

15. Januar 2001

Bio in der Großküche hat Zukunft

„Bio-Region NÖ-Süd“ und „Ökoregionen im Mostviertel“ Vorreiter

Qualitative Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft wollen sich viele ÖsterreicherInnen nicht nur privat schmecken lassen, der Trend geht in Richtung Außer-Haus-Versorgung. Viele Großküchen in Niederösterreich setzen deshalb auf regionale Bioprodukte, die besser und gesünder sind, eine geringere Umweltbelastung aufweisen und die Wirtschaftskraft in der Region belassen. Vorreiter dabei sind die „Bio-Region NÖ-Süd“ und die „Ökoregionen im Mostviertel“.

In der „Bio-Region NÖ-Süd“ sind die Schulen der Motor des Projekts, vor allem die Landesberufsschule für Tourismus in Waldegg und die Bundeslehranstalten für Tourismus am Semmering sind Vorkämpfer für den Einsatz biologischer Lebensmittel in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Auch die Krankenhäuser Grimmenstein, Baden, Mödling, Neunkirchen und Wiener Neustadt, das Heeresausbildungszentrum Seebenstein, das Blindenheim Hohegg, das Bundesheim Raach und die Pensionisten- und Pflegeheime nehmen an der Aktion teil.

Im Mostviertel, der Region mit Europas höchster Dichte an Biobauern, nehmen mittlerweile 35 Großküchen an der Initiative „Ökoregionen im Mostviertel“ teil, u.a. die Krankenhäuser Scheibbs, Waidhofen an der Ybbs und Amstetten, das Kinderheim Schauboden, das Therapiezentrum der BVA Buchenberg, der Reichenauerhof, Kasernen in Amstetten und Melk, die Landwirtschaftliche Fachschule Gießhübl, die Landesberufsschule für Metalltechnik im Amstetten, Pensionisten- und Pflegeheime etc. Betreut werden beide Projekte von der „umweltberatung“ Niederösterreich, „ERNTTE für das Leben“ bzw. „Erde und Saat“ und dem Agrarmanagement NÖ-Süd.

In diesem Zusammenhang verweist „die umweltberatung“ angesichts von BSE auch auf das besonders geringe Risiko bei Rindfleisch aus biologischer Landwirtschaft. Als Investition in eine Zukunft, die hochwertige und gesunde Lebensmittel sichert, müssen Betriebe, von denen dieses Fleisch stammt, strenge Richtlinien in Bezug auf die Tierhaltung einhalten. Dazu gehören viel Auslauf, natürliches Futter, Möglichkeit zu Sozialkontakten für die Tiere und ein Verbot der Verfütterung von Tierkörpermehl bzw. Medikamentenbeigaben.

Einkaufsquellen für Biofleisch erhält man bei den regionalen Umweltberatungsstellen bzw. in der kostenlosen Broschüre „Lass Dir's schmecken – Biologisch einkaufen und genießen“, zu bestellen bei der „umweltberatung“ in St.Pölten unter der Telefonnummer 02742/718 29 oder per e-mail unter niederoesterreich@umweltberatung.at. Nähere

NK Presseinformation

Informationen bei der „umweltberatung“ Weinviertel unter der Telefonnummer 02952/4344, Mag. Rosemarie Zehetgruber.

Zu diesem Artikel gibt es eine unterstützende Audiodatei. Diese ist zum Download nicht mehr verfügbar. Bitte wenden Sie sich an: presse@noel.gv.at