

1. Juli 2016

### **AMA-Gastrosiegel steht für Partnerschaft zwischen Gastronomen und Produzenten**

#### **Pernkopf, Rupprechter: Gelebte und geprüfte Regionalität schafft Mehrwert**

Das AMA-Gastrosiegel wurde zu Jahresbeginn um weitere Kategorien zur Regionalität erweitert. Bei den Gastronomen kommt es gut an: Mehr als 400 Teilnehmerinnen und Teilnehmer haben ihre Zertifizierung bereits erweitert, rund 50 Wirte sind neu im AMA-Gastrosiegel „Region plus“ eingestiegen. Bei der feierlichen Auszeichnung „Regional aufgetischt“ wurden kürzlich die vorbildlichen Partnerschaften zwischen Gastronomen und Produzenten vor den Vorhang geholt. Die Veranstaltung „Regional aufgetischt“ präsentierte die Erfolge und Leistungen des „Clusters Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung“ der letzten neun Monate. Dabei wurden außergewöhnliche Beispiele gelebter Partnerschaft zwischen Gastwirt und Landwirt aus ganz Österreich von Agrar-Landesrat Dr. Stephan Pernkopf, Bundesminister DI Andrä Rupprechter und Dr. Ferdinand Maier, Präsident des Kuratoriums Kulinarisches Erbe Österreichs (KKE), ausgezeichnet.

„Die Wirte sind die Botschafter für unsere regionalen hochwertigen Lebensmittel. Sie schätzen die Qualität unserer Produkte und sind in der Lage, dies ihren Gästen zu vermitteln. Beste Qualität kann nur kreiert werden, wenn man unverfälschte und frische Rohstoffe zur Weiterverarbeitung einsetzt. Die heimische Landwirtschaft hat die besten Voraussetzungen dafür“, hebt Agrar-Landesrat Dr. Stephan Pernkopf die Leistungen der Landwirtinnen und Landwirte hervor. „Die geprüfte regionale Qualität unserer bäuerlichen Produzenten wird von Gastronomen zu innovativen Gerichten verarbeitet, die unser Land an die Spitze internationaler Kulinarik-Nationen bringen wird und uns schon jetzt zu einem einzigartigen qualitätsbewussten Land mit weltweiter Vorbildwirkung macht. Zusätzlich gibt es ein immer größeres Interesse der Konsumentinnen und Konsumenten nach Herkunftsangaben der Produkte in der Speisekarte“, so Bundesminister DI Andrä Rupprechter.

„Der Erfolg liegt in der guten Vertrauensbasis zwischen Gastronom und Berater. Die Gastroberater unterstützen die Gastronomen bei der Umsetzung sowie bei der Suche nach Lieferanten regionaler Rohstoffe“, erklärt Dr. Ferdinand Maier und zeigt sich sehr erfreut über den Erfolg des Clusters und der Auszeichnungsveranstaltung. Die teilnehmenden Betriebe haben durch das AMA-Gastrosiegel „Region plus“ einen klaren Vorsprung gegenüber der Konkurrenz. „Die Wirte sehen die gelebte und geprüfte Regionalität als Alleinstellungsmerkmal. So profitieren Gast, Gastronom und Landwirt. Diese Partnerschaften regen Weiterentwicklungen in der Produktion und Verarbeitung an und

## **NIK** Presseinformation

inspirieren zu kreativen, einzigartigen Gerichten mit regionalen Zutaten", sagte Maier.

Seit Anfang März sind die von den Bundesländern nominierten Gastroberater im Land unterwegs. Sie unterstützen bereits bestehende AMA-Gastrosiegel-Betriebe bei der Erweiterung um die Kategorien und erleichtern neuen Betrieben den Einstieg in das Zertifizierungssystem. Die Berater sind das Bindeglied zwischen der Gastronomie und der Landwirtschaft. Die Zusammenarbeit der Akteure in den Regionen wird dadurch forciert und die Wertschätzung und Wertschöpfung gesteigert. Innerhalb weniger Wochen haben die heimischen Wirte die Chance des AMA-Gastrosiegel „Region plus“ für sich entdeckt und sehen einen großen Mehrwert, um sich von ihren Mitbewerbern zu unterscheiden.

Das Ziel des „Clusters Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung“, bis Juni 2016 flächendeckend in ganz Österreich mehr als 400 Gastronomen mit der Vertiefung der Regionalität durch persönliche Beratung zu gewinnen, wurde erreicht. Ab Herbst wird die Beratung intensiv ausgeweitet. Mit Partnern in den Bundesländern wird das AMA-Gastrosiegel „Region plus“ nun österreichweit einheitlich umgesetzt.

Das AMA-Gastrosiegel gibt es seit acht Jahren. Rund 1.300 Wirte und Hoteliers, die sich zur Verwendung von regionalen Rohstoffen bekennen, sind bereits damit ausgezeichnet. Bisher waren es fünf Kategorien, z.B.: Fleisch, Eier, Gemüse, Milch, nach denen zertifiziert wurde, die jetzt mit einem „Plus an Regionalität“ auf sieben erweitert wurden. Die teilnehmenden Betriebe garantieren dem Gast durch diese sieben Produktkategorien die kontrollierte regionale Herkunft. Alle Bundesländer haben aufbauend auf die Rohstoffzertifizierung des AMA-Gastrosiegels ihre landesspezifischen Besonderheiten eingebracht, um das jeweilige typisch kulinarische Profil sichtbar in der Gastronomie zu verankern. Diese zwei zusätzlichen Kategorien sind regionstypische Rohstoffe oder Speisen und Leitprodukte aus den Genussregionen.

Nähere Informationen: Büro LR Pernkopf, DI Jürgen Maier, Telefon 02742/9005-12704, e-mail [j.maier@noel.gv.at](mailto:j.maier@noel.gv.at), bzw. Energie- und Umweltagentur NÖ, DI Hans-Peter Pressler, Telefon 02742/219 19-160, [www.soschmecktnoe.at/](http://www.soschmecktnoe.at/), <http://www.enu.at/>.