



**Kärntner  
Landesfeuerwehrverband**  
Landesfeuerweherschule

**lk** Landwirtschaftskammer  
Kärnten

# Pressemitteilung

Klagenfurt, 09. Juli 2019

## **Landesfeuerweherschule Kärnten setzt bei Lebensmitteln ab sofort auf Herkunftskennzeichnung**

**Mit ihrem Cateringpartner „Feine Küche Kulterer“ setzt die Landesfeuerweherschule Kärnten ab sofort das Herkunftskennzeichnungssystem „Gut zu wissen!“ um. Damit wird den Gästen der Ausbildungsstätte die Lebensmittelherkunft transparent dargelegt.**

Den Teilnehmern nicht nur im Bildungsbereich, sondern auch bei der Verpflegung höchste Qualität zu bieten, war für die Landesfeuerweherschule Kärnten einer der Gründe, sich dem Herkunftskennzeichnungssystem „Gut zu wissen!“ der Landwirtschaftskammer anzuschließen. Somit wird ab sofort nicht nur bei Fleisch und Eiern die Herkunft auf den Speiseplänen gekennzeichnet, man geht sogar noch einen Schritt weiter und setzt auf größtmögliche Regionalität bei den rund 15.000 Mahlzeiten, die jährlich ausgegeben werden. Landesfeuerwehrkommandant Rudolf Robin: „Viele Landwirte sind wertvolle Stützen der Kärntner Feuerwehren und in unserer Einsatzorganisation tief verwurzelt. Es ist unsere Aufgabe und mir persönlich ein wichtiges Anliegen, ihnen die gebotene Wertschätzung zukommen zu lassen, indem wir regionale und gesunde Produkte für unsere Zwecke beziehen und somit auch ein wichtiges Signal nach außen senden.“ Klaus Tschabuschnig, Leiter der Landesfeuerweherschule in Klagenfurt ergänzt: „Fast 5000 Kameradinnen und Kameraden besuchen jährlich die Landesfeuerweherschule zur Aus- und Fortbildung, oft auch verbunden mit hoher körperlicher Anstrengung. Ihnen eine qualitativ hochwertige Verpflegung mit regionalem Bezug zu bieten, ist uns ein großes Anliegen. Darüber hinaus wollen wir mit dieser Kooperation einen Beitrag zur Meinungsbildung leisten und damit für Regionalität auch in Feuerwehkreisen sensibilisieren.“ In diesem Zusammenhang wird ab Herbst bei Kommandantenschulungen der regionale Einkauf von Lebensmitteln durch Beraterinnen und Berater in einer eigenen Lehreinheit thematisiert.

### **Außer-Haus-Verzehr stark im Steigen**

Mit dem Einstieg in die „Gut zu wissen!“-Initiative trägt die Landesfeuerweherschule auch einem Trend Rechnung: Immer mehr Menschen nehmen ihre Mahlzeiten nicht zuhause ein. 2,5 Mio. Menschen in Österreich, 160.000 davon in Kärnten, essen täglich in der klassischen Gastronomie, aber auch in Betriebskantinen, Kinder- und Altenbetreuungseinrichtungen, Krankenhäusern, Kasernen und ähnlichem mehr. So werden in der

Gemeinschaftsverpflegung pro Jahr über 30.000 Tonnen Frischfleisch (55% des Gesamtkonsums in Ö) und 600 Mio. Eier verzehrt. Beim Fleisch stammen 25% - bei Geflügel sogar 50% - aus dem Ausland, bei den Eiern 40%.

Während die Konsumenten beim Einkauf im Geschäft oder am Markt bewusst zu regionalen Produkten greifen können – und dies in jährlich steigendem Ausmaß auch tun – bleibt ihnen diese Entscheidung in der Außer-Haus-Verpflegung mangels Kennzeichnung zumeist verwehrt.

Dabei wünschen die Menschen nachweislich, über die Herkunft von Lebensmitteln informiert zu werden. Eine GfK-Umfrage aus dem Frühjahr 2018 zeigt, dass österreichweit 68% der Konsumenten eine Herkunftskennzeichnung bei Fleisch und Eiern (den derzeitigen Prüfparametern von „Gut zu wissen!“) in der Gemeinschaftsverpflegung möchten. In Kärnten und der Steiermark beträgt dieser Wert sogar 79%. Dies vor allem, weil sie die hohe Qualität heimischer Produkte würdigen, den Bäuerinnen und Bauern vertrauen und Gentechnikfreiheit sowie höheres Tierwohl in Österreich schätzen. Auch wird die Tatsache, dass viele Lebensmittel tausende Kilometer quer durch Europa oder noch größere Entfernungen zurücklegen, bevor sie am Teller landen, mit steigendem Klimabewusstsein immer stärker abgelehnt.

Regionalität gewinnt nicht zuletzt dadurch immer mehr an Bedeutung. Küchenmeister Werner Schleich-Wolf, Küchenleiter von ‚Feine Küche Kulterer‘, kann das nur bestätigen: „Wir setzen seit Jahren im Einkauf den Fokus auf Regionalität. Die Zertifizierung mit ‚Gut zu wissen!‘ war für uns ein logischer Schritt, um das auch überprüfbar und transparent zu machen. Zudem überschneidet sich dieses Konzept mit der Nachhaltigkeitsphilosophie der Landesfeuerwehrschule und weiterer Einrichtungen in unserem Kundenkreis. Wir arbeiten derzeit daran, größtenteils bio-zertifiziert zu werden, hier liegt für uns die Zukunft von ‚Feine Küche Kulterer‘“.

Der Pressesprecher des Landesfeuerwehrverbandes Kärnten, Helmut Petschar, seines Zeichens seit vielen Jahren ehrenamtlicher Feuerwehrmann und Direktor der Kärntner Milch, streicht die Bedeutung von Initiativen wie „Gut zu wissen!“ hervor: „Regionale Produkte und Herkunftskennzeichnung sind sehr wichtige Aspekte. Ohne flächendeckende Milchproduktion gäbe es einen massiven Eingriff in das Landschaftsleben in Kärnten, was letztendlich auch die Kärntner Feuerwehren betreffen würde. Durch die Verwendung regionaler Produkte in öffentlichen Einrichtungen wird direkt die heimische Landwirtschaft gefördert. Jedes heimische Produkt stützt und schafft Arbeitsplätze in der Region.“

### **Initiative „Gut zu wissen“**

„Gut zu wissen“, eine Initiative der Landwirtschaftskammer, hat zum Ziel, auch den Gästen in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung – Betriebskantinen, Schulen, Kindergärten, Krankenhäuser, Heime, Kasernen etc. – die Herkunft von Fleisch und Eiern sichtbar zu machen. Und zwar auf einfache Weise und auf freiwilliger Basis für die Anbieter. Die Herkunft soll auf der Speisekarte selbst, auf Aushängen, Infoscreens etc. erkennbar sein. Dies schafft Vertrauen, folgt einem starken Kundenwunsch und stellt für die Anbieter eine Chance dar, sich positiv abzuheben.

LK-Präsident Johann Mößler: „Mit der Umsetzung von ‚Gut zu wissen!‘ beweist die Landesfeuerwehrschule, dass sie auf Transparenz setzt. Gemeinsam mit ihrem

Cateringpartner Feine Küche Kulterer lebt sie Nachhaltigkeit und Regionalität und zeigt ehrliche Wertschätzung gegenüber unseren bäuerlichen Betrieben. Ich wünsche mir, dass zumindest alle Einrichtungen im Einflussbereich der öffentlichen Hand in Kärnten diesem Beispiel folgen.“ Abschließend gratuliert der LK-Präsident Landesfeuerwehrkommandant Rudolf Robin und Schulleiter Klaus Tschabuschnig zur gelungenen Umsetzung. „Damit wurde ein starker Impuls für heimische Lebensmittel gesetzt und profitiert die kleinstrukturierte bäuerliche Landwirtschaft in Kärnten“, zeigt sich Mößler erfreut.

**Rückfragen zum Thema:**

**LK Kärnten:** Bernhard Rebernig, Tel. +43 676 83 555 347, [bernhard.rebernig@lk-kaernten.at](mailto:bernhard.rebernig@lk-kaernten.at)

**Landesfeuerwehrschule:** Klaus Tschabuschnig, Tel.:+43 664 88 478 500, [klaus.tschabuschnig@feuerwehrktn.at](mailto:klaus.tschabuschnig@feuerwehrktn.at)

**Feine Küche Kulterer:** Adolf Kulterer, Tel.: +43 676 54 53 872 , [adolf.kulterer@kulterer.co.at](mailto:adolf.kulterer@kulterer.co.at)

**Kontakt Pressestelle LK:** Wilfried Pesentheiner, Tel. +43 676 83 555 383, [wilfried.pesentheiner@lk-kaernten.at](mailto:wilfried.pesentheiner@lk-kaernten.at)

