteln positive Wirkungen auf die Arbeitsplätze und eine Stärkung der Regionen herausgefunden.

Titschenbacher: Kleine Einkaufsveränderung, große Wirkung

Die Wertschöpfungskette „Agrargüter und Lebensmittel“ sichert in der Steiermark knapp 60.000 Arbeitsplätze und somit fast 10% aller steirischen Arbeitsplätze. Die Landwirtschaft ist das Rückgrat der Wirtschaft. "Eine kleine Veränderung im Einkaufsverhalten hat große Wirkungen auf die Arbeitsplätze, stärkt die Regionen und schont das Klima“, betont Landwirtschaftskammer (LK)-Präsident Franz Titschenbacher.

Titschenbacher: "Werden nur um 1% mehr regionale Lebensmittel statt internationaler konsumiert, können so in der Steiermark rund 500 Arbeitsplätze geschaffen werden und die Regionen würden mit 18 Mio. Euro an zusätzlicher Wertschöpfung gestärkt werden. Setzt also ein Zeichen und

kauft heimisch! Und Titschenbacher konkretisiert: "Jeder Haushalt, der also um nur 3,50 Euro im Monat mehr heimische statt internationale Lebensmittel kauft, schafft Arbeitsplätze und schützt das Klima." Eine klare Position nimmt der LK-Präsident auch in Zusammenhang mit Lebensmittelimporten ein: "Im Produktpreis weit gereister Lebensmittel sind die Umwelt- und Klimakosten nicht einberechnet. Hier ist für Kostenwahrheit zu sorgen. Außerdem müssen für Überseeimporte dieselben Produktionsregeln gelten wie in Europa. Die heimischen Bauern und die EU-Bauern brauchen in der gemeinsamen EU-Agrarpolitik und mit dem Green Deal praxistaugliche und vergleichbare Regeln."

Pein: Herkunftskennzeichnung bei verarbeiteten Lebensmitteln und in Großküchen endlich umsetzen

„Damit die Bevölkerung auch weiß, woher die Lebensmittel kommen, ist noch eine große Lücke in der Lebensmittelkennzeichnung zu schließen“, unterstreicht LK-Vizepräsidentin **Maria Pein**. Die Herkunft von verarbeiteten Lebensmitteln wie Gulasch, Schnitzel, Wurst oder Lebensmittel mit Ei-Anteil ist für die Verbraucher nur selten erkennbar - weder im Supermarkt noch in der Großküche. Die Vizepräsidentin verlangt daher mit Nachdruck: "Die im Regierungsprogramm verankerte Kennzeichnungspflicht ist endlich umzusetzen. Der Ball liegt beim Gesundheitsminister."

Brugner: Zweiwöchige Initiative für heimische Lebensmittel

Die Woche der Landwirtschaft (27. September bis 4. Oktober) und die anschließenden Aktionstage vor Supermärkten (1. bis 9. Oktober) haben ein Ziel: "Die Konsumenten für heimische Lebensmittel zu begeistern und auf jene Herkunfts- und Qualitätszeichen hinzuweisen, die auch heimische Qualität garantieren", betont Kammerdirektor **Werner Brugner**. "Diese Initiative schließt damit nahtlos an unsere Info-Kampagne im Sommer an, bei der wir steiermarkweit auf Plakatwänden unsere Bäuerinnen und Bauern als Helden der sicheren Lebensmittelversorgung vor den Vorhang geholt haben."

"Konkret machen unsere Verantwortlichen in allen steirischen Bezirken während der 'Woche der Landwirtschaft' die Wertschöpfungskette 'Agrargüter und Lebensmittel' sichtbar und weisen darauf hin, wie viele regionale Arbeitsplätze damit in Verbindung stehen", betont Brugner. Bei den zwölf Aktionstagen informieren Seminarbäuerinnen vor Supermärkten in den Bezirken über die Herkunftszeichen, welche die heimische Herkunft der Lebensmittel garantieren. Brugner: "Diese sind in erster Linie das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel, das AMA-Biosiegel sowie die Qualitätszeichen 'Gutes vom Bauernhof' und 'AMA-Genuss-Region'."

Hohensinner: 8.000 Portionen gesund und regional aus der Küche Graz

„Die Küche Graz versorgt die Grazer Kinderbetreuungs- und Bildungseinrichtungen täglich mit rund 8.000 Portionen und ist damit wesentlich verantwortlich für die Ernährung der Grazer Kinder. Als Stadtrat, aber auch als Familienvater sind mir hier drei Aspekte besonders wichtig: Das Essen muss den Kindern schmecken, es soll gesund sein und es sollen Lebensmittel in bester Qualität, möglichst Bio und regional, verwendet werden. Um diese Ziele zu erreichen, haben wir die Küche Graz in den vergangenen Jahren gemeinsam mit Styria Vitalis stark weiterentwickelt. Der Regionalanteil der Lebensmittel liegt

inzwischen bei 60 bis 70%: von Äpfeln aus der Oststeiermark über Milch und Milchprodukte aus Graz-Umgebung bis hin zu Fleisch aus dem Weizer Bergland. In Sachen Fleisch wird darüber hinaus nur Biofleisch oder AMA-Gütesiegel verkocht. Um dies in Zukunft auch unseren Kunden noch besser zu kommunizieren, werden wir uns auch der Initiative 'Gut zu wissen' der Landwirtschaftskammer Österreich anschließen und damit die Kennzeichnung der regionalen Herkunft der verkochten Lebensmittel auch auf unserem Speiseplan verankern", erklärt Bildungs- und Sozialstadtrat Kurt Hohensinner.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at