

17. Januar 2018

Neue Initiative für mehr heimische Lebensmittel auf unseren Tellern

Mikl-Leitner/Pernkopf/Schultes: Bestbieterprinzip in allen Landesküchen bis Ende des Jahres

Im Rahmen einer Pressekonferenz informierten Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner und LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf heute, Mittwoch, gemeinsam mit Hermann Schultes, Präsident der Landwirtschaftskammer Niederösterreich, über die „Neue Initiative für mehr heimische Lebensmittel auf unseren Tellern“.

Landeshauptfrau Mikl-Leitner betonte die schöne Landschaft, die Kulinarik und guten Weine im Land und sprach in diesem Zusammenhang von der „Marke Niederösterreich“. „All das wird von unseren Landwirten, unseren Bäuerinnen und Bauern geschaffen, gehegt und gepflegt“, hielt Mikl-Leitner fest, dass all diese Arbeit großen Respekt verdiene. „Landwirt zu sein, ist einer der herausforderndsten Berufe“, führte die Landeshauptfrau aus, dass das eine 7-Tage-Woche bedeute, dass viele nicht wüssten, was sie am Ende des Tages für ihre Arbeit bekämen und, dass diese Arbeit viel Kraftanstrengung und auch viele Risikofaktoren bedeute.

„Wir haben in Niederösterreich rund 40.000 landwirtschaftliche Betriebe, und damit sind 100.000 Arbeitsplätze verbunden. Unsere Bäuerinnen und Bauern zählen zu den größten Investoren im ländlichen Raum: Sie investieren jährlich 600 Millionen Euro, die in der Region bleiben. Und indirekt sind damit weitere 130.000 Arbeitsplätze im vor- und nachgelagerten Bereich der landwirtschaftlichen Betriebe verbunden“, führte die Landeshauptfrau aus, dass diese Zahlen die Leistungskraft und Strukturen der Landwirtschaft unterstreichen.

Die Landwirtschaft sei „ein wichtiger Faktor, um Arbeitsplätze zu schaffen und zu sichern“, betonte Mikl-Leitner, dass die Landwirte auch darauf schauen, „dass gesunde und regionale Lebensmittel auf den Tisch kommen“. Seitens des Landes habe man sich zur Aufgabe gemacht, „dass in Zukunft noch mehr regionale Lebensmittel auf die Tische in unserem Bereich kommen“. LH-Stellvertreter Pernkopf habe im Jahr 2016 mit der Landwirtschaftskammer Niederösterreich das Pilotprojekt „Gut zu wissen“ in den Landeskliniken gestartet und dieses werde nun auch auf den Pflegeheimbereich und andere Landesküchen ausgeweitet, betonte Mikl-Leitner, dass die Umstellung bis Ende des Jahres zu erfolgen habe. Das Projekt stehe für Qualität, Transparenz und Herkunftsbezeichnung von Lebensmitteln.

„Rund 100 Küchen beteiligen sich an der Initiative – sei es in der Landhausküche, in allen Landeskliniken und Pflegeheimen, in den Landwirtschaftlichen Fachschulen und weiteren

NK Presseinformation

Partner-Küchen“, führte die Landeshauptfrau aus, dass in den 100 Großküchen jährlich 10 Millionen an Essensportionen aufgetischt werden und diese einen Einkaufswert von 21 Millionen Euro hätten. „Heute wollen wir nicht nur ein klares Bekenntnis zu dieser Initiative abgeben, wir wollen auch darauf schauen, dass in Zukunft noch mehr heimische Lebensmittel auf die Teller kommen“, so Mikl-Leitner. Umsetzen werde man das, indem man in der Beschaffung der Produkte vom Billigstbieter- auf das Bestbieterprinzip umsteige und künftig die hohen österreichischen Qualitätsstandards ausschreibe. Damit würden automatisch alle Billig-Produzenten aus dem Ausland ausscheiden, weil sie mit den hohen Ansprüchen nicht mithalten könnten.

Mikl-Leitner sprach von einem „Mehrwert für unsere Bauern und Fleischhauern“ und davon, dass diese Initiative auch Existenzen sichere. Seitens des Landes Niederösterreich gehe man mit großem Vorbild voran, sprach sie von einer „Win-win-Situation für alle Beteiligten“ und davon, dass man in Niederösterreich darauf schaue, dass die Landwirtschaft eine lebenswerte Zukunft habe.

LH-Stellvertreter Pernkopf sprach von „ganz konkreten Taten“, die man mit der neuen Initiative setze und betonte, dass die Bäuerinnen und Bauern mit dem Land Niederösterreich einen verlässlichen Partner und Kunden an ihrer Seite hätten. Die wunderschönen Landschaften würden von den Bauern, Winzern, Land- und Forstwirten bewirtschaftet werden, davon könnten sie nicht leben, aber von den Produkten, die sie produzieren, hielt Pernkopf fest, dass es korrekte Preise brauche, die diese Arbeit abgelten. Man habe „gute Erfahrungen im Pilotprojekt gemacht“, betonte der LH-Stellvertreter, dass in den Landeskliniken etwa Obst und Gemüse regional eingekauft werden. Als Beispiele nannte er, dass es im Landesklinikum Mistelbach Äpfel vom Moahof (Obersdorf) gebe und die Waldviertler Landeskliniken würden mit Milch vom Biohof Koppensteiner (Schweiggen) versorgt werden.

Mit der Ausrollung des Projekts auf sämtliche 100 Küchen des Landes starte man „eine blau-gelbe Qualitätsoffensive für die Konsumentinnen und Konsumenten“, so Pernkopf. Heimische Qualitätsstandards seien besonders wichtig, man wolle keine Käfighaltung oder GVO (Gentechnisch veränderte Organismen) und keine Turbomast, aber man wolle eine niedrige Besatzdichte, eine gesicherte Herkunftsbezeichnung, anerkannte Qualitätsprogramme und strenge Kontrollen.

„Die heutige Initiative reiht sich in unser Agrarpaket ein, das wir vor einem halben Jahr auf den Weg gebracht haben“, führte Pernkopf aus, dass viele der darin enthaltenen Maßnahmen bereits seit 1. Jänner 2018 gelten. So sei die Prämie für Landschaftselemente um 20 Prozent erhöht worden, das bedeute zusätzliche Mittel von 1,2 Millionen Euro pro Jahr, die auf die Höfe fließen, betonte der LH-Stellvertreter: „Das stärkt den Tourismus und die Vielfalt des Naturlandes.“ Weiters gebe es eine

NLK Presseinformation

Unterstützung für 8.000 AMA-Gütesiegel Betriebe. Man übernehme insgesamt 550.000 Euro pro Jahr an Kontrollkosten, um einen Anreiz dafür zu geben, dass mehr Betriebe auf Qualität setzen. Außerdem gebe es eine Ankaufsprämie für Jungtiere, so sei die Kälbinnenankaufsprämie bis Ende 2019 verlängert worden. Für unverschuldet in Not geratene Betriebe sei die bäuerliche Notstandsbeihilfe von 36.000 auf 50.000 Euro erhöht worden. Zudem forcieren man das Programm Erlebnis Bauernhof und habe erreicht, dass die Schülerzahlen bereits von 24.000 auf 30.000 gesteigert werden konnten, so der LH-Stellvertreter.

„Jeder Griff ins Regal ist eine tägliche Volksabstimmung“, führte Pernkopf aus, dass man damit entscheide, wer das Geschäft mache. Seitens des Landes gehe man mit gutem Beispiel voran.

Landwirtschaftskammer-Präsident Schultes sprach von einem „besonderen Tag“, damit werde ein Programm „rund“, an dem lange gearbeitet worden sei, und damit werde „anerkannt, was die Bäuerinnen und Bauern leisten“. „Wir haben in den letzten Jahren erreicht, dass die Konsumentinnen und Konsumenten unsere Standards schätzen“, führte Schultes aus, dass es dort ein Problem gebe, wo man nicht erkennen könne, woher die Produkte kämen. Man habe mit der Initiative „Gut zu wissen“ in den Spitälern begonnen, diese werde nun ausgeweitet. Damit stehe den Niederösterreicherinnen und Niederösterreichern das, was die Bäuerinnen und Bauern täglich an Qualität bringen, auch am Teller zur Verfügung. Der Präsident sprach von einem „Meilenstein“ und bedankte sich bei Landeshauptfrau Mikl-Leitner und Stellvertreter Pernkopf für die Initiative. Niederösterreich sei Vorreiter mit diesem Projekt.

Nähere Informationen: Büro LH-Stv. Pernkopf, DI Jürgen Maier, Telefon 02742/9005-12704, E-Mail lhstv.pernkopf@noel.gv.at.



Präsentierten die „Neue Initiative für mehr heimische Lebensmittel auf unseren Tellern“: LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf, Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner und Hermann Schultes, Präsident der Landwirtschaftskammer Niederösterreich (v.l.n.r.)

© NLK Pfeiffer

Weitere Bilder

NLK Presseinformation



Informierten im Rahmen einer Pressekonferenz über die „Neue Initiative für mehr heimische Lebensmittel auf unseren Tellern“: LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf, Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner und Hermann Schultes, Präsident der Landwirtschaftskammer Niederösterreich (v.l.n.r.)

© NLK Pfeiffer