

Presseinformation

1. August 2008

Top-Wirte in NÖ setzen auf regionale Spezialitäten

Umfrage zeigt Einkaufsverhalten der Gastronomen

In Niederösterreich setzt die gehobene Gastronomie verstärkt auf den Einsatz regionaler Lebensmittel. Bei den meisten Restaurants im Land ist für Produzenten und Vermarkter noch ausreichend Potenzial vorhanden, um diese Distributionsschiene weiter auszubauen. Das sind die zentralen Ergebnisse einer aktuellen Studie, die das Beratungsunternehmen Michael Thurner Consulting mit Unterstützung des Landwirtschaftsministeriums durchgeführt hat. Befragt wurden 460 Gastronomiebetriebe der gehobenen Kategorie, die Resultate hat man nach Bundesländern ausgewertet.

Demnach geben 78 Prozent der interviewten Gastronomen in Niederösterreich an, dass regionale Produkte in ihrem Speisenangebot einen hohen Stellenwert haben. Das ist der höchste Wert im Vergleich aller Bundesländer. Immerhin 16 Prozent weisen Lebensmitteln aus der Region einen hohen Stellenwert zu. Ein Viertel der niederösterreichischen Wirte meint, dass der Einsatz regionaler Produkte in ihrem Betrieb während der vergangenen fünf Jahre stark gestiegen ist.

Nach Angaben der Gastronomen ist Fleisch jenes Produkt, bei dem die Regionalität eine besonders wichtige Rolle spielt, gefolgt von Gemüse - vor allem Kartoffeln oder Salate - Obst, Milchprodukten und Wein. 63 Prozent der niederösterreichischen Spitzenwirte sind der Ansicht, dass das Angebot an regionalen Lebensmitteln ausreichend ist, mehr als ein Drittel aber ist gegenteiliger Meinung. Insbesondere bei Fleisch und Gemüse ortet man noch zusätzlichen Bedarf.

Ein Drittel der niederösterreichischen Gastronomen kauft ihre Ware in Abhol-Großmärkten, 28 Prozent bei kleinen regionalen Händlern, 27 Prozent direkt bei den Bauern „ab Hof“.

Nähere
<http://www.lebensministerium.at/>.

Informationen: <http://www.michaelthurner.com/>,