

Genuss soll auch gentechnikfrei sein

Genuss Region Österreich setzt ein klares Zeichen für regionale Fütterung und nachhaltige Landwirtschaft.

WIEN. Die Kulinarik-Initiative Genuss Region Österreich formulierte diese Woche das wichtigste Ziel der kommenden Jahre: Bis ins Jahr 2020 soll die Fütterung der Tiere in den österreichischen GenussRegionen zu 100% mit regionalen und gentechnikfreien Futtermitteln umgesetzt sein. „Bis auf fünf GenussRegionen sind wir jetzt schon gentechnikfrei. Nun gilt es, in den kommenden zwei Jahren jene Regionen, die noch nicht ausschließlich mit Futter aus re-

”

Es ist uns wichtig, den gesamten Produktionskreislauf als Prozess zu sehen, in dem sich die regionale Gruppe stets qualitativ weiterentwickelt.

“

gionalem Anbau versorgt sind, zukunftsfit zu machen“, erklärt Margareta Reichsthaler, Obfrau der Genuss Region Österreich.

Das ist vor allem unter dem Aspekt bedeutend, weil die Genuss Region Österreich nicht nur die größte private Kulinarik-Initiative des Landes darstellt, sondern auch die stärkste Regionalmarke ist. Seit ihrer Gründung im Jahr 2005 trägt sie maßgeblich zur Stärkung der



© Foto Fischer

kleinstrukturierten Landwirtschaft und zur Etablierung von regionalen Produkten bei.

Erklärtes Ziel: Das Wechselspiel zwischen regionalen Lebensmitteln und den heimischen Kulturlandschaften aufzuzeigen und für den verstärkten Konsum regionaler Lebensmittel im Sinne des Klimaschutzes sowie der Pflege des immateriellen Kulturguts „Essen und Trinken“ zu werben. Darüber hinaus will

Regionales Potenzial

Margareta Reichsthaler, Obfrau der Genuss Region Österreich: Regional steht auch für Nachhaltigkeit, Tierschutz und Sortenerhaltung.

man qualitatives Wachstum in den Regionen fördern und entlang der regionalen Wertschöpfungskette wirtschaften.

Mehr qualitative Standards

„Im Jahr 2008 haben wir damit begonnen, für die GenussRegionen eigene Produktspezifikationen inklusive Kontrollsystem zu etablieren“, berichtet Reichsthaler. „Das bedeutet, dass es in jeder GenussRegion ein regionaltypisches, traditionelles Leitprodukt gibt, welches auch für die Region namensgebend ist. Für dieses Leitprodukt haben wir unter Einbindung akkreditierter Kontrollstellen besondere Qualitätskriterien definiert, um nicht nur höchste Qualität, sondern auch stetige Weiterentwicklung garantieren zu können.“ Die Qualitätskriterien inkl. Kontrollsystem sind auf der Webseite www.genuss-region.at einsehbar.

In der Weiterentwicklung inkludiert ist der Anspruch auf die Vorreiterrolle bzgl. regionalem, qualitätsbasiertem Herkunftsschutz. Die Zusammenarbeit in den Regionen entlang der Wertschöpfungskette soll entsprechend gefördert werden, um zusätzlich die Qualität bis 2020 in den Regionen auszubauen.

Auch Produktion und Verarbeitung sollen künftig in der Region Hand in Hand gehen. Der Zukauf von Naturprodukten außerhalb der Region ist ein striktes No-Go. „Auf diese Art werden auch regionale, stabile Rohstoffpreise gesichert, anstatt spekulative Weltmarktpreise unterstützt sowie alle Umweltstandards direkt vor Ort eingehalten und keine künstlichen Aktionspreise erzeugt“, führt Reichsthaler aus. (red)