

Die anonyme Speisekarte ist ein Auslaufmodell

Verein *Land schafft Leben*: Verpflichtende Herkunftskennzeichnung für Großküchen sorgt für Sensibilisierung der Konsument*innen und setzt Gastronomie unter Zugzwang.

Morgen tritt die neue Verordnung über die Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung in Kraft. Betreiberinnen und Betreiber von Kantinen, etwa in Krankenhäusern, Pflegeheimen, Schulen, Kindergärten oder Betrieben, müssen demnach künftig angeben, woher Fleisch, Milch und Eier stammen, sofern sie als einzelne Speise, als Beilage oder als qualitativer Bestandteil einer Speise angeboten werden. Für **Maria Fanninger**, Gründerin des Vereins *Land schafft Leben*, wird damit ein lange überfälliger Schritt in Richtung mehr Transparenz im Außer-Haus-Verzehr gesetzt:

„Die verpflichtende Herkunftskennzeichnung wird bei einigen zu einem bösen Erwachen führen, denn viele gehen davon aus, dass die Lebensmittel in Kantinen ohnehin aus Österreich kommen. Mit der Herkunftskennzeichnung wird hier Licht ins Dunkel gebracht, und das ist gut so. Die Konsumentinnen und Konsumenten haben ein Recht darauf, zu erfahren, woher das Essen auf ihren Tellern kommt, denn die Herkunft und die dort herrschenden Produktionsbedingungen machen einen Qualitätsunterschied. Ich für meinen Teil will wissen, ob ich einen Salat mit polnischen Putenstreifen esse oder mit österreichischen, denn bei uns wird die Pute deutlich besser gehalten als in vielen anderen Ländern.“

Gastronomie unter Zugzwang

Zwar wurden im Rahmen der neuen Verordnung auch Regeln für Gastronomiebetriebe aufgestellt, wonach freiwillige Informationen über die Herkunft von Zutaten in Speisen nicht irreführend sein dürfen. Dennoch ist eine verpflichtende Herkunftskennzeichnungspflicht für die Gastronomie unverzichtbar, um Transparenz und damit Entscheidungsfreiheit im Außer-Haus-Verzehr zu gewährleisten. Schließlich geht es hier neben den 2,2 Millionen Speisen in der Gemeinschaftsverpflegung um noch einmal rund 1,3 Millionen Speisen, die jeden Tag in der heimischen Gastronomie konsumiert werden. **Hannes Royer**, Gründer des Vereins *Land schafft Leben*, sieht in der Kennzeichnungspflicht für Großküchen einen Weichensteller für die Gastronomie:

„Die Herkunftskennzeichnung bringt nicht nur mehr Transparenz auf unsere Teller, sondern wird auch für eine Sensibilisierung der Konsumentinnen und Konsumenten sorgen – und damit den Weg für eine Herkunftskennzeichnungspflicht in der Gastronomie ebnen. Denn je öfter die Herkunft angegeben ist, desto öfter wird es den Menschen auffallen, wenn im Gasthaus dann plötzlich nicht dabeisteht, wo Fleisch, Milch und Eier herkommen. Viele werden es schlichtweg nicht mehr akzeptieren, ihr Geld für Essen auszugeben, von dem sie nicht einmal wissen, wo es herkommt und wie es produziert worden ist. Die anonyme Speisekarte ist ein Auslaufmodell.“

Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Carmen Brüggler, Kommunikation

Land schafft Leben

8970 Schladming | Erzherzog-Johann-Straße 248b

1010 Wien | Schwarzenbergstraße 8/1

M: +43 664 / 38 88 678

presse@landschafftleben.at

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- Mehr zum Thema Essen aus der Großküche [gibt es hier](#).

Kurzinfo Land schafft Leben

„Den Menschen fehlt der Bezug zu Lebensmitteln, sie treffen ihre Konsumentscheidungen hauptsächlich über den Preis.“ Es war diese Erkenntnis, die den Bio-Bergbauern **Hannes Royer** und die Unternehmerin **Maria Fanninger** 2014 dazu veranlasst hat, zusammen mit Mario Hütter den gemeinnützigen Verein **Land schafft Leben** zu gründen und 2016 schließlich der Öffentlichkeit zu präsentieren. Transparent und unabhängig klären sie seither zusammen mit ihrem Team über österreichische Lebensmittel und deren Produktion auf und schaffen Bewusstsein für die ökologischen und gesundheitlichen Auswirkungen unseres Lebensmittelkonsums. Dazu beleuchtet der Verein die gesamte Wertschöpfungskette von der Landwirtschaft über die Verarbeitungsbetriebe bis in die Gastronomie und den Handel. Die Ergebnisse der wissenschaftlich fundierten Recherchen werden in Form von Bild, Text und Video aufbereitet und sind frei unter www.landschafttleben.at zugänglich. Die beiden Gründer*innen Hannes Royer und Maria Fanninger stehen mit ihrem Verein *Land schafft Leben* für Konsument*innen ebenso wie Medienvertreter*innen als erste Ansprechpartner zu vielfältigen Themen aus der Lebensmittelwelt zur Verfügung. Auch über zahlreiche Social-Media-Kanäle, einen Newsletter und Vorträge bekommen Konsument*innen realistische Bilder, die unsere Lebensmittelproduktion weder skandalisieren, noch beschönigen. Ein besonders wichtiges Sprachrohr ist der mehrfach prämierte Podcast „Wer nichts weiß, muss alles essen“, mit dem der Verein 2023 den Ö3-Podcast-Award gewinnen konnte. *Land schafft Leben* finanziert sich über vier Säulen: Aktuell unterstützen über 60 Förderer den Verein, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels; zudem erhält *Land schafft Leben* seit dem Jahr 2021 eine öffentliche Förderung; weiters nimmt der Verein Gelder über Vortragstätigkeiten ein und wird von privaten Spender*innen unterstützt.