

Medieninformation

Immer mehr Tiroler Gastronomen sagen wo's herkommt

Freiwillige Herkunftskennzeichnung bringt Transparenz und mehr Regionalität

Im November 2020 präsentierte die Agrarmarketing Tirol die Initiative „Ich sag, wo's herkommt“ zur freiwilligen Herkunftskennzeichnung in der Gastronomie. Trotz des gleich darauf erfolgten Lockdowns für Gastronomiebetriebe fand die freiwillige Herkunftskennzeichnung von Beginn an großen Anklang. Eineinhalb Jahre später blickt man auf aktuell 228 teilnehmende Betriebe zurück. Denn wie auch beim täglichen Einkauf im Regal will der Kunde auch in der Gastronomie wissen, woher die verwendeten Lebensmittel kommen. Umso erfreulicher, dass so viele Tiroler Restaurants und Gasthäuser – vom Imbiss-Stand bis zum Haubenlokal – diesen Weg bereits gemeinsam gehen und sich der Initiative der Tiroler Wirtschaft und Landwirtschaft unter der Federführung von der Agrarmarketing Tirol angeschlossen haben.

Der Grundgedanke der Kampagne ist es, dass die Gäste darüber aufgeklärt werden, woher die Lebensmittel auf ihrem Teller stammen. Im Speziellen geht es um die Kennzeichnung der Produktgruppen Fleisch, Eier, Milch und Milchprodukte, Erdäpfel, Gemüse, Obst, Wild und Fisch. „Mehr denn je wollen die Menschen wissen, woher ihr Essen kommt – auch im Gasthaus. Mit der freiwilligen Herkunftskennzeichnung unserer regionalen Qualitätsprodukte haben wir in Tirol innerhalb kürzester Zeit viel im Sinne der Transparenz und der Bewusstseinsbildung erreicht. Wer sagt, wo's herkommt, bietet seinen Gästen einen echten Mehrwert und macht Vielfalt und Geschmack regionaler Lebensmittel am Teller erlebbar“, erklärt Landeshauptmann-Stv. ÖR Josef Geisler. „Die Kampagne ist nicht nur ein Versprechen an den Gast, sondern auch an die heimische Landwirtschaft und soll zu mehr regionaler Zusammenarbeit anregen“, beschreibt Mag. Matthias Pöschl, Geschäftsführer der Agrarmarketing Tirol, den Grundgedanken des Schulterschlusses von Wirtschaft und Landwirtschaft. „Beides gelingt den teilnehmenden Betrieben bereits sehr gut und seit einem Jahr profitieren sie dazu von einer gebündelten Vermarktung dieser Werte.“ Die hohe Teilnehmerzahl von knapp 230 Betrieben ist schon allein deshalb ein starkes Signal, da die schwierige Zeit mit zahlreichen Lockdowns und großer Unsicherheit die Betriebe trotz allem dazu motiviert hat, bei der Kampagne dabei zu sein und deren Mehrwert für sich zu nützen.

Stärkung der heimischen Wirtschaft

Die teilnehmenden Betriebe haben mit der Initiative eine tolle Möglichkeit, sich ganz klar hinsichtlich Transparenz zu positionieren und ihr Image nachhaltig zu steigern. Denn immer wieder wurde öffentlich über die Herkunftskennzeichnung in der Gastronomie diskutiert. Der Tiroler Weg für eine freiwillige Herkunftskennzeichnung ist der richtige, wie der Präsident der Wirtschaftskammer Tirol, Christoph Walser betont: „Mit der freiwilligen Herkunftskennzeichnung setzt die heimische Gastronomie ein Zeichen für regionale Kooperationen. Ohne Zwang und bürokratische Hürden gelingt es, die heimische Landwirtschaft zu unterstützen und gleichzeitig für maximale Transparenz im Angebot zu sorgen. Dieser wertvolle Schulterschluss ist zum Wohle aller – der teilnehmenden Gastronomiebetriebe, der landwirtschaftlichen ProduzentInnen sowie der KonsumentInnen.“

„Regionalität bedeutet immer auch eine Stärkung und Festigung der heimischen Wirtschaftskreisläufe. Die freiwillige Herkunftskennzeichnung in der Gastronomie ist eine große Chance für unsere Tiroler Lebensmittelproduzenten und eröffnet für die landwirtschaftliche Produktion eine wichtige Absatzmöglichkeit für die Tiroler Qualitätsprodukte“, hält NR Ing. Josef Hechenberger, Präsident Landwirtschaftskammer Tirol, fest. „Je mehr Tiroler GastronomInnen sich durch den Einkauf von Produkten bei heimischen ErzeugerInnen zu mehr Nachhaltigkeit in der Lebensmittelbeschaffung bekennen, desto mehr Arbeitsplätze können in Tirol gesichert und geschaffen werden.“

Ihr Mehrwert, kostenlos!

Das Ziel der Initiative „Ich sag wo's herkommt“ ist Wachstum hinsichtlich der teilnehmenden Betriebe. Dabei geht es auch darum, dass zahlreiche Gastronomiebetriebe auf ein bewusstes und nachhaltiges Handeln Wert legen. Auch Grex Klöter, Küchenchef des Gerhardhofs ist davon überzeugt, dass das der richtige Weg ist: „Unsere Gäste erwarten in der Bewirtung einfach auch regionale und qualitativ hochwertige Lebensmittel, die sie mit Tirol verbinden.“

Tiroler Wirtinnen und Wirte, die diese Werte vertreten und ein klares Statement für ihre Gäste setzen wollen, können sich unter www.dakommtsher.at registrieren. Die Teilnahme ist unkompliziert und kostenlos. Allen teilnehmenden Betrieben werden stichprobenartig kontrolliert. Sie erhalten neben der Auflistung auf der Website analoge und digitale Werbemittel zur Verfügung gestellt und profitieren von einer umfangreichen Öffentlichkeitsarbeit.