

#draufschAUT – IM BEZIRK PERG

Der Bauernbund-Bezirksvorstand von Perg besuchte Anfang November das Curhaus der Marienschwestern in Bad Kreuzen. Das Curhaus war immer schon auf die Verwendung regionaler und saisonaler Lebensmittel bedacht. Die Herbstkampagne des Bauernbundes unter dem Motto #draufschAUT nimmt Bezug auf die seit dem 1.09.2023 geltenden bundesweiten verpflichtenden Herkunftskennzeichnung der Hauptzutaten Fleisch, Milch und Eier in der öffentlichen und privaten Gemeinschaftsverpflegung.

Wissen, woher die Lebensmittel stammen, wird den Menschen immer wichtiger. „Der Bevölkerung in Österreich ist Regionalität bei der Herkunft ihrer Speisen ein Anliegen. Viele befürworten daher auch eine ordnungsgemäße Kennzeichnung von Lebensmitteln. Mit der verpflichtenden Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung, wie etwa in Betriebskantinen, im Krankenhaus, Alten- und Pflegeheimen oder in der Schule setzen wir einen wichtigen ersten Schritt in Richtung mehr Transparenz am Teller um. Damit muss täglich bei 2,2 Millionen Speisen, das sind nahezu zwei Drittel aller Mahlzeiten, die jeden Tag außer Haus verzehrt werden, die Herkunft der Hauptzutaten bekanntgemacht werden“, betont OÖ Bauernbund-Bezirksobfrau LK-Vizepräsidentin Rosemarie Ferstl.

Regionalität, Saisonalität und Qualität im Curhaus großgeschrieben

„Seit jeher betrachten wir unsere Bäuerinnen und Bauern als wertvolle Partner. Sie beliefern nicht nur unsere Küche mit hochwertigen saisonalen Lebensmitteln, sondern versorgen auch unseren Shop beispielsweise mit Dinkelnudeln und herrlichem Honig etc. Viele weitere Schmankerln kommen ebenfalls aus der Region“, erzählt DI Friedrich Kaindlstorfer, Betriebsleiter im Curhaus Bad Kreuzen und GF der Marienschwestern GmbH, der sich in seinem Gesundheitshotel für Nachhaltigkeit einsetzt.

In der Traditionellen Europäischen Medizin ist die Ernährung eine der fünf heilsamen Säulen. Schon Hippokrates wusste: „Lass die Nahrung deine Medizin sein und die Medizin deine Nahrung“, so Kaindlstorfer und meint weiter: „Eine ausgewogene und natürliche Kost ist ein wertvolles Puzzleteil in der Gesundheitsvorsorge sowie beim Gesundwerden.“

Bauern und Konsumenten profitieren gegenseitig

Durch die verpflichtende Herkunftskennzeichnung wird sich die Nachfrage nach heimischen Lebensmitteln weiter erhöhen. „Davon profitieren nicht nur die Bäuerinnen und Bauern, sondern auch die Konsumenten. Denn sie können sich sicher sein, dass sie Lebensmittel auf den Teller bekommen, welche unter den global betrachtet höchsten Standards erzeugt werden“, so Ferstl.

Rückfragenhinweise:

DI Michael Harant, BEd BSc
+43 732 773866 - 811
+43 664 8326212
michael.harant@ooe.bauernbund.at

Geschäftsführer
Dipl.-BW Friedrich Kaindlstorfer, MBA
0676 6321960
geschaeftsfuehrung@marienschwestern.at



Die regionale Herkunft unserer Lebensmittel und der Kontakt zu unseren bäuerlichen Lieferanten ist uns wichtig.

Bildbeschreibung:

Reihe v.l.: NR Bgm. Nikolaus Prinz, Jungbauernlandesobmann Christian Lang, Bezirksbäuerin Katrin Schober, Oberin Schwester M. Christiane Reichl, Bauernbund-Bezirksobfrau LK-Vizepräsidentin Rosemarie Ferstl und Bäuerinnenteam Bad Kreuzen: Karin Prandstätter und Herta Nenning.

Reihe v.l.: Bauernbund-Obmann OBO Martin Kurzmann, Stev. Betriebsleiter Curhaus Bad Kreuzen Thomas Kanitz, MHPE und Geschäftsführer Dipl.-BW Friedrich Kaindlstorfer, MBA