

"Gastwirt trifft Landwirt"

Utl.: Landwirtschaftskammer und Wirtschaftskammer wollen regionale Wirtschaftskreisläufe stärken und stellen die heimischen Lebensmittel in den Fokus. =

Klagenfurt (OTS) - Mit der Rind- und Schweinefleischverkostung im Bildungshaus Schloss Krastowitz fällt der Startschuss für eine Kooperation von Landwirtschaftskammer Kärnten und Wirtschaftskammer Kärnten, die es in dieser Form bisher noch nicht gegeben hat: In Zukunft können die Gastwirte gratis als Verkoster an Produktprämierungen und Sensorik-Schulungen der Landwirtschaftskammer teilnehmen. Johann Mößler, Präsident der Landwirtschaftskammer Kärnten: „Wir wollen gemeinsam vorangehen und das Bewusstsein für regionale Lebensmittel bei den Kärntner Gastronomen vertiefen. Das liegt im Trend bei den Konsumenten, hilft den bäuerlichen Betrieben und kann auch eine große Chance für die Gastronomen sein. Deshalb öffnet die Landwirtschaftskammer Kärnten ihre Türen für die heimischen Wirte um sie von der hohen Qualität unserer bäuerlichen Produkte zu überzeugen!“

Stärkung des ländlichen Raums als Ziel

„Wir haben ein gemeinsames Ziel vor Augen“, erklärt Jürgen Mandl, Präsident der Wirtschaftskammer Kärnten: „Wir wollen den ländlichen Raum stärken und die Wertschöpfung in Kärnten halten. Durch den verstärkten Einsatz regionaler Lebensmittel in Kärntens Gastronomiebetrieben werden Arbeitsplätze geschaffen und die Kaufkraft im ländlichen Raum gestärkt.“ Das sei ein wichtiger Impuls für den regionalen Raum, von dem alle Beteiligten profitieren, so Mandl: „Jeder Euro, der bei unseren Landwirten ausgegeben wird, sichert Arbeitsplätze und Betriebe in Kärnten. Ob beim Urban Farming in Vancouver oder bei der Slow-Food-Messe in Turin - weltweit wollen die Konsumenten wissen, woher ihre Lebensmittel stammen.“

Auch aus ökologischer Sicht sei der Einkauf beim heimischen Landwirt absolut begrüßenswert, betont Mößler: „Heimische Lebensmittel überzeugen nicht nur durch hohe Qualität, sondern sind Lebensmittel mit Mehrwert. Sie werden umweltfreundlich und tierartgerecht von Bauern produziert. So hat zum Beispiel heimisches Rindfleisch auf Grund der flächengebundenen Produktion und einem hohen Anteil von Grundfutter in der Ration eine sehr gute Treibhausbilanz. Kein

anderes Land der europäischen Union produziert ein Kilogramm Rindfleisch mit weniger CO₂-Emissionen als Österreich - und somit auch als Kärnten."

Vorteile für Gastronomen

Die Rind- und Schweinefleischverkostung ist der Auftakt einer langfristigen Partnerschaft zwischen Landwirtschaftskammer und Wirtschaftskammer: Weitere Termine für Verkostungen sind schon fixiert, viele Gastronomen haben bereits ihr Interesse bekundet. Dass die Kooperation ein voller Erfolg wird, davon ist Stefan Sternad, Obmann der WK-Fachgruppe Gastronomie überzeugt: „Die Teilnahme an den Sensorikschulungen sind für Gastwirte ein mehrfacher Gewinn. Einerseits kann man dabei potentielle künftige Lieferanten kennenlernen, andererseits werden die Geschmackssinne bei solchen Verkostungen geschult. Man lernt Neues kennen und kann sich weiterentwickeln. Das ist für jeden Unternehmer wichtig."

Durch den Einsatz von regionalen Lebensmitteln könne man sich auch einen Wettbewerbsvorteil verschaffen, so Sternad: „Der Gast von heute ist kritisch, er will wissen, woher die Lebensmittel kommen. Und dabei handelt es sich um keinen kurzfristigen Trend, sondern eine Entwicklung, die es bereits seit langem gibt und die sich mit Sicherheit noch weiter verstärken wird. Für den Wirt gibt es nichts Schöneres als ein Produkt, dessen Geschichte ich kenne und dem Gast erzählen kann."

Kooperation im Detail

Die Rind- und Schweinefleischverkostung im Bildungshaus Schloss Krastowitz wird von der Landwirtschaftskammer Kärnten organisiert und von der bäuerlichen Vermarktungsorganisation BVG Kärntnerfleisch begleitet. Kärntner Gastronomen können kostenlos teilnehmen und sich informieren. Der AMA-Grilltrainer und Fleischsommelier Johann Stabauer grillt und erklärt die Einsatzmöglichkeiten von Beiried, Rostbraten, Schulterscherzel und Hochrippe vom Kärntner Jungstier, Kalbin und Ochsen sowie Schopf und Karree vom Kärntner Schwein.

In den nächsten Monaten wird die Landwirtschaftskammer Kärnten weitere Verkostungen und Sensorik-Schulungen für die Bereiche Bauernbrot, Käse- und Milchprodukte, Fisch- und Fischprodukte, Öle und Fleischprodukte anbieten, die von der Sparte Gastronomie der Wirtschaftskammer bei den Gastronomen beworben wird. Auch die Teilnahme an diesen Verkostungen wird für die Kärntner Gastronomen kostenlos sein.

Darüber hinaus sind in den kommenden Monaten Exkursionen zu ausgewählten Betrieben geplant, bei denen Gastronomen die Lieferanten und Herstellungsprozesse kennenlernen und die Produkte verkosten können.

~

Rückfragehinweis:

Wirtschaftskammer Kärnten
Öffentlichkeitsarbeit
05 90 904 - 660
oeffentlichkeitsarbeit@wkk.or.at
wko.at/ktn

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/238/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0146 2016-09-19/13:47

191347 Sep 16

Link zur Aussendung:

http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20160919_OTS0146