



Seminarbäuerinnen

Monika Linder hat von Erna Binder die Geschäftsführerschaft übernommen. Seite 14

Bio-Mühle

GoodMills errichtet in Schwechat eine weitere Bio-Getreidemühle. Seite 14

Milchgenossenschaft

Die MGN präsentierte neue Zahlen und hat ihr NÖM-Aktienpaket aufgestockt. Seite 15



Bei Familie Norbert Mayer in Groß-Enzersdorf



Treffen mit Vertretern des Gemüsebauverbandes



Am Spargelhof von Werner und Barbara Magoschitz

Betriebsbesuche bei Gemüse- und Spargelbauern im Marchfeld

LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf war jüngst zu Besuch bei drei Landwirtschaftsbetrieben im Marchfeld. Die Region kennt der gebürtige Mostviertler bestens dank mehrerer Praxiseiten während seiner Ausbildung. Der nunmehrige Bauernbund-Obmann betonte am Spargelhof Edlinger in

Raasdorf, bei Familie Norbert Mayer in Groß-Enzersdorf, beim Treffen mit Präsident Karl Auer vom Bundesgemüsebauverband sowie mit Andreas Felber, Robert Kriegel, Norbert Friedrich und Josef Keferböck, aber auch am Spargelbetrieb von Werner und Barbara Magoschitz:

„Die Bäuerinnen und Bauern in der Kornkammer Marchfeld, einer der wichtigsten Gemüseanbauregionen Österreichs, versorgen uns mit frischen, heimischen Lebensmitteln und stehen für beste Qualität. Dadurch leisten sie einen erheblichen Beitrag für die Versorgungssicherheit.“

Schulterschluss zwischen Bauern und Großküchen

Bei einem Impulstag des Forums „Österreich ist regional“ zum Thema „Regionale und nachhaltige Lebensmittelbeschaffung in Niederösterreich“ trafen Landwirtschaftsminister Norbert Totschnig, LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf und LK-Präsident Johannes Schmuckenschlager in St. Pölten 120 wichtige Stakeholder, allen voran Leiterinnen und Leiter sowie Einkaufsverantwortliche von Großküchen.

Öffentlichen Auftraggebern, die Großküchen betreiben, kommt bei der Nachfrage nach regionalen Lebensmitteln eine wichtige Rolle zu. Schließlich werden in Österreich täglich rund 2,2 Mio. Essen in Großküchen und Kantinen konsumiert, das ist für rund ein Viertel der Bevölkerung.

„Wir können gemeinsam dazu beitragen, die heimische Produktion abzusichern.“

JOHANNES SCHMUCKENSCHLAGER, LK-PRÄSIDENT

Daher habe die öffentliche Hand große Verantwortung, wenn es um die Versorgung mit heimischen Lebensmitteln geht. „In diesem Bereich liegt enormes Potenzial. Das Angebot ist da und auch die Konsumentinnen und Konsumenten wünschen sich regionale Lebensmittel auf ihren Tellern“, waren sich alle Bauernvertreter einig.

Der direkte Schulterschluss zwischen der Land-

Regionale Lebensmittelbeschaffung stand im Fokus einer Tagung in der LK Niederösterreich.



In Österreich werden täglich 2,2 Millionen Essen in Großküchen ausgegeben. Das Potenzial für deklariert heimische Ware ist enorm.

wirtschaft und den Beschaffern – worauf der Impulstag abzielte – sei enorm wichtig. So betonte Johannes Schmuckenschlager: „Ich bin überzeugt, dass wir viele gemeinsame Ziele haben.“ Das seien in erster Linie gesunde, frische Lebensmittel für die Bevölkerung aus regionaler Produktion. In weiterer Folge gehe es dabei auch um Umwelt- und Klimaschutz. „Vor allem können wir gemeinsam dazu beitragen, die heimische Produktion abzusichern, und alle mithelfen, die Versorgungssicherheit zu gewährleisten“, meinte Schmuckenschlager

BML-Umfrage zur Beschaffung

Laut RollAMA-Motivanalyse habe für 60 Prozent der Österreicherinnen und Österreicher die Regionalität als wichtiges Einkaufskriterium in den vergangenen Jahren an Bedeutung gewon-

nen. Landwirtschaftsminister Norbert Totschnig dazu: „Die öffentliche Hand muss in der Beschaffung als Vorbild vorangehen, damit wir das Potenzial für mehr Regionalität noch besser nutzen können.“ Das Landwirtschaftsministerium (BML) startet deshalb eine Umfrage zur nachhaltigen Beschaffung von Lebensmitteln in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung.

„Die öffentliche Hand muss in der Beschaffung vorangehen.“

NORBERT TOTSCHNIG, LANDWIRTSCHAFTSMINISTER

Bis September sollen erste Ergebnisse vorliegen. Darüber hinaus soll an den höheren Agrarschulen des BML ein Warenwirtschaftssystem etabliert werden,

„um die nachhaltige Beschaffung noch besser quantifizieren zu können“, so Totschnig.

Regionalität für Groß und Klein

Lebensmittelqualität aus heimischer Produktion anzubieten, ist bereits bei den Jüngsten von größter Bedeutung. Stephan Pernkopf erklärt: „Nicht nur das Essverhalten der berufstätigen Erwachsenen hat sich verändert, heute isst auch jedes zweite Kind täglich im Kindergarten zu Mittag. Dort liegt also ein großes Potenzial in der nachhaltigen Beschaffung.“

„Regionale Beschaffung bringt Wertschöpfung für Bäuerinnen und Bauern.“

STEPHAN PERNKOPF, LH-STELLVERTRETER



Impulstag für die öffentliche Beschaffung: F. Raab, J. Schmuckenschlager, N. Totschnig, S. Pernkopf, E. Schaffer und L. Mayr

Die Küchenleiterinnen und Küchenleiter dieser Kantinen seien der Schlüssel, um regionale Lebensmittel auch direkt in der Region verkochen zu können. „Das bringt Wertschöpfung für die Bäuerinnen und Bauern, gesunde Konsumenten und Krisensicherheit.“

Ja zu Nah - Digitaler Lebensmittel-Marktplatz

Die LK Niederösterreich geht übrigens seit 2023 mit der Initiative „Ja zu Nah“ als Vorbild voran. Deren Ziel ist klar, so Schmuckenschlager: „Es geht darum, die regionale Beschaffung direkt von den bäuerlichen Familienbetrieben für öffentliche Auftraggeber attraktiver zu machen und insbesondere zu erleichtern.“ Dank des digitalen Lebensmittel-Marktplatzes der LK können Großküchen regionale und saisonale Produkte verschiedener bäuerlicher Betriebe aus der Region mit einer Bestellung beziehen. Die Kammer baut laut deren Direktor Franz Raab und Ja zu Nah-Geschäftsführerin Elfriede Schaffer damit einen neuen Absatzweg für die Landwirte zu den Großküchen auf. „Wenn wir den Anteil an österreichischen Lebensmitteln in den Großküchen um 10 Prozent erhöhen, werden dadurch 500 landwirtschaftliche Betriebe abgesichert“, rechnet Schmuckenschlager vor. AMA-Aufsichtsratsvorsitzender und LK-Vizepräsident Lorenz Mayr erläuterte zudem den Nutzen des AMA-Gütesiegels in der öffentlichen Beschaffung.