

Thema: Gaumen Hoch

Autor: CHRISTINE IMLINGER, EVA WINROITHER

# Biobranche fordert Auszeichnung als Pflicht

**Gastronomie.** Die Biobranche will eine verpflichtende Biozertifizierung und Herkunftskennzeichnung. Nicht Bio, aber mit mehr Tierwohl: Lutz stellt seine Karte um.

VON CHRISTINE IMLINGER  
UND EVA WINROITHER

Wien. Woher stammt der Braten, der Fisch, das Ei? Selbst in der gehobenen Gastronomie kommt Rind mitunter aus Uruguay, Zander aus Kasachstan, das Ei in der urigsten Berg- hütte ist Flüssigei von ukrainischen Käfighennen. Die Herkunft oder Bioqualität auszuweisen, das ist bisher eine rein freiwillige Angelegenheit. Die Biobranche fordert hier nun Änderungen: „Wir wollen Transparenz vom Feld bis auf den Teller. Wir fordern eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung und Biozertifizierung für die Gastronomie“, so Vertreter der Branche wie Bio Austria, Die BiowirtInnen, Demeter oder die Kulinarik-Initiative Gaumen Hoch.

In der Gemeinschaftsverpflegung (von Betriebskantinen, Krankenhäusern etc.) gilt seit 2023 eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung, argumentieren die Biovertreter. Freilich können sich Gastrobetriebe schon jetzt freiwillig zertifizieren lassen. Laut der Initiative brauche es aber Rechtssicherheit und verpflichtende Kontrolle.

Denn das bedeute für Gastronomen einen Mehrwert: „In Europa gibt es elf Staaten, die eine nationale Regelung haben. Und in der Schweiz

gilt die Herkunftskennzeichnung bereits seit 20 Jahren mit dem Effekt, dass die Gastronomie mehr Geschäft hat“, so Simon Ziegler von der Initiative Die BiowirtInnen. Der Vorschlag solle auch dazu dienen, heimische Bauern zu stärken: Denn während

diese teuer nach hohen Tierschutz- und Umweltstandards produzieren, müssen sie sich derzeit ohne Herkunftskennzeichnung mit Billigimporten in einem unfairen Wettbewerb matchen.

## Unfares Match

„Biobäuerinnen und Biobauern werden jährlich kontrolliert. Wir sind überzeugt, dass Wirtinnen und Wirten das auch leisten können“, sagt Bio-Austria-Obfrau Barbara Riegler. Die Nachfrage nach Bioprodukten in der Gastronomie sei jedenfalls da: „Der Bioabsatz hat deutlich zugenommen. Mehr Bio in der Gastronomie bedeutet mehr biologisch bewirtschaftete Fläche“, so Riegler.

Ein praxistaugliches Modell für die Kontrolle habe man bereits erarbeitet. „Wir erwarten uns von der Bundesregierung, dass sie dieses Modell aufgreift und rasch Nägel mit Köpfen macht.“

Die Herkunft auszuweisen oder überhaupt auf Bioprodukte zu setzen, das ist in der Gastronomie bisher Nischenprogramm. In der Masse sind die Zutaten oft fraglicher Herkunft, die oft den Appetit verderben würde. „Wir haben in der Gastronomie bei Rind einen Österreich-Anteil von 50 Prozent, bei Schwein 70 Prozent. Überall da hätten wir Vollversorgung aus Österreich. Es werden noch immer täglich Millionen Käfigeier importiert, 2024 wurden 34.900 lebende Kälber ins Ausland transportiert, 96.000 Kälber importiert. Das will niemand“, sagt Hannes Royer, selbst Bauer und

Initiator des Vereins Land schafft Leben.

Er hat sich, um vorzuzeigen, dass Herkunftsauszeichnung funktioniert, einen unerwarteten Partner gesucht: XXXLutz, bisher eher Inbegriff der Billiggastronomie. Der Möbelriesen mit österreichweit 47 Restaurants, in denen täglich 60.000 Essen ausgegeben werden, stellt seine Karte um: Ab dieser Woche wird sie mit QR-Codes versehen, Kunden können sie scannen und erfahren so mehr über die Herkunft. Das bedeute zwar keine Umstellung auf rein österreichische Produkte, aber es soll Transparenz schaffen, so Andreas Haderer, der Geschäftsführer der Lutz Gastronomie. Der Anteil österreichischer Produkte soll wachsen: Schweine- und Hendlfleisch, Butter, Milch und Eier stammen mittlerweile rein aus Österreich. Seit 2021 gibt es Tierwohl-Produkte, die vom oberösterreichischen Schlachtbetrieb Hütthaler kommen, der mit Hütthalers Hofkultur ein eigenes Qualitätssiegel geschaffen hat, bei dem Tiere etwa mehr Platz, Auslauf, Beschäftigung etc. zur Verfügung steht.

## Vorreiter mit Billigschnitzel

Auch dank großer Partner wie Lutz konnten so 36 regionale Bauernhöfe auf Tierwohl-Betrieb (mit langfristigen Abnahmeverträgen) umgebaut werden. „Wir haben noch mehr als 100 Landwirte, die gern umstellen würden, aber dafür braucht es ausreichend Absatz“, sagt Geschäftsführer Florian Hütthaler. Die Tierwohl-Schnitzel kosten bei Lutz übrigens 12,90 Euro, die konventionellen 9,90, jeder fünfte Kunde greift aktuell zum Tierwohl-Produkt. Das Argument, die Gastronomie sei bei Lutz nur Frequenzbringer, lässt Haderer nicht gelten. Man müsse wohl Gewinn machen.

Für Hannes Royer ist die Herkunftskennzeichnung bei Lutz ein „Meilenstein“: „Es beweist, dass es geht. Jetzt gibt es keine Ausreden mehr. Auch wenn sich die Politik bisher nicht drübergetraut hat.“

**Thema:** Gaumen Hoch

**Autor:** CHRISTINE IMLINGER, EVA WINROITHER



Zu 50 Prozent ist Rindfleisch in Lokalen aus Österreich. Der Bioanteil ist einstellig.

Getty