

Pressemitteilung

Klagenfurt, 5. Februar 2019

„Gut zu wissen“: Feine Küche Kulterer lobt ab Februar Lebensmittelherkunft in der Kinderverpflegung aus

Kärntner Großküche zeigt als erster Essenslieferant für Kinder in Tagesbetreuung vor, dass die Herkunftskennzeichnung von Lebensmitteln praxistauglich möglich ist. Im Lichte des polnischen Fleischskandals fordert LK-Präsident Mößler die Umsetzung einer verpflichtenden Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung.

Die verpflichtende Herkunftskennzeichnung von Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung ist derzeit in aller Munde. Die Bundesregierung will bereits im nächsten Jahr eine entsprechende Regelung einführen. Während Gegner mit hohem bürokratischem Aufwand argumentieren, geht das Unternehmen „Feine Küche Kulterer“ mit gutem Beispiel voran und führt freiwillig eine lückenlose Herkunftskennzeichnung von Fleisch und Eiern auf den Speisekarten seiner Kunden - viele davon Kinder in Tagesbetreuung - ein. Damit ist „Feine Küche Kulterer“ der erste Kärntner Großküchenbetreiber in der Tagesverpflegung von Kindern, der sich durch unabhängige Prüfer der Landwirtschaftskammerinitiative „Gut zu wissen“ zertifizieren lässt.

Außer-Haus-Verzehr boomt

Immer mehr Menschen nehmen ihre Mahlzeiten nicht zuhause ein. 2,5 Mio. in Österreich, davon 160.000 in Kärnten, essen täglich in der Gastronomie, aber vor allem in Kinderbetreuungseinrichtungen, Betriebskantinen, Altenpflegeheimen und Krankenhäusern. Österreichweit werden pro Jahr über 30.000 Tonnen Frischfleisch (55 % des Gesamtkonsums in Österreich) und 600 Mio. Eier verzehrt. Bei Fleisch stammen 25 % bis 50 % der Menge aus dem Ausland, bei Eiern 40 %. Meist stammen die Eier aus Käfighaltung und das Fleisch aus Massentierhaltung. Was das Thema Lebensmittelhygiene und Qualität betrifft, zeigt der aktuelle Fleischskandal in Polen, welches Risiko importierte Lebensmittel mitunter bedeuten.

79 % verlangen Herkunftskennzeichnung auf der Speisekarte

Während die Konsumenten beim Einkauf im Supermarkt sehr oft zu heimischen Produkten greifen, bleibt ihnen diese Entscheidung in der Außer-Haus-Verpflegung verwehrt. Mangels Herkunftskennzeichnung können sie sich nicht bewusst für heimische Produkte entscheiden. Dabei wünschen die Menschen nachweislich, über die Herkunft von Lebensmittel informiert zu werden. Dies vor allem, weil sie den Qualitätsprodukten der heimischen Bäuerinnen und Bauern vertrauen und Gentechnikfreiheit und höheres Tierwohl in Österreich schätzen. Eine GfK-Umfrage aus dem Frühjahr 2018 zeigt, dass 68 % der Österreicher eine

Herkunftskennzeichnung bei Fleisch und Eiern in der Gemeinschaftsverpflegung möchten. In Kärnten und der Steiermark beträgt dieser Wert sogar 79 %.

Initiative „Gut zu wissen, wo dein Essen herkommt“

Die Initiative „Gut zu wissen“ der Landwirtschaftskammer hat zum Ziel, hier Abhilfe zu schaffen und die Herkunft von Fleisch und Eiern für Kunden von Kantinen und Gemeinschaftsverpflegung sichtbar zu machen. Das Ursprungsland der Lebensmittel wird für die Kunden nachvollziehbar dargestellt - auf der Speisekarte, auf Aushängen, Infoscreens etc. Es handelt sich um eine freiwillige Selbstverpflichtung, zu der sich der Küchenbetreiber gegenüber der Landwirtschaftskammer vertraglich verpflichtet. Zertifizierung und Kontrolle erfolgen durch unabhängige Kontrollfirmen.

Landwirtschaftskammerpräsident Johann Mößler: „Feine Küche Kulterer zeigt, dass eine Herkunftskennzeichnung unbürokratisch und einfach umsetzbar ist. Diese Transparenz gibt den Eltern Sicherheit, dass ihre Kinder ein Essen serviert bekommen, bei dem Fleisch und Eier von heimischen Bauern stammen. Gerade in Zeiten, in denen Europa von einem Fleischskandal erschüttert wird, zeigt sich, dass diese Herkunftskennzeichnung absolut notwendig ist!“

Abschließend bedankt sich der LK-Präsident bei Geschäftsführer Adolf Kulterer von „Feine Küche Kulterer“ für seine Initiative: „Von diesem Schritt profitieren nicht nur Kinder und die Eltern, die von Feine Küche Kulterer gepflegt werden, dieser Schritt ist auch ein starker Impuls für die heimische Landwirtschaft“, zeigt sich Mößler erfreut.

Über „Gut zu wissen“ ...

Die Landwirtschaftskammer verlangt für die Gemeinschaftsverpflegung eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung von Fleisch und Eiern. Küchen der Gemeinschaftsverpflegung (Krankenhäuser, Mensen, Seniorenheime, Kindergärten, Schülerhorte), Restaurants und Gasthäuser sind eingeladen, freiwillig an der Initiative „Gut zu wissen“ teilzunehmen. Das Vorbild dafür ist die seit 1996 gesetzliche Kennzeichnung in der Schweiz, die einfach und unbürokratisch funktioniert: Auf Aushangtafeln, elektronischen Anzeigetafeln, Wochenmenüplänen oder als Beiblatt in der Speisekarte. Informationen: www.gutzuwissen.co.at

Über Feine Küche Kulterer GmbH ...

Gründungsjahr: 1976

Mitarbeiterstand: 80

Menüs pro Tag: 1800, davon 750 bis 800 für Kitas, Kindergärten, Horte, Schulen

Lieferstationen: 53 von Ossiach (FE) bis Zell Pfarre (VK)

Informationen: www.feinekuechekulterer.at

Rückfragen zum Thema: Bernhard Rebernig, Tel. +43 676 83 555 347, bernhard.rebernig@lk-kaernten.at

Kontakt Pressestelle: Christoph Gruber, Tel. +43 676 83 555 385, christoph.gruber@lk-kaernten.at