

Thema: Gaumen Hoch

Autor: k.A.

Auch die GASTRONOMIE steht in der Pflicht

Die Bio-Branche fordert eine Herkunftskennzeichnung und verpflichtende Bio-Zertifizierung in der österreichischen Gastronomie.

Wir wollen Transparenz vom Feld bis auf den Teller. Daher fordern wir eine Herkunftskennzeichnung und eine verpflichtende Bio-Zertifizierung für die Gastronomie.“ Diese Forderung haben heute Vertreterinnen und Vertreter der Bio-Branche (Bio Austria, Die BiowirtInnen, Demeter Österreich, Enkeltaugliches Österreich und Gaumen Hoch) im Rahmen eines Pressegesprächs in Wien erhoben und sie gleichzeitig als große Chance für die Gastronomie bezeichnet.

VERTRAUEN DURCH TRANSPARENZ

In der Gemeinschaftsverpflegung gibt es bereits seit dem 1. September 2023 eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung. Diese Transparenz bleibt in der restlichen Gastronomie weiterhin aus. Auch eine verpflichtende Zertifizierung für Bio-Gastronomie lässt gänzlich auf sich warten. Bio in der Speisekarte stehen zu haben, steht für Qualität und Transparenz und bringt den Gastronomen einen Mehrwert. Die Angabe ist freiwillig, bedarf aber rechtlicher Rahmenbedingungen und einer verpflichtenden Kontrolle. „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. Wenn auch wir diesen mutigen Schritt machen, dann sind wir – auch für die touristische Zukunft – gut gerüstet“, so Simon Ziegler von der Vereinigung „Die BiowirtInnen“.

Teile von Österreichs Landwirtschaft setzen auf hohe Tierwohl- und Umweltstandards, die oft mit höheren Kosten verbunden sind. Ohne klare Herkunft- und Qualitätskennzeichnung geraten sie



© Christopher Hanschitz

in einen unfairen Wettbewerb mit Billigimporten, deren Produktionsbedingungen nicht den österreichischen Standards entsprechen. Transparenz hingegen stärkt die heimische Landwirtschaft und sichert Arbeitsplätze. Bio-Austria-Obfrau Barbara Riegler: „Unsere Biobäuerinnen und Biobauern werden seit Jahrzehnten jährlich kontrolliert. Wir sind davon überzeugt, dass die österreichischen Wirtinnen und Wirte das auch leisten können. Denn letztendlich geht es um Transparenz, die Vertrauen und Sicherheit schafft. Da, wo Bio draufsteht, muss auch Bio drin sein. Unsere gemeinsamen Forderungen sind daher eine verpflichtende

Bio-Zertifizierung ebenso wie eine Herkunftskennzeichnung für die gesamte österreichische Gastronomie. Nur so wird echte Transparenz gewährleistet und Konsumentinnen und Konsumenten können bewusst entscheiden, welche Lebensmittel auf ihren Tellern landen.“

ECHTE NACHHALTIGKEIT STATT GREENWASHING

Viele Betriebe werben mit Regionalität und Bio-Qualität, doch ohne verpflichtende Herkunftskennzeichnung und eine gesetzlich verankerte Biozertifizierung bleibt unklar, was wirklich auf dem Teller landet. Nur durch klare Angaben kann

Thema: Gaumen Hoch**Autor:** k.A.

sichergestellt werden, dass Regionalität und Bio nicht nur Marketingbegriffe sind, sondern gelebte Praxis.

Gäste haben das Recht zu wissen, woher die Zutaten ihres Essens stammen und wie sie produziert wurden. Nur so können sie bewusst entscheiden, ob sie regionale und nachhaltige Bio-Produkte unterstützen wollen oder Produkte aus konventioneller Landwirtschaft aus Österreich oder aus dem Ausland. Herkunftskennzeichnung sowie Bio-Zertifizierung schaffen Vertrauen und ermöglichen eine informierte Wahl für die Gäste.

Der Bio-Absatz in der Gastronomie hat in den letzten Jahren deutlich zugenommen – ein klares Zeichen für die wachsende Nachfrage nach hochwertigen, nachhaltigen Lebensmitteln. Diese Entwicklung unterstreicht das zunehmende Bewusstsein der Konsumenten für die Bedeutung von Qualität und Nachhaltigkeit von Bio. Mehr Bio in der Gastronomie bedeutet mehr biologisch bewirt-



V. I. Simon Ziegler, Die BiowirtInnen, Alexandra Seyer-Gmeinbauer, Gaumen Hoch, Andreas Höritzauer, Demeter Österreich, Michaela Russmann-Matzner, Die BiowirtInnen, Andreas Achleitner, Enkeltaugliches Österreich, Barbara Riegler, Bio Austria, und Reinhold Gmeinbauer, Gaumen Hoch.

schaftete Fläche und das bedeutet wiederum mehr Nachhaltigkeitsleistungen. Die flächendeckende Ausweitung der Herkunftskennzeichnung ist dabei ein wichtiger Schritt.

Ein praxistaugliches Modell (siehe Gemeinschaftsverpflegung) für die Kontrolle wurde bereits mit zahlreichen Experten erarbeitet, liegt aber derzeit in der Schublade. >red<