

## Pressemitteilung

### Erste Mensa in OÖ kennzeichnet freiwillig bei Fleisch und Eiern

Mensa der Katholischen Hochschulgemeinde erhält das „Gut zu wissen“-Zertifikat

**Nach Schätzungen werden in Österreich täglich 2,2 bis 2,5 Millionen Portionen Essen in Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung zubereitet. Gerade in Betriebsküchen, Kantinen, Mensen, Schulen und Altersheimen wird bisher oft ausschließlich nach dem Preis eingekauft. Qualitätsargumente spielen hier eine geringere Rolle. Deswegen ist die Landwirtschaftskammer OÖ stolz darauf, dass die Mensa der Katholischen Hochschulgemeinde Linz als erste in Oberösterreich mit dem „Gut zu wissen“-Zertifikat ausgezeichnet werden konnte.**

„Gut zu wissen“ ist eine Initiative der Landwirtschaftskammern Österreich, die Gemeinschaftsküchen motivieren soll, freiwillig zu kennzeichnen, woher Fleisch und Eier stammen. Mit der rot-weiß-roten Lupe werden die Hauptzutaten Fleisch und Eier gekennzeichnet, die in Österreich erzeugt wurden. Mit der blauen Lupe werden Zutaten gekennzeichnet, die nicht aus Österreich stammen. Diese Herkunftsauslobung auf einen Blick gibt dem Gast die Wahlmöglichkeit.

„Die Küchen der Gemeinschaftsverpflegung können sich klar positionieren und Image aufbauen. Beispiele aus anderen Ländern zeigten, dass durch diese Transparenz die Nachfrage nach regionalen Hauptzutaten anstieg. Deswegen freuen wir uns über jeden Betrieb aus der Gastronomie oder der Gemeinschaftsverpflegung, der die Herkunft der Lebensmittel freiwillig auslobt – so wie jetzt die Mensa der Katholischen Hochschulgemeinde“, erläutert Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Reisecker.

#### **Beste Qualität zu einem vernünftigen Preis**

Dort werden jährlich insgesamt etwa 60.000 Portionen Essen verkauft. „Unser Ziel ist es, unseren Gästen beste Qualität zu einem vernünftigen Preis bieten zu können. Immer mehr Menschen wollen gesund essen und wissen, woher ihr Essen kommt. ‚Gut zu Wissen‘ trägt diesem legitimen Anspruch Rechnung“, lobt Küchenleiterin Agnes Pichler, seit über 30 Jahren im Betrieb, die Initiative. Geschäftsführer Rainer Burgstaller will durch die ‚Gut zu

Wissen'-Zertifizierung der Mensa bei den Gästen Vertrauen schaffen. Die Mensa im Wohnheim der Katholischen Hochschulgemeinde, in dem 143 Studierende wohnen, besteht seit 1969. Gekocht wird nicht nur für Studenten, sondern auch für Schüler, Lehrpersonal, Beschäftigte des Science Parks und Anrainer. Das Fleisch wird von der Fleischhauerei Ozlberger in Hartkirchen, Bezirk Eferding, geliefert. Die Eier kommen von Thomas und Gabriele Stelzer vom Hofladen Stelzer aus Auberg im Bezirk Rohrbach.

### **Österreichische Lebensmittelproduktion ist Vorbild**

Österreichs Agrar- und Lebensmittelproduktion ist europaweit Vorbild, wenn es um Qualität, Naturnähe, Gentechnikfreiheit oder Bio geht. Die österreichischen Konsumenten sind beim Einkauf im Supermarkt wahre Konsumpatrioten, wenn die Herkunft erkennbar ist. Nachvollziehbare Herkunftsangaben gibt es EU-weit bei Frischfleisch, Eiern, Obst und Gemüse und auch bei Bioprodukten. Diese Transparenz gibt dem Konsumenten im Supermarkt die Wahlfreiheit.

### **Gemeinschaftsverpflegung: Gast tappt oft im Dunkeln**

„Völlig anders sieht es bei vielen verarbeiteten Lebensmitteln sowie bei Speisen in Küchen der Gemeinschaftsverpflegung aus. Hier tappt man als Gast oft nach wie vor im Dunkeln. Als Landwirtschaftskammer wollen wir daher, dass durch eine Ausweitung der Herkunftskennzeichnung für die Konsumenten tatsächlich Wahlfreiheit bzw. Transparenz geschaffen wird. Auch bei Verarbeitungsprodukten und in der Gemeinschaftsverpflegung sollte jeder die Chance bekommen, gezielt zu hoher heimischer Lebensmittelqualität greifen zu können“, betont LK-Präsident Franz Reisecker.

Die Küchen der Gemeinschaftsverpflegung schaffen und steigern dadurch bei ihren Lieferanten die Nachfrage nach herkunftsgesicherten Lebensmitteln und unterstützen somit die heimische Produktion sowie Versorgungssicherheit.



*Präsident ÖR Ing. Franz Reisecker (3. v. l.) überreicht die ‚Gut zu wissen‘-Urkunde an Ing. Mag. Rainer Burgstaller (2. v. l.), Geschäftsführer der KHG und Küchenleiterin Agnes Pichler (3. v. r.). Renate Ozlberger, MBA, (l.), aus Hartkirchen liefert täglich das Fleisch aus der Region, Thomas und Gabriele Stelzer (r.) liefern die Eier an die Mensa.  
Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei*

**Kontakt:** Mag. Elisabeth Frei-Ollmann, 050 6902 1491, [ref-presse@lk-ooe.at](mailto:ref-presse@lk-ooe.at)