Presseinformation

20. Juni 2018

„Woche der Landwirtschaft“ im Landesklinikum Horn präsentiert

LR Schleritzko: Mehr Wertschätzung für die Produkte, mehr Wertschöpfung für die Bauern

Unter dem Motto „Unser Essen: gut zu wissen, wo’s herkommt“ findet heuer die „Woche für die Landwirtschaft“ statt, die von 17. bis 24. Juni in Niederösterreich über die Bühne geht und die umfassenden Leistungen der Bäuerinnen und Bauern für Umwelt, Natur, Lebensmittel und Lebensqualität ins Blickfeld rückt. Einen Überblick darüber gaben am heutigen Mittwoch Landesrat Ludwig Schleritzko, Herbert Hofer von der Landwirtschaftskammer und Franz Huber, kaufmännischer Direktor des Klinikums, bei einer Pressekonferenz im Landesklinikum Horn.

„Es freut mich sehr, eine Initiative der Landwirtschaftskammer unterstützen zu dürfen, die das Thema ‚Herkunft‘ in den Mittelpunkt stellt“, meinte der Landesrat. „Unsere Bäuerinnen und Bauern sorgen für beste und gesündeste Lebensmittel und sorgen für wunderschöne Landschaften. Aber wir brauchen korrekte Preise und konkrete Unterstützung“, führte Schleritzko weiter aus. „Egal, ob es um den Griff ins Kühlregal beim Nahversorger geht, oder darum, was wir in der Kantine zu Mittag essen: Wir entscheiden uns, was wir essen wollen. Wir entscheiden uns, wie gesund wir uns ernähren wollen. Wir entscheiden uns aber auch, woher unser Essen stammt. Wir entscheiden damit auch, ob die Wertschöpfung in der Region bleibt“, informierte der Landesrat.

Die „Woche der Landwirtschaft“ schaffe bessere Information für die Konsumenten und stärke unsere Landwirte, hielt er fest. „Unsere Landwirte brauchen den Griff nach ihren Produkten und das betrifft nicht nur die privaten Haushalte im Land. Mehr heimische Lebensmittel in den Großküchen heißt noch mehr Nachfrage nach Produkten unserer Bäuerinnen und Bauern“, so der Landesrat. Deshalb hätten sich in Niederösterreich auch 27 Spitäler, 56 Landesheime, 18 Landwirtschaftliche Fachschulen und die Landhausküche in St. Pölten diesem Ziel angeschlossen. „Uns ist es ein Anliegen, die einzigartige Qualität und die herausragenden Standards unserer heimischen Produkte hervorzuheben. Dies bedeutet mehr Wertschätzung für das Produkt und auch mehr Wertschöpfung für die heimischen Landwirte“, unterstrich er.

Im Hinblick auf die aktuelle Situation der Landwirtschaft meinte der Landesrat: Die Landwirte und Forstwirte würden gerade sehr herausfordernde Zeiten erleben, sagte er. Seien es Schädlinge wie der Rübenrüsselkäfer oder der Borkenkäfer, seien es Unwetter oder die extreme Trockenheit. „Deshalb wurde kürzlich in der Landesregierung beschlossen, eine Million Euro für das Waldschutzprogramm zur Verfügung zu stellen. Wir wollen unsere Landwirte stärken und ihnen dort, wo sie es brauchen, unter die Arme

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion – Pressedienst
www.noe.gv.at/presse

Ing. Mag. Johannes Seiter
Tel.: 02742/9005-12174
E-Mail: presse@noel.gv.at

Presseinformation

greifen“, so Schleritzko.

Kammerobmann Herbert Hofer meinte: Österreich sei das Land der Genießer. Der Genuss werde dann gesteigert, „wenn man weiß, woher das Essen kommt“, so Hofer. Mit der transparenten Kennzeichnung der Herkunft würden alle Beteiligten gewinnen. „Der Konsument gewinnt, weil er weiß, dass Produkte aus Österreich den höchsten Standards unterliegen. Die Großküche profitiert, weil sie sich klar bei ihren Gästen positionieren kann. Aber auch für die Region ist es ein Gewinn“, sagte Hofer.

Auch das Landesklinikum Horn schaut in der Küche darauf, wo ihre Lebensmittel herkommen. Und das nicht ohne Grund, wie der kaufmännische Direktor Franz Huber berichtete: „Wir brauchen gute und qualitativ hochwertige Lebensmittel im Spital. Die Lebensmittel werden aus der Region bezogen“. Die Patientinnen und Patienten würden sich während ihres Aufenthaltes im Krankenhaus sehr oft in einer unsicheren Situation befinden, meinte Huber. „Ein gutes Essen ist oft der Höhepunkt des Tages“, so der Direktor. Auch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter würden sehr oft sehr anstrengende Tätigkeiten durchführen und könnten in der Spitalsküche sehr hochwertige Lebensmittel zu sich nehmen, erinnerte Huber.

Nähere Informationen: Büro LR Schleritzko, Florian Krumböck, BA, 0676/812 13546, E-Mail florian.krumboeck@noel.gv.at

Küchen setzen auf heimische Lebensmittel. Im Bild von links nach rechts: Herbert Hofer von der Landwirtschaftskammer, Landesrat Ludwig Schleritzko, Franz Huber, kaufmännischer Direktor des Klinikums, und Chefkoch Karl Jony.

© NLK Pfeiffer

Ing. Mag. Johannes Seiter
Tel.: 02742/9005-12174
E-Mail: presse@noel.gv.at