

Krems konnte Schulden reduzieren
In zehn Jahren seien 95 Millionen Euro Schulden abgebaut worden.
Mehr dazu auf [KURIER.at/krems](https://www.kurier.at/krems)

Nah ist das neue Fern

Versorgung. Die Belieferung von Großküchen ist eine Chance für die heimische Landwirtschaft. Dank neuer Initiativen sollen bald mehr regionale Produkte auf die Kantinen-Teller kommen

VON MICHAELA HÖBERTH

Heimisch, regional, saisonal: Was in der eigenen Küche auf den Tellern landet, das kann jeder für sich entscheiden. In Großküchen hingegen gelten andere Regeln – insbesondere dann, wenn ein öffentlicher Auftraggeber für die Beschaffung der Lebensmittel zuständig ist. Denn was in Pflegeheimen oder Landeskliniken auf dem Speiseplan steht, hängt mit rechtlichen Vorgaben zusammen; Lieferanten werden auf Basis einer öffentlichen Ausschreibung ausgewählt. Kleinere, regionale Betriebe ziehen dabei oft den Kürzeren. Vor allem die Preisbewertung kann zu einem Stolperstein werden.

Dabei könnte die Belieferung von Großküchen ein wichtiges Standbein für die heimische Landwirtschaft sein: „Wenn wir den Anteil an österreichischen Lebensmitteln in den Großküchen um zehn Prozent erhöhen, werden dadurch 500 landwirtschaftliche Betriebe abgesichert“, macht Johannes Schmuckenschlager, Präsident der Landwirtschaftskammer NÖ, bewusst. Deshalb drehte die Kammer an mehreren Schrauben, um Landwirte

leiter an einen Tisch zu bringen: Mit der Initiative „Ja zu Nah“ wurde ein digitaler Lebensmittel-Marktplatz gegründet, mit dem Küchenchefs Produkte von bäuerlichen Betrieben aus der Region beziehen können.

Zudem wurde ein Leitfaden erarbeitet, der auf öffentliche Auftraggeber abzielt; mit einer „rechtlichen Toolbox“ soll der Einkauf von heimischen Lebensmitteln er-

„Frische Lebensmittel müssen nicht unbedingt teuer sein, oft sind sie sogar günstiger“

Wolfgang Zeman
Küchenchef

leichtert werden. Denn nur, wenn die Auswahlkriterien in der öffentlichen Ausschreibung auch erfüllbar sind, können heimische Anbieter mit Großlieferanten aus dem Ausland mithalten.

Regionales Vorrecht

Das Land NÖ möchte nun mit gutem Beispiel vorangehen und für mehr regionale Produkte in den Großküchen und Kantinen sorgen: „Niederösterreichische bzw. öster-

reichische Betriebe sollen ein Vorrecht haben, ihre Produkte an die landeseigenen Einrichtungen zu verkaufen“, sagt ÖVP-Landesrat Ludwig Schlezitzko. Ein Modell, das im besten Falle Schule machen soll – und zwar auch im Bund.

Dass mäßig geschmackiges Essen im Spital oft nicht mehr als ein Klischee ist, zeigt das Landeskrankenhaus Korneuburg-Stockerau: 400 Essen kochen Küchenchef Wolfgang Zeman und sein Team jeden Tag für die Patienten, und zwar ausschließlich mit frischen Zutaten und ohne Geschmacksverstärker. „Wir stehen im engen Kontakt mit regionalen Landwirten, sie bauen einiges extra für uns an“, erzählt Zeman, der früher in der Haubengastronomie tätig war. Eine Vertrauensbasis, die über 25 Jahre gewachsen ist.

„Frische Lebensmittel müssen nicht unbedingt teuer sein, oft sind sie sogar günstiger“, weiß der Koch, der immer neue Rezepte ausprobiert. Die frischen Zutaten sind für die Patienten ein Genuss – und obendrein viel verträglicher als Fertiggerichte. Von kurzen und damit umweltschonenden Lieferwegen, einer krisensicheren Versorgung und der Stärkung regionaler Betriebe ganz zu schweigen.



LK KORNEUBURG-STOCKERAU

Mehr Klarheit über Herkunft

Verordnung. Mit 1. September gilt sie auch in Betrieben, Gesundheits- und Pflegeinstitutionen sowie Bildungseinrichtungen: Die verpflichtende Herkunfts-kennzeichnung von Lebensmitteln. „Das ist ein erster konkreter Umsetzungsschritt für mehr Transparenz auf unseren Tellern“, sind Landwirtschaftsminister Norbert Totschnig und Gesundheitsminister Johannes Rauch von dem Gesetz überzeugt.

Jeden Tag werden in Österreich 2,2 Millionen Speisen in Großküchen ausgegeben. Sprich: Ein Viertel der Bevölkerung wird einmal pro Tag auf diesem Weg versorgt. Verpflichtend angegeben werden muss künftig die Herkunft von drei Produktgruppen: Fleisch, Milch und Milchprodukten sowie Ei und Eiprodukten.

Bei Fleisch muss das Tier im angegebenen Land geboren, gemästet und geschlachtet werden. Bei Milch betrifft die Kennzeichnung das Land, in dem das Tier gemolken wurde. Bei Eiern ist jenes Land anzuführen, in dem es gelegt wurde. Die Herkunftskennzeichnung trifft alle Großküchen und Kantinen, ganz gleich, ob sie öffentlich oder privat sind.



Die neue „rechtliche Toolbox“ wurde im Landeskrankenhaus Stockerau präsentiert, wo Wolfgang Zeman (re.) mit Zutaten aus der Region kocht

Aus den Bezirken

Feuer bei Schiebel wurde geklärt

Wiener Neustadt. Die Brandursache für das Feuer am Sonntag beim bekannten Drohenhersteller Schiebel in Wiener Neustadt ist geklärt. Nur zwei mögliche Ursachen kommen laut Polizeisprecher Johann Baumschlager in Frage: Das Feuer ist entweder von einem defekten Fernseher oder einem darunter befindlichen Subwoofer im Besprechungsraum ausgegangen. Der entstandene Schaden beläuft sich auf einen mittleren sechsstelligen Eurobetrag. Schiebel baut unter anderem unbemannte Camcopter-Hubschrauber für Aufklärungszwecke.

Raser mit 1,84 Promille unterwegs

Bezirk Gänserndorf. Viel zu schnell, zudem alkoholisiert und ohne Lenkerberechtigung war ein 25-jähriger Wiener bei Deutsch-Wagram (Bezirk Gänserndorf) am Sonntagabend mit einem Pkw unterwegs. Nach Polizeiangaben sind 162 km/h in einer Tempo-70-Zone und bei dem Mann am Steuer 1,84 Promille gemessen worden. Nach einer kurzen Verfolgung erfolgte die Anhaltung. Der Führerschein konnte ihm nicht abgenommen werden – der wurde ihm schon vor einiger Zeit wegen unbemantelter Camcopter-Hubschrauber für Aufklärungszwecke.



Die Einsatzkräfte konnten das Mädchen rasch beruhigen

Feuerwehr befreite Kind aus Schaukel

St. Pölten. Ungewöhnlicher Einsatz für die Freiwillige Feuerwehr im St. Pöltner Stadtteil Wagram. Die Einsatzkräfte wurden gerufen, weil ein Mädchen mit einem Finger im Plastikteil einer Schaukel feststeckte. Die Dreijährige konnte schließlich aus ihrer misslichen Lage wieder befreit werden. „Sie war sehr tapfer“, berichtete die Feuerwehr.

Mehr medizinische Primärversorgung

NÖ. In Melk, Breitenfurt (Bezirk Mödling) und beim Bahnhof Tullnerfeld in Michelhausen (Bezirk Tulln) eröffnen am Montag drei weitere Primärversorgungszentren (PVZ). Insgesamt gibt es in NÖ damit neun. Zwei weitere PVZ – in St. Pölten-Nord und Mauer bei Amstetten – sind auf Schiene. Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner (ÖVP) verwies auf die „wohnortnahe Gesundheitsversorgung“ durch die PVZ. Kurze Wartezeiten und eine Versorgung möglichst vor der Haustür verspricht sich NÖGUS-Vorsitzender, Landesrat Christoph Luisser (FPÖ) von den PVZ.

Stauchaos nach Unfall auf der A1

Bezirk Melk. Nach einem Verkehrsunfall bei Melk musste Donnerstagnachmittag die Westautobahn (A1) in Richtung Linz gesperrt werden. Ein Lkw war gegen die Betonleitschiene gekracht; beteiligt war auch ein Pkw. Der Stau reichte laut ÖAMTC rasch bis Loosdorf zurück. Behinderungen gab es einem Sprecher des Autofahrerclubs zufolge auch auf der Richtungsfahrbahn Wien. Dort war nach einem Unfall vortäglich der erste Fahrstreifen gesperrt. Ein langer Stau war die Folge.

NAMENSTAG, 30.6. Bertram, Ehrentrud, Otto



„Landmark“ für den Wirtschaftspark
Wiener Neudorf. An der A2-Abfahrt, am Beginn des Industriezentrums NÖ Süd, wurde am Mittwoch das neue Business-Hotel „Landmark Wiener Neudorf“ eröffnet. Das 12-Millionen-Euro-Projekt soll ein Impulsgeber für die gesamte Region sein.

PRIVAT



A2: Auto bei Unfall in zwei Teile gerissen
Wr. Neustadt. Durch die Wucht der Kollision ist Donnerstagfrüh auf der Südbahn der Pkw eines 29-Jährigen in zwei Teile gerissen worden. Ein Kastenwagen war in das zuvor verunglückte Auto gekracht, beide Fahrer wurden dabei schwer verletzt.

PRESETTEAM D. FF WR. NEUSTADT

Ganz in Weiß: Kurstadt wird zur tollen Party-Location

Baden. Die Kurstadt wird zur Kulisse für ein einzigartiges Sommerfest. Den Anfang macht heute, Freitag, die lange Einkaufsnacht mit vielen Schnäppchen und buntem Musikprogramm. Am Samstag geht bei Open-Air-Partys und Indoor-Clubbing die Post ab. DJ und Realitystar Giulia Siegel ist mit dabei. Dresscode: Ganz in Weiß. Info: www.baden-in-weiss.at



BARBARA WIRTH/STADTBAU IN WEISS

Frontalcrash nach Pub-Besuch: 19-Jähriger vor Gericht

Mauer/St. Pölten. Was als gemütlicher Abend mit Freunden begann, endete für einen 19-jährigen Mostviertler am 14. Mai dieses Jahres im Krankenhaus und nun mit einem Prozess.

Nach einigen Bieren im Pub trat der junge Mann mit 1,34 Promille Alkohol im Blut selbst mit dem Auto die Heimreise an. „Ich weiß nicht, was in mich gefahren ist“, gab der 19-Jährige vor dem Landesgericht St. Pölten zu Protokoll.

Gegen zwei Uhr früh soll der Mostviertler schließlich in einer Unterführung in Mauer (Bezirk Amstetten) links über die Sperrlinie gekommen sein. Zeitgleich war gerade ein 18-Jähriger in die Gegenrichtung unterwegs, die beiden Fahrzeuge kollidierten frontal. Beide Unfallbeteiligte wurden bei dem Crash schwer verletzt und erlitten Knochenbrüche.

Dass der 19-Jährige trotz Alkohol im Blut alleine den Unfall verursacht haben soll, bestritt er im Zeugenstand. Auch der entgegenkommende 18-Jährige soll zu mittig auf der Fahrspur unterwegs gewesen sein.

Wie der folgenschwere Unfall nun tatsächlich zustande gekommen ist, soll nun ein KFZ-technisches Gutachten klären, wie die Richter am Landesgericht St. Pölten entschied. Die Verhandlung wurde vertagt. **SOPHIE SEEBÖCK**



Die Lenker beider Autos wurden schwer verletzt

Hinter der Fassade herrschte Eiszeit

Mordprozess. 64-Jähriger erschlug Ehefrau mit Meißel – Freunde und Verwandte berichten von jahrelangem Streit in der Beziehung. Opfer versteckte Schusswaffe vor ihrem Ehemann

VON STEFAN JEDLIKA

Nach außen hin erschienen sie als wohlhabendes Traum-paar. Sie führten gemeinsam ein erfolgreiches Unternehmen, gönnten sich ausgedehnte Weltreisen. Doch hinter der Fassade war die Welt offenbar längst nicht mehr so heil, wie man vorgab.

Warum tötete der 64-jährige Angeklagte am 24. August 2022 in Oberwaltersdorf seine Ehefrau durch 15 Schläge mit einem Meißel? Auf der Suche nach den Hintergründen der Bluttat kamen im Landesgericht Wiener Neustadt am Donnerstag Freunde und Verwandte des Paares zu Wort. Und sie zeichneten grundverschiedene Bilder von dem Paar.

Ein Schwager des Angeklagten beschrieb das Opfer als kalt und berechnend und



Der Angeklagte habe seine Frau schlecht behandelt, sagen Freundinnen des Opfers als Zeuginnen aus

behauptete: „Er war ihr hörig, hat nur mehr gemacht, was sie wollte und sich völlig verändert.“ Man habe in bestem Einvernehmen gelebt, sich gegenseitig beim Hausbau unterstützt. Bis zur Hochzeit – weil sein Sohn, Patenkind des Angeklagten, von dieser ausgelassen worden sei. Die Schwester des 64-Jährigen behauptete: „Auch andere Freunde haben sich wegen ihr abgewandt.“

So etwa die Ehefrau eines ehemaligen Angestellten und Freundes der beiden. Aufgrund des Führungsstils des Opfers als Chef in es zum Zerwürfnis zwischen den Frauen gekommen. Der Mann behielt das Freund-schaftsverhältnis zum Ehepaar jedoch bei. Und wurde von der Frau wenige Wochen vor der Tat gebeten, die im Haus aufbewahrte Schusswaffe zu übernehmen. „Weil

es regelmäßig Stress gibt und sie ihn nicht wiedererkennt, hat sie gesagt“, erinnerte sich der Mann vor Gericht.

„Liebesentzug“

Auf die Frage des Richters, ob er den Eindruck hatte, die Frau fürchte um ihr Leben, antwortete der Mann vorsichtig: „Sie hat nicht panisch gewirkt, aber ich hatte schon den Eindruck, dass da etwas nicht stimmt.“ Weitere Anzeichen für Streit in der Ehe habe er jedoch bei mehreren Besuchen nicht erkannt.

Einen ganz anderen Eindruck schilderte eine 87-jährige Nachbarin, die sich als „Ersatzmutter“ des Opfers bezeichnet. Ihr gegenüber habe die Frau über „Liebesentzug“ ihres Ehemannes geklagt. „Sie hat immer alles im Haus und im Garten in Ordnung gehalten, aber er hat

ihr vorgeworfen, dass sie eine schlechte Hausfrau und Ehefrau ist“, berichtete sie.

„Schon jahrelang“ habe es Streit in der Ehe gegeben. „Letzter Auslöser“ sei eine vom Angeklagten geplante, mehrmonatige Südamerika-Reise mit einem Wohnmobil gewesen. „Sie wollte da nicht mitfahren.“ Zwei weitere Freundinnen sprachen von „Psychoterror“ und bestätigten, dass sich die Frau vernachlässigt gefühlt habe. „Sie war gebrochen und verzweifelt. Wenn nicht alles so gelaufen ist, wie er wollte, hat er wochenlang nicht mit ihr geredet“, sagte eine. Die andere berichtete: „Sie hat erzählt, dass er ihre Krebserkrankung ignoriert und sich beschwert hat, warum sie keinen Sport macht und keine Reisen unternehmen will.“

Der Prozess wurde vertagt.

Schon fünf Todesfälle: Chef von Gloggnitzer Käserei wegen Listerienfällen angeklagt

Ermittlungen ergaben noch größere Anzahl an Opfern

Gloggnitz. Ursprünglich ist man von drei Toten und acht Erkrankten ausgegangen, im Zuge der Ermittlungen kam man allerdings auf zwei weitere Todesfälle.

Im Fall um eine weit reichende Listerienvergiftung ausgehend von einer Käserei in Gloggnitz (Bezirk Neunkirchen) hat die Staatsanwaltschaft Wiener Neustadt Strafantrag gegen den Firmeninhaber eingebracht, bestätigt Sprecher Erich Habitzl.

Der Mann muss sich am Landesgericht Wiener Neustadt demnächst wegen grob fahrlässiger Tötung in gleich fünf Fällen, dreifache grob fahrlässiger schwerer Körper-

verletzung sowie grob fahrlässiger Körperverletzung in weiteren drei Fällen verantworten.

Wie es in der Anklageschrift heißt, soll der Chef der Käserei die nötigen Hygienebestimmungen nicht eingehalten haben. Teilweise sollen aus finanziellen Gründen diverse hygienische Mängelbehebungen, die von der Lebensmittelkontrolle vorgeschrieben wurden, nicht durchgeführt haben.

Die Käserei hatte sich ländertypische Käse- und Milchspezialitäten vom Balkan spezialisiert. Im Herbst 2022 kam es wegen des Listerienverdachts zu einem Rückruf für Kajmak, Trinkjoghurt und

Frischkäse aus dem Unternehmen.

Zuvor hatten Untersuchungen der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) ergeben, dass bis dahin mindestens acht Erkrankungen auf einen identen Listerienstamm zurückzuführen sind. Mehrere Opfer hatten in einem Lokal für serbische Küche in Wien gegessen und sich dort eine Listerieninfektion eingefangen. Alle Betroffenen haben einen Bezug zum Balkan oder stammen aus der Region.

Nach dem Skandal schlierterte die Käserei in die Insolvenz, der Betrieb ist mittlerweile geschlossen. **P.W.**

KURIER

Rund um die Uhr bestens informiert

Jetzt KURIER kennenlernen!
4 Wochen gedruckt + digital um nur € 4,-

[kurierabo.at/kombi](https://www.kurierabo.at/kombi)