Presseinformation

15. Juli 2009

Garantiert Bio auch im Wirtshaus

Neue Website für Küchenprofis und Hobbyköche

Alle Betriebe der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, die mit der Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln werben, müssen seit 1. Juli von einer unabhängigen Kontrollstelle zertifiziert werden. Hilfreiche Anregungen zur Biozertifizierung bietet die Homepage http://www.biokueche.at/, die von der „umweltberatung" Niederösterreich und der Initiative „Bio Austria" erstellt wurde. Auf dieser Plattform für Profis und Hobbyköche finden sich Informationen für den Bio-Landbau, Adressen von Bio-Lieferanten und Rezepte. „Küchenbetriebe werden bei der Umstellung auf Bio beraten, bei der Suche nach Lieferanten unterstützt sowie beim Aufbau der Logistik und der Umstellung der Essenspläne gecoacht", betont dazu Landesrat Dr. Stephan Pernkopf.

Im Zuge der Zertifizierung schließen Gastronomiebetriebe und Großküchen mit einer unabhängigen Biokontrollstelle einen Vertrag ab. Entsprechende Trennung von konventioneller und Bio-Ware in der Lagerhaltung wird ebenso kontrolliert wie Wareneingang, Warenfluss und die richtige Auslobung der Speisen auf Menükarte und in Werbematerialien. Damit muss auf Kennzeichnung, Etikettierung und Buchführung geachtet werden. Die Kontrolle der Einrichtungen wird einmal jährlich erfolgen und ist unabhängig von der Höhe des eingesetzten Bio-Anteils. Das Zertifikat gilt jeweils für ein Jahr.

Nähere Informationen sowie Beratung und Tipps zur gesunden Ernährung gibt es bei der „umweltberatung" Niederösterreich unter 02742/718 29 und http://www.umweltberatung.at/ bzw. bei Bio Austria unter 0676/842 21 43 58, Susanne Mantler, e-mail susanne.mantler@bio-austria und http://www.bio-austria.at/.

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion – Pressedienst
www.noe.gv.at/presse
E-Mail: presse@noel.gv.at
E-Mail: presse@noel.gv.at