

Ergebnis der Podiumsdiskussion „Gesundes Essen in aller Munde“:

Sicherheit, Regionalität und Emotion als Chancen

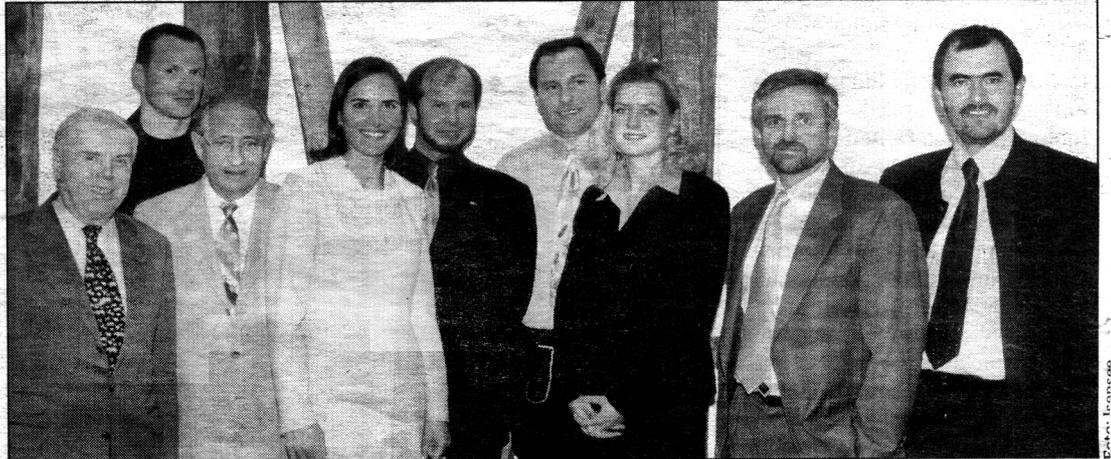
„Gesundes Essen in aller Munde“ war das Thema des „1. Hofgespräches“, einer Podiumsdiskussion auf Einladung von Landesrat Dipl.-Ing. Josef Plank, in Pömmern bei Wilhelmsburg. Fazit: Die Chancen für die heimische Lebensmittelproduktion liegen in garantierter Lebensmittelsicherheit mit höchsten Standards, Vielfalt und Regionalität sowie einer stärkeren Emotionalisierung der heimischen Lebensmittel.

Nach BSE und dem Ausbruch der Maul- und Klauenseuche herrscht große Verunsicherung unter den heimischen Konsumenten. Und das, obwohl es in Österreich weder einen BSE- noch einen MKS-Fall gegeben hat. „Österreich hat alles getan, um den Ausbruch von BSE zu verhindern“, betonte Univ.-Prof. Dr. Norbert Novotny. Der Experte erklärte, dass in Muskelfleisch BSE Erreger noch nicht nachgewiesen wurden, die BSE Hysterie war daher nicht angebracht.

Molterer: Krise ist auch Chance

„Die Verunsicherung der Konsumenten ist eine große Chance für die Landwirtschaft, wenn wir die Diskussion offensiv führen“, betonte Landwirtschaftsminister Wilhelm Molterer. Als notwendigen Hintergrund dafür nannte der Minister: Wer gesundes Essen will, dem darf die Landwirtschaft nicht egal sein. Sie hat grundsätzlich zwei Aufgaben: Die Erzeugung von Lebensmitteln und die Erzeugung von Lebensraum; und das muss den Bauern über die Produktpreise bzw. Direktzahlungen abgegolten werden. Die Diskussion um Lebensmittel „ist aber nicht nur ein Bauernthema“, sondern betrifft den gesamten Sektor. Um die Lebensmittelsicherheit langfristig außer Streit zu stellen, sind verschiedene Voraussetzungen notwendig:

- Einheitliche Standards auf möglichst hohem Niveau auf europäischer Ebene (die auch die neuen Beitrittsländer einhalten müssen)
- Eine geschlossene Kontrollkette vom Feld bis ins Verkaufsregal.
- Klare Deklaration für die Konsumenten
- Produktion von Lebensmitteln,



Zum Thema „Gesundes Essen in aller Munde“ diskutierten in Pömmern (v.r.n.l.): Josef Plank, Wilhelm Molterer, Marie-Claire Zimmermann (ORF NÖ), Franz Bertl, Norbert Novotny, Barbara Angela Schmid, Willi Dungl, Toni Pfeffer und Josef Leibetseder.

die am Markt verlangt werden. Das umfasst die konventionelle Landwirtschaft, Herkunfts- und Gütesiegelprogramme und auch den Bio-Landbau

- Stärkung der bäuerlichen Strukturen durch Erzeugerorganisationen
- Regionale und saisonale (Versorgungs)Konzepte
- Der Preis muss der Qualität Rechnung tragen

Bundesweiter Tiergesundheitsdienst

Um die Kontrollkette in der Tierproduktion zu verbessern, soll nun ein bundesweiter Tiergesundheitsdienst (TGD) eingerichtet werden. Ziel des TGD ist eine optimale Zusammenarbeit zwischen Bauern und Tierärzten zum Wohl der Tiere. Durch Verbesserung des Vorsorgeprinzips, die Beseitigung von Schwachstellen und die Überwachung des gesamten Erzeugungsprozesses soll die Qualität weiter gesteigert werden“, betonte der ehemalige Rektor der Veterinärmedizinischen Universität in Wien, Univ.-Prof. Dr. Josef Leibetseder. Damit wird aber auch das Konsumentenvertrauen gestärkt.

Lebensmittel emotionalisieren

Eine Chance für die bessere Bewerbung heimischer Lebensmittel sieht die Ernährungsmedizinische Therapeutin Barbara Angela Schmid in einer stärkeren Emotionalisierung des Themas Le-

bensmittel. Zwar wissen die Konsumenten um eine gesunde Ernährung Bescheid, das Konsumverhalten entspricht aber nicht diesem Wissen. Angst und Verunsicherung änderten jedoch das Konsumverhalten: So hat BSE zu einem geringeren Rindfleischverbrauch und einem Anstieg von Bio-Nahrungsmitteln geführt. „Das Wissen allein ist zu wenig, erst Emotionalität schafft eine Änderung der Ernährungsgewohnheiten“, so Schmid.

Lebensmittel und Region vermarkten

Prof. Willi Dungl, Biotrainer, betonte die Notwendigkeit umfassender Information. „Panik kann nur durch Information begegnet werden“. Dungl rief die Medien auf, sachlich zu informieren und das vorhandene Gesundheitsbewusstsein zu unterstützen. An die Bauern appellierte der Biotrainer die Vermarktung stärker zu forcieren: „Wenn wir auch noch das Umfeld mit diesen Lebensmitteln vermarkten, so ergeben sich viele positive Wirkungen auf die jeweilige Region.“ Einer der die Vermarktung erfolgreich optimiert hat, ist Franz Bertl, Projektleiter der „NÖ Hoflieferanten“. Trotz kleiner Betriebsgröße (25 ha, 20 Milchkühe) kann die Familie Bertl vom Ertrag des Hofes leben: Seit 1995 beliefert Bertl mit seinen Kollegen der „Wilhelmsburger Hoflieferanten“ Schulen mit Schulmilch, derzeit 85. Bertl forderte seine Berufskolle-

gen zu mehr Initiative beim Vermarkten auf und diese Strategien konsequent umzusetzen. „Nach dem EU-Beitritt waren für unsere kleinen Strukturen neue Wege notwendig. Produktion alleine war zu wenig.“ Bertl betonte, dass die Bauern nicht nur produzieren, sondern diese Produkte auch in der Region veredeln und erst danach vermarkten sollen.

Vielfalt und Regionalität als Chance

Darin sieht auch Landesrat Dipl.-Ing. Josef Plank die große Chance für die Zukunft: Die Vielfalt wird entscheidend, dafür bietet die Regionalität optimale Möglichkeiten. Eine weitere Chance sieht Plank durch die effizientere Produktion in der Landwirtschaft: „Wir haben Zeit gewonnen, die wir an anderer Stelle einsetzen können. Ländlicher Raum ist nicht nur Landwirtschaft, wir brauchen eine übergreifende sektorale Vernetzung.“ Was die Lebensmittelsicherheit angeht, kann der Konsument in Österreich schon jetzt von einem hohen Maß ausgehen. Daher wird etwa auch Krokodilfleisch gekauft, über dessen Produktion der Konsument normalerweise nichts weiß. Gleichzeitig bleibt das Fleisch von gesunden heimischen Kühen liegen. Das Wissen um die Lebensmittelsicherheit alleine ist nicht ausreichend, „wir müssen die Emotionalität wecken, um heimische Lebensmittel attraktiver zu machen“.

Mag. Werner Jandl