

**KENNZEICHNUNGSPFLICHT**

# Schon jetzt regional und bio

Seit 1. September müssen in Großküchen Fleisch, Eier und Milch gekennzeichnet werden. Auch in Klosterneuburgs Kindergärten, Schulen und Altersheimen wird dies nun umgesetzt.

VON VICTORIA HEINDL

**KLOSTERNEUBURG** Woher stammt mein Schnitzler? Haben glückliche Hühner die Eier gelegt oder kann ich das Glas Milch mit reinem Gewissen genießen? In den Großküchen müssen diese Fragen seit Anfang September eindeutig geklärt sein. Denn es gilt eine

Kennzeichnungspflicht für die Herkunft von Fleisch, Eiern und Milch. Die Klosterneuburger Institutionen sehen sogar eine Erweiterung dieser auf Obst und Gemüse als sinnvoll an.

Klimaschutz und Nachhaltigkeit - das sind die beiden wichtigsten Faktoren der Kenn-

„Ähnlich der Allergenangabe – gesammelt als Aushang.“

**SILVIA REGENFELDER-MARX  
HAUS ST. LEOPOLD**

zeichnungspflicht für das Caritas Haus St. Leopold und die Stadtgemeinde, die für die Verköstigung der Jüngsten in den Kindergärten und Schulen zuständig ist. „Uns als Stadt war dies beim Bezug des Essens für die Kindergärten und auch Schulen immer schon wichtig, so wurde zum Beispiel bei der Ausschreibung des Rahmenvertrages für das Kindergartenessens ein Lieferant gewählt, der die Lebensmittel zu zwei Dritteln regional aus Österreich bezieht und es wird auch extra mehr bezahlt, um einen Bioanteil von mindestens 50 Prozent zu gewährleisten“, versichert Schulstadträtin Maria Theresia

Eder. Außerdem erleichtere die neue Regelung bei Bestellungen, Entscheidungen zu treffen, sind sich Silvia Regenfelder-Marx, Hygienekontaktperson, und Andras Kondor, Küchenordinator, vom Haus St. Leopold einig. Außerdem werde dadurch natürlich auch für den Verbraucher die Herkunft der Lebensmittel transparenter.

**Erweiterung auf Obst und Gemüse sinnvoll**

Aber wie wird die neue Verordnung nun in der Praxis umgesetzt? „Die Umsetzung erfolgt durch die Ausverhandlung des Rahmenvertrages. Die Angaben erfolgt auf den gelieferten Mahlzeitpackungen“, erklärt Eder. Außerdem werde derzeit erhoben, ob auch auf den wöchentlichen Speiseplänen, die in den Kindergärten und Schulen aushängen, eine einfache Herkunftsangabe möglich sei. Und im Haus St. Leopold? „Ähnlich der Allergenangabe - in Form einer gesammelten Angabe als

**Meine Region  
DIE GUTE NACHRICHT****Die beste Marmelade in NÖ**

**KLOSTERNEUBURG** Unter dem Motto „Regionalität hat immer Saison“ luden die Landwirtschaftskammer Niederösterreich und die AMA-Marketing GmbH am Eröffnungstag der Internationalen Gartenbaumesse Tulln zum Branchentreff ein. Vertreter der Bundes- und Landesverbände von Garten-, Obst- und Gemüsebau, der Baumschulen sowie der thematisch befassten Schulen kamen zahlreich zusammen, um neue Ideen zu entwickeln und kommende Herausforderungen zu diskutieren. Der Branchentreff bietet nicht nur eine Plattform für wertvollen Austausch, sondern fördert

auch die Diskussion über zukünftige Herausforderungen und Chancen. Eine starke Zusammenarbeit innerhalb des Sektors ist von essentieller Bedeutung, um die Zukunft des Gartenbaus nachhaltig zu gestalten. „Die Debatte über die SUR-Verordnung verdeutlicht eine besorgniserregende Entwicklung, bei der uns Bäuerinnen und Bauern zunehmend die Optionen im Bereich Pflanzenschutz schwinden. Die Versorgungssicherheit steht auf dem Spiel – es ist von höchster Dringlichkeit, praxistaugliche Lösungen zu finden. Wir müssen sicherstellen, dass die nachhaltige Produktion regionaler Lebensmittel weiterhin gewährleistet ist. Uns müssen die notwendigen Mittel zur Verfügung stehen, damit wir unsere Felder schützen und die Ernten sichern können“, betont Landwirtschaftskammer NÖ-Vizepräsident Lorenz Mayr. Innovation und Qualität werden ausgezeichnet: Ein besonderes Highlight des Treffens ist jedes Jahr die Anerkennung und Eh-



▲ LK NÖ-Vizepräsident Lorenz Mayr, Mostkönigin Sigrid I., Manfred Gössinger, Franz Graml, Familie Mayer-Witzmann, AMA-Marketing-Geschäftsführerin Christina Mutenthaler, NÖ Obstbauverband-Obmann Martin Sedelmaier (v.l., stehend), Adolf Adelsberger und Franz Gruber (v.l., kniend).  
Foto: LK NÖ

rung herausragender Leistungen heimischer Betriebe. In diversen Kategorien werden die besten teilnehmenden Betriebe aus Niederösterreich mit der renommierten Auszeichnung „Eder Tropfen“ geehrt. Den NÖ

Landessieger in der wohl süßesten Kategorie Marmelade/Konfitüre holte sich Manfred Gössinger von der HBLA und BA Klosterneuburg mit seiner Komposition „Mango-Pfirsich-Marille“.