



TRANSGOURMET

Transgourmet Österreich unterstützt Initiative „Ausgezeichnet aufgetischt“ der Salzburger Landwirtschaft



Ab sofort Auslobung von Gerichten aus Salzburger Zutaten auf Speisekarten möglich

Transgourmet Österreich setzt neue Schwerpunkte, um regionale Lebensmittel zu forcieren: So wird die Initiative „Ausgezeichnet aufgetischt“ der Salzburger Landwirtschaft, bei der Gerichte, die überwiegend aus SalzburgerLand Produkten zubereitet werden und auf freiwilliger Basis nach einem strengen Zertifizierungsverfahren in der Speisekarte mit dem runden Siegel als solche ausgelobt werden können, unterstützt. „Gäste wollen Regionalität auf den Tellern genießen“, ist Landesrat Josef Schwaiger, Obmann des Salzburger Agrar Marketings, überzeugt. Damit erobert die „Salzburger Land“-Herkunftskennzeichnung nach dem Einzelhandel nun auch die Gastronomie.

Das Konzept rückt die wichtige Symbiose aus Landwirtschaft und Gastronomie in den Fokus: „Landwirte, Verarbeiter und die Gastronomie müssen an einem Strang ziehen, wenn es um die Bewahrung der bäuerlichen Landwirtschaft geht. Diese Bäuerlichkeit ist in Gefahr, wenn das wichtigste Produkt – die Lebensmittel – nicht mehr nachgefragt werden“, ist Projektpartner Rupert Quehenberger, Präsident der Landwirtschaftskammer Salzburg, überzeugt. Die Gastronomie

profitiere davon, „regionale Produkte vor den Vorhang zu holen und entsprechend auszuloben“, so Quehenberger. Sind doch regionale und saisonale Lebensmittel und Produkte ein wesentlicher Marketingfaktor. Ein neues, österreichweites Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem ermöglicht Gastronomie-Betrieben nun eine Positionierung als Leitbetrieb für geprüfte Qualität und nachvollziehbare Regionalität – darauf aufbauend können in den Speisekarten jene Gerichte mit dem „SalzburgerLand Herkunfts-Kennzeichen“ gekennzeichnet werden, in denen Zutaten aus der Salzburger Landwirtschaft verwendet werden.

Transgourmet Salzburg macht es den Gastronomen im Einkauf leicht: Die SalzburgerLand Lebensmittel werden speziell ausgelobt und auf der Rechnung auch als solche gekennzeichnet. Den Start machen Frischeartikel wie regionale Schaf- und Kuhmilchprodukte – die Palette wird laufend ausgebaut und die Zusammenarbeit intensiviert.

Richtlinien Gastronomie SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat

Als Basis für die SalzburgerLand Gerichte-Zertifizierung müssen die bundesweiten Gastronomiekriterien der Qualitäts- und Herkunftssicherung (QHS) erfüllt werden.

Kriterien zum SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat

Hauptzutat: Die Haupt- bzw. primäre Zutat für das Gericht muss ein SalzburgerLand herkunftszertifiziertes Produkt sein.

Beilagen: Die Beilagen müssen aus Österreich sein.

Auslobung: Es dürfen in der Speisekarte nur die zertifizierten Gerichte mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat gekennzeichnet sein. Es darf zu keinen optischen Verwechslungen mit nicht zertifizierten Gerichten kommen. Eine Beschreibung der QHS und des SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikats in der Speisekarte ist sinnvoll.

Kriterien für die Auslobung des SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikats am Frühstücksbuffet

Ausgelobt können einzelne Produkte am Frühstücksbuffet werden oder ein eigener gekennzeichnete Bereich mit zertifizierten Produkten. Es darf bei der Auslobung zu keinen optischen Verwechslungen zwischen zertifizierten und nicht zertifizierten Produkten kommen.

Weitere Informationen unter: www.garantiert-regional.at (<http://www.garantiert-regional.at>)

Copyright: © Djuhic / Salzburger Landwirtschaft
