

Pressemitteilung

Klagenfurt, 1. Dezember 2023

Antoniuskindergarten der Caritas setzt bei der Verpflegung auf Regionalität und Transparenz

Zertifizierte Herkunftskennzeichnung für Milch, Fleisch und Eier wird eingeführt

Der Antoniuskindergarten in Feldkirchen betreut rund 180 Kinder. In der kindergarteneigenen Küche werden die Kinder auch verpflegt – mehr als 62.000 Essensportionen kommen dabei jährlich auf die Teller. Bei der Verpflegung der Kinder wird schon länger auf Regionalität gesetzt, nun wird die Herkunft der Zutaten auch ausgelobt: „Eier, Milchprodukte, Fleisch und Gemüse – vieles kommt entweder direkt aus der Region oder zumindest aus heimischer Landwirtschaft. Ab sofort loben wir auch die Herkunft von Milch, Fleisch und Eiern transparent aus!“, erklärt Daniela Rindler, Leiterin des Kindergartens. Dazu hat sich der Kindergarten nach der Herkunftskennzeichnung GUT ZU WISSEN der Landwirtschaftskammer zertifizieren lassen. „Eltern und Kinder können sich so einfach davon überzeugen, woher die Lebensmittel im Mittagmenü kommen“, so die Kindergartenleiterin.

Martin Treffner, Bürgermeister der Stadtgemeinde Feldkirchen, betont im Rahmen der Übergabe des Herkunftszertifikats: „Mit der Verwendung heimischer Lebensmittel leistet der Kindergarten einen Beitrag zur Stärkung der regionalen Landwirtschaft und zum Klimaschutz. Mit der Herkunftskennzeichnung wird das nun für die Kinder und Eltern sichtbar!“ Auch der zuständige Stadtrat Helmut Kraßnig sieht in der Projektumsetzung einen Schritt in die richtige Richtung: „Es ist wichtig, dass die Kinder ein gesundes Essen bekommen, das mit einem möglichst hohen Anteil an heimischen Lebensmitteln zubereitet wird. Danke an die Kindergartenleitung und an den Küchenchef, die das möglich machen.“

Auch LK-Präsident Siegfried Huber zeigt sich erfreut über die Teilnahme an der freiwilligen Herkunftskennzeichnung: „Ich bedanke mich bei den Verantwortlichen im Kindergarten, die damit vorzeigen, dass die Herkunftskennzeichnung einfach und unbürokratisch möglich ist.“ Der LK-Präsident verweist weiters darauf, dass heimische Lebensmittel einen Mehrwert für die heimische Wirtschaft haben. Wie eine Studie des Wirtschaftsforschungsinstituts (WIFO) zeigt, hätte ein vermehrter Einsatz heimischer Lebensmittel auch positive Auswirkungen auf den Kärntner Wirtschaftsstandort: „Jedes zusätzliche Prozent an heimischen Lebensmitteln bringt der Wirtschaft zusätzlich 8 Mio. Euro an Wertschöpfung, davon 3,8 Mio. Euro im Sektor Landwirtschaft. Vom heimischen Einkauf profitieren die Konsumenten, die regionale Wirtschaft und das Klima“, hebt der LK-Präsident hervor.

Initiative GUT ZU WISSEN

- Seit 1. September müssen alle Küchen der Gemeinschaftsverpflegung die Herkunft von Milch, Fleisch und Eiern transparent für die Kundinnen und Kunden ausloben.
- Mit GUT ZU WISSEN werden alle gesetzlichen Voraussetzungen dieser Kennzeichnungsverpflichtung erfüllt.
- Durch eine entsprechende Layout-Linie kann eine optisch ansprechende Auslobung der heimischen Herkunft von Lebensmitteln erfolgen.
- In Kärnten werden derzeit bereits rund 7 Mio. Essensportionen – unter anderem in den Küchen vieler Kinderbetreuungseinrichtungen (z. B. Kindernest GmbH), Krankenhäuser (z. B. Elisabethinen Klagenfurt und Barmherzige Brüder St. Veit) sowie Seniorenheime (z. B. Caritas) GUT ZU WISSEN-zertifiziert.
- Die Teilnahme am System GUT ZU WISSEN ist kostenlos. Es fallen lediglich Kosten für die externe Zertifizierung durch eine unabhängige Kontrollstelle an.
- Alle Infos unter: www.gutzuwissen.co.at



BU: Bürgermeister Martin Treffner, Kindergartenleiterin Daniela Rindler, Küchenchef Erich Göderle und Stadtrat Helmut Kraßnig zeigen sich bei der Übergabe des GUT ZU WISSEN-Zertifikats überzeugt, dass der Einsatz von heimischen Lebensmitteln im Kindergarten Antoniusheim der richtige Weg ist.

Fotocredit: LK Kärnten

Rückfragen zum Thema:

Öffentlichkeitsarbeit LK: Mag. Michaela Geistler-Quendler, MSc., Tel. 0463/5850-1384, michaela.geistler-quendler@lk-kaernten.at