

Mehr als 100 Besucher folgten der Einladung von LR Plank zum 1. Hofgespräch

Basis einer Produktpyramide ist konventionelle Erzeugung



Zum Thema „Gesundes Essen in aller Munde“ diskutierten in Pömmern (v.r.n.l.): Josef Plank, Wilhelm Molterer, Marie-Claire Zimmermann (ORF NO), Franz Bertl, Norbert Novotny, Barbara Angela Schmid, Willi Dungal, Toni Pfeffer und Josef Leibetseder.

Zukunftsfragen der Landwirtschaft und der Lebensmittelproduktion stehen im Mittelpunkt der von Niederösterreichs Agrarlandesrat Josef Plank initiierten „Hofgespräche“. Im Mittelpunkt des 1. Hofgespräches in Wilhelmsburg standen Fragen rund ums Essen.

Wenn langfristig Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln außer Streit gestellt werden sollen, sind eine durchgängige, transparente Kontrolle vom Acker bis zum Lebensmittelregal sowie eine klare, eindeutige Lebensmitteldeklaration Voraussetzung. Darüber hinaus sind dafür hohe, EU-weit einheitliche Standards erforderlich, die auch von den Beitrittsländern erfüllt werden, sagte Landwirtschaftsminister Wilhelm Molterer beim 1. Hofgespräch in Pömmern bei Wilhelmsburg.

Produzieren, was der Markt verlangt

Die Landwirtschaft muss wissen, was der Markt von ihr verlangt. Molterer sieht daher als Basis einer Produktpyramide die konventionelle Erzeugung. Darauf aufbauend sollten Herkunftsmarken und Gütesiegelprogramme forciert werden. Die Spitze dieser Pyramide stellen Erzeugnisse des biologischen Landbaus dar. „Alle drei Bereiche haben ihre Berechtigung“, unterstrich der Landwirtschafts- und Umweltminister.

Die aktuelle Diskussion über Lebensmittelsicherheit sieht Molterer auch als eine große Chance zur Bewusstseinsbildung bei den Konsumenten. „Wir müssen diese Diskussion offensiv führen und folgende Grundwahrheiten klar aussprechen: Erstens, wer gesunde, hochqualitative

Lebensmittel haben will, dem kann es nicht egal sein, welche Landwirtschaft wir in Österreich haben. Zweitens, die Landwirtschaft produziert Lebensmittel und Lebensraum, für beide Leistungen muss es eine faire Abgeltung geben. Das bedeutet eine eindeutige Absage für Preisschleuderei bei Lebensmitteln. Drittens, darf diese Diskussion kein „Bauernthema“ sein, sie geht alle an, auch die Verarbeitungswirtschaft, den Handel und die Konsumenten“, so Molterer.

Niederösterreichs Agrarlandesrat Josef Plank verwies auf die Verunsicherung der Konsumenten, aber auch der Bauern im Zuge der BSE-Krise und der MKS-Fälle. Obwohl Österreich von diesen Seuchen verschont geblieben sei, habe die Medienberichterstattung darüber zu einem Konsumeinbruch bei Rindfleisch und zu enormen Preiseinbußen für die Bauern geführt. Nunmehr müsse man den Bauern Perspektiven bieten und ihnen klar sagen, unter welchen Rahmenbedingungen sie künftig zu wirtschaften haben.

Gute Chancen für regionale Vermarkter

Plank ist überzeugt davon, dass in regionalen Vermarktungsinitiativen noch ein großes Entwicklungspotenzial stecke: „In der Region könnten wir das Lebensmittel noch zu einem starken Erleb-

nis machen!“ Der Gastgeber des 1. Hofgespräches in Niederösterreich, Franz Bertl, sprach sich für mehr Eigeninitiative der Bauern bei der Vermarktung und für Kooperationen mit dem Gewerbe aus. Kritik übte der Landwirt und Projektleiter der „NÖ Hoflieferanten“ vor allem an der Preisschleuderei des Handels. „Das Schwierigste ist nicht die Produktion, sondern die Vermarktung. Es ist daher wichtig, dass sich regionale Vermarkter zusammenschließen, um den großen Handelsketten Paroli zu bieten“, unterstrich Bertl.

Die „NÖ Hoflieferanten“ versorgen mittlerweile bereits 85 Schulen mit Milch, insgesamt werden in Niederösterreich bereits 1.000 Schulen mit Milch direkt von bäuerlichen Betrieben versorgt. Darüber hinaus setzen die Hoflieferanten mit „NAHtürlich frei Haus“ auf die Zusammenarbeit mit Bäckern, Fleischhauern und Konsumenten: 450 regional erzeugte Lebensmittel (Brot, Gemüse, Milchprodukte, Fleisch, Mehlspeisen, Wein, Säfte und anderes mehr) liefern sie auf Wunsch direkt ins Haus.

„Gesundes Essen in aller Munde. Für Österreich stimmt dies ganz besonders, denn unsere Lebensmittelqualität ist ausgezeichnet. Die Verunsicherung der Konsumenten ist in erster Linie auf die Horrormeldungen in den Medien zurückzuführen. Wir haben Schwachstellen in der Erzeugungskette, die wir herausfinden und beseitigen müssen. Das wird wesentliche Aufgabe des bundesweiten Tiergesundheitsdienstes sein“, sagte der ehemalige Rektor der Veterinärmedizinischen

Universität Wien, Univ.-Prof. Josef Leibetseder, der im Auftrag des Landwirtschafts- und Gesundheitsministeriums in Sachen Tiergesundheitsdienst tätig ist.

Der Virologe und BSE-Experte Univ.-Prof. Norbert Novotny bescheinigte Österreich, „alles menschenmögliches getan zu haben, um BSE und MKS fern zu halten und sichere Lebensmittel zu garantieren“. In Muskelfleisch und Milch seien BSE-Erreger noch nie nachgewiesen worden, von Rindfleisch „ging also diesbezüglich nie eine Gefahr aus“, stellte der Experte fest.

Theorie und Praxis im Widerspruch

Barbara Angela Schmid, Ernährungsmedizinische Therapeutin, ortete im Essverhalten der Gesellschaft unterschiedliche Muster. Sehr oft stimme das Gesundheitsbewusstsein mit den tatsächlichen Essgewohnheiten nicht überein, sagte sie. Information über richtige Ernährung sei zwar wichtig, gleichermaßen müsse aber bei der Bewerbung von Lebensmitteln die emotionale Komponente berücksichtigt werden. Profifußballer Toni Pfeffer zeigte kurz auf, wie eine sportgerechte Ernährung beschaffen sein müsse und auf welche Nährstoffe zu achten sei. Bio-trainer Willi Dungal pries einmal mehr die Qualität bäuerlicher Produkte. In Erinnerung an, die von ihm bereits Mitte der 70er Jahre propagierte Naturküche hielt Österreichs Fitnesspapst fest, das gesunde Essen kein „Sektierertum“ sei, sondern vielmehr ein Bewusstseinsprozess. L.H.