

## **Schultes zu Lebensmittelpreisen: Wer billig kauft, der kauft teuer**

### Genussland Österreich durch faire Preise und klare Kennzeichnung absichern

"Billig-Trends und Preisschlachten bei Lebensmitteln stehen an der Tagesordnung. Zahlreiche Produkte kosten heute teilweise weniger als im Jahr 1974 trotz allgemein steigender Löhne und Preise. Gütezeichen und Produktkennzeichnungen werden inflationär verwendet, doch nur wenige halten, was sie versprechen. Die Landwirtschaftskammer Niederösterreich fordert daher klare Regelungen, um diesen Verwirrungen entgegenzuwirken. Österreichische Qualität und Regionalität müssen klar erkennbar sein und durch einen entsprechenden Preis untermauert werden", fordert LK-Präsident Hermann Schultes.

"Geprüfte Qualität, Versorgungssicherheit, höchste Tierschutzstandards, Bio und Gentechnikfreiheit sowie die Herkunftsgarantie - damit liefert unsere Landwirtschaft die Grundlage für Österreichs Spitzenposition als internationales Genussland. Die Solidarität von Konsumenten und Handel ist die Grundvoraussetzung, damit das so bleibt. Leider kommt es aufgrund fragwürdiger und gesetzlich nicht gedeckter Kennzeichnungen oft zu Verwirrungen über die tatsächliche Herkunft und Qualität der Produkte. Vor allem das AMA-Gütesiegel und das AMA-Biozeichen stehen für höchste Standards", unterstreicht Schultes.

Gerade im Rinderbereich sei die Rückverfolgbarkeit vom lebenden Tier bis zum Fleisch in der Verkaufsvitrine bis ins kleinste Detail ausgebaut. Bei Schweinehälften sei bereits derzeit durch die Kennzeichnung am Tier ein System für die Zuordnung etabliert. Nun solle mithilfe des Schweinekennzeichnungssystems "sus" noch mehr Transparenz geschaffen werden. Die Servicestelle für Tierproduktion in Niederösterreich (STN) als gemeinsames Unternehmen von Landwirtschaft und Verarbeitung kontrolliere die lückenlose Umsetzung dieser Vorschriften auf den Schlachthöfen, erläutert der LK-Präsident.

### Einheitliche Lebensmittelkennzeichnung durchsetzen

"Bei der Lebensmittelkennzeichnung besteht derzeit eine Lücke im Bereich der Gastronomie. Eine Positiv-Herkunftsangabe auf Speisekarten und/oder Aushängen würde dem Konsumentenwunsch nach Transparenz Rechnung tragen. Auch eine verpflichtende Auslobung der Haltungsform und eine Kennzeichnung von verwendeten Eiern in der Gastronomie und der Verarbeitung sind gesetzlich vorzusehen, da mit dem Verbot der Käfighaltung in Österreich nicht der Import solcher Eier verboten wurde. Das neue AMA-Gütezeichen für Wurst und verarbeitetes Fleisch mit der regionalen Bedeutung der Herkunft soll rasch von den Vermarktungspartnern umgesetzt werden", betont Schultes.

### Regionale Produkte durch neue Programme stärken

Nachdem gerade der Außer-Haus-Verzehr in Großküchen und in der Gastronomie ständig zunimmt, hat die Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf (NÖ) speziell für diesen Bedarf neue Programme (Donaulandschwein, -rind und -lamm) ins Leben gerufen, die sich großen Zuspruchs erfreuen. Damit kann auch für dieses Segment der Bezug zur Herkunft und Regionalität sichergestellt werden. Schultes erteilt in diesem Zusammenhang den immer wieder versuchten Täuschungen der Kunden durch rot-weiß-rote Fähnchen in Hochglanzprospekten oder anderen derartigen Werbemitteln eine klare Absage. "Wo Österreich drauf steht oder dies behauptet wird, muss auch Österreich drin sein", verlangt der Präsident.