Neues Gastro-Gütesiegel

Mehr Verantwortung am Teller

Parvin Razavi vom Wiener Restaurant &flora. Das Lokal wird Mitglied bei „Gaumen Hoch" sein.

Das neue Gastro-Gütesiegel „Gaumen Hoch" soll den Konsument:innen Gewissheit verschaffen: Bioqualität am Teller und verantwortungsvolle Produktion in der Region!

Wer kennt es nicht? Man besucht ein Restaurant oder Gasthaus, die Speisekarte ist verlockend, das Essen schmeckt – und trotzdem fehlt etwas Wichtiges: die Information, wo denn all die Zutaten herkommen, auf welche Weise und von wem sie produziert wurden und mit wie viel Verantwortungsbewusstsein die Wirtsleute ihr Lokal betreiben.

Punkte-Rankings gibt es in der Gastronomie viele: Prunkvolle „Sterne" oder auch „Hauben" geben Auskunft über die gastronomische Kreativität. Aber was die ökologische Seite betrifft, herrschte bislang ein Defizit.

In dieses Vakuum will nun die Initiative „Gaumen Hoch" vorstoßen – eine Gemeinschaft von Gastronom:innen und landwirtschaftlichen Produzent:innen, die sich für eine umweltfreundliche Produktion von Lebensmitteln und einen verantwortungsvollen Umgang mit diesen einsetzen.

Das neue Gütesiegel, das es in den Kategorien Gold, Silber und Bronze geben wird, soll nach unabhängig überprüften Kriterien den Konsument:innen Orientierung bieten: Bronze gibt es ab 30 Prozent biologischen Zutaten am Gesamtwareneinsatz, Silber ab 60 Prozent und für Gold müssen mindestens 90 Prozent Bio-Qualität am Teller sein. Die teilnehmenden Betriebe weisen die Bezugsquellen für alle Hauptproduktgruppen transparent aus, haben bio-zertifizierte Lieferant:innen in ihrer Region und bekennen sich zur frischen Verarbeitung von Lebensmitteln.

„Wir haben die Entstehung dieses Projekts während der letzten Monate beratend unterstützt", erklärt Volker Plass, Geschäftsführer von ARCHE NOAH, der sich darüber freut, als ein Partner von „Gaumen Hoch" Teil der Initiative zu sein: „Bezüglich der Herkunft von Lebensmitteln kann der Blick gar nicht scharf genug sein! Bei einer Weiterentwicklung der Gaumen-Hoch-Kriterien werden wir auch unsere Kompetenz bezüglich vegetarischer Vielfalt einbringen und Kontakte zu den ARCHE NOAH Vielfaltsbetrieben als Lieferant:innen einer qualitätsbewussten Gastronomie herstellen."

Weitere Informationen finden Sie unter:
www.gaumenhoch.at

Fotos: Florence Stoiber