

Plank: Herkunft kennzeichnen - Brauchen Pioniere in ganz Österreich

Utl.: "Gut zu wissen" sorgt in Gemeinschaftsverpflegung für mehr
Transparenz =

Wien (OTS) - "Immer mehr Menschen ernähren sich bewusst und wollen auch wissen, woher die Lebensmittel, die sie genießen, stammen. Aus diesem Grund hat die LK Österreich die Initiative 'Gut zu wissen' gestartet, die die Herkunft von Fleisch und Eiern in der Gemeinschaftsverpflegung sichtbar macht. Das Land Niederösterreich setzt 'Gut zu wissen' bereits um. Nun erwarten wir uns, dass in ganz Österreich die öffentliche Hand und große Unternehmen, die auch in Nachhaltigkeitsberichten ihre diesbezüglichen Erfolge präsentieren, als Pioniere mit gutem Beispiel vorangehen. Denn die Gäste haben ein Recht auf Transparenz und 'Gut zu wissen' sorgt in der Gemeinschaftsverpflegung, also in Kantinen, Heimen, Schulen, Kindergärten, Kasernen, Krankenhäusern et cetera dafür", stellte LK Österreich-Generalsekretär Josef Plank fest und ergänzte: "Wenn man weiß, dass täglich umgerechnet 1 Mio. Eier importiert werden, sind Transparenz und Herkunftskennzeichnung ein Gebot der Stunde!"

Transparenz bedeutet Fairness

"Die heimische Geflügelwirtschaft hat sich in den letzten Jahren voll und ganz auf die Wünsche der Kunden eingestellt. Die Bauern haben über 100 Mio. Euro investiert, um die Geflügelhaltung noch tiergerechter zu gestalten. Österreich hat freiwillig drei Jahre vor dem europaweiten Verbot der Käfighaltung mit 1. Jänner 2012 bei Legehennen bereits 2009 die konventionelle Käfighaltung verboten. Heute sind wir EU-weit Vorreiter. Unser Geflügel hat den meisten Platz und wir verwenden die wenigsten Antibiotika. In vier Jahren reduzierte sich die verwendete Menge um 40%. Das alles kostet jedoch Geld und daher verlangen die heimischen Geflügelbauern einen fairen Wettbewerb auf Augenhöhe. Diesen kann die Herkunftskennzeichnung bieten, denn Transparenz bedeutet Fairness. Nur so kann der Kunde, der Gast ganz bewusst zu einem heimischen Ei oder Eiprodukt greifen", so Plank weiter.

Gehören zusammen: Bestbieterprinzip und "Gut zu wissen"

"Unter dem Motto 'Best statt Billig' erreichte die bäuerliche

Interessenvertretung, dass das Parlament das Bestbieterprinzip auch für Lebensmittel gültig machte. Derzeit ist der Gesetzgeber dabei, die Liste der davon betroffenen Lebensmittel zu ergänzen. Wenn also heute öffentliche Einrichtungen, wie Schulen, Internate, Kasernen, Krankenhäuser, Pflege- oder Altersheime Lebensmittel in großem Umfang einkaufen, wenden sie das Bestbieterprinzip an und müssen nicht die billigsten Lebensmittel kaufen. Somit können beim öffentlichen Einkauf von Lebensmitteln ökologische Kriterien, wie kurze Transportwege, nachhaltige Produktion et cetera, berücksichtigt werden. Derzeit setzt die öffentliche Hand das Bestbieterprinzip in ihrem Wirkungsbereich auf Bundes- und Länderebene um. Wir bieten mit der Initiative 'Gut zu wissen' dazu ein einfaches sowie unbürokratisches Instrument an, damit die Konsumentinnen und Konsumenten sofort sehen, woher Fleisch wie auch Eier stammen", so Plank weiter. Und: "Das Bestbieterprinzip und 'Gut zu wissen' gehören einfach zusammen!"

Informationen zur Initiative der LK Österreich unter
[www.gutzuwissen.co.at] (<http://www.gutzuwissen.co.at>). (Schluss)

~

Rückfragehinweis:

LK-Pressestelle:

Dr. Josef Siffert

Tel.-Nr. 01/534418521

E-Mail: j.siffert@lk-oe.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/5066/aom>

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

OTS0106 2017-03-27/11:48

271148 Mär 17

Link zur Aussendung:

http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20170327_OTS0106