


SERIE
 Teil 1

Den zweiten Teil des Berichts über die INGESA 2026 lesen Sie in unserer nächsten Ausgabe.

„Zukunft passiert heute“

Die Getreidewirtschaftstagung INGESA 2026 widmete sich unter dem Titel „Zukunft und Resilienz“ möglichen Wegen zur Stärkung lokaler Märkte. Fachvorträge, Neuheiten von Ausstellern aus und für die Branche und die Gelegenheit zum ausführlichen Netzwerken wurden gerne angenommen.

TEXT UND FOTOS: ANDREA STURM

Rund 200 TeilnehmerInnen folgten der Einladung der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe und der Lebensmittelakademie ins Kärntner Velden. Zur Eröffnung der Veranstaltung betonte Herbert Poinstingl, Innungsmeister der Mühlen und Mischfuttererzeuger, die Bedeutung der Lebensmittelbranche als Wertschöpfungskette. „Doch die Rahmenbedingungen ändern sich dramatisch in einem rasanten Tempo. Der Klimawandel fordert uns heraus, wir merken es an Wetterschwankungen, Extremwetter, Trockenheiten und Starkregen. Wir haben mit geopolitischen Verschiebungen zu kämpfen, mit wirtschaftlichem Druck, mit steigender Bürokratie.“ Umso wichtiger sei es, trotz der vielen Herausforderungen die Chancen im Wandel zu erkennen. „Nachhaltigkeit darf nicht nur ein bürokratisches Modewort sein, sie muss in unseren Betrieben gelebt werden zur Stärkung regionaler Mehl- und Futtermittelmärkte“, so Poinstingl.

Mehr Österreich auf dem Teller

Wie es mit der Nachhaltigkeit ganz konkret funktionieren kann, erläuterte Andreas Haderer, Geschäftsleitung der XXXLutz Gastronomie. Das erste Restaurant der Möbelkette wurde 1996 in Wiener Neustadt eröffnet. Heute betreibt XXXLutz 170 Restaurants in neun Ländern und verköstigt jährlich 20 Millionen Gäste. Haderer selbst stieg 2007, nachdem er zuvor als Koch in der gehobenen Spitzenhotellerie gearbeitet hatte, in das Unternehmen ein. Im Jahr 2011 übernahm er die Geschäftsführung der Gastronomiesparte. Von Anfang an achtete er beim Einkauf auf Qualität, obwohl der Preis gerade in diesem Gastro-Segment eine große Rolle spielt. Die Umstellung auf höherwertige Mahlzeiten bei gleichbleibend attraktiven Preisen steigerte den Umsatz und führte zu hoher Profitabilität. Statt gute Prozesse im Stillen zu belassen, wollte er zudem aufzeigen, woher das Essen kommt. In Partnerschaft mit dem Verein „Land schafft Leben“ und hei-

mischen Lebensmittelerzeugern wie Hüttaler wurde die Beschaffung so weit wie möglich auf österreichische Waren umgestellt. Seit 2025 herrscht in den Restaurants zudem vollständige Transparenz auf den Speisekarten: „Es wäre schön, wenn jeder in der Gastronomie die Herkunftskennzeichnung umsetzt. Der Konsument sollte informiert wählen können. Wir sind stolz auf unsere regionalen Kooperationen, aber wenn etwas von weit her kommt, wie zum Beispiel unser Zander aus Kasachstan, dann steht das auch genau so auf der Speisekarte.“

Kurs auf Regionalität und Diversifizierung

Der Agrarökonom Franz Sinabell vom WIFO stellte die Frage, wie die kleinstrukturierte österreichische Landwirtschaft im Vergleich zur internationalen Konkurrenz bestehen kann.

Bei den Futtermitteln zeigt Österreich einen hohen Eigenversorgungsgrad bei der Rin-