MEDIENINFORMATION!

**Lebensmittel, garantiert aus unserer Region**

**SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat   
schafft nachhaltig Sicherheit und Vertrauen**

„Wissen wo’s herkommt.“ Immer mehr Konsumenten wollen wissen, woher die Lebensmittel stammen, die sie in ihrem Einkaufskorb haben. Im dichten Lebensmittelangebot kein leichtes Unterfangen. Mit dem neuen SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat, das von Landesrat Josef Schwaiger (Obmann des Vereins Salzburger Agrar Marketing) und Rupert Quehenberger (Präsident der Landwirtschaftskammer Salzburg) ins Leben gerufen wurde, gelingt dies ab sofort leichter. Unterstützt werden die beiden Schirmherren in dieser landesweiten Projektpartnerschaft von Otto Filippi (Innungsmeister der Salzburger Fleischer sowie Fachgruppen-Obmann Lebensmittelgewerbe der Wirtschaftskammer Salzburg) und Leo Bauernberger (Geschäftsführer SalzburgerLand Tourismus).

**„Unsere Mittel zum Leben haben höchsten Wert“**  
Die gemeinsame Strategie für mehr Wertschöpfung verbindet Bauern, Produzenten, Metzger, Tourismus, Gastronomie, Einzel- und Großhandel sowie Konsumenten getragen von einem neuen Schulterschluss.Bereits ab 1. Juni 2019 erkennt man die wertvollen Lebensmittel aus der Region in den Regalen des Lebensmittelhandels anhand der bekannten „SalzburgerLand“-Marke. „Über 200 verschiedene zertifizierte Produkte aus den Bereichen Rind- und Kalbfleisch, Lammfleisch, Eier sowie Milch und Milchprodukte von rund 30 Salzburger Lebensmittelproduzenten, Bauern und Metzgern sind von Beginn an dabei – und es werden täglich mehr. Die Menschen suchen in unserer globalisierten Welt zunehmend nach Orientierung. Das bestätigt auch die Regionalitäts-Studie des Salzburger Agrar Marketing. Quer durch alle Einkommensschichten ist Regionalität ein wichtiger Faktor für die Bevölkerung. Mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat erfüllen wir nun den Wunsch vieler Menschen nach dem Ursprünglichen und schaffen Vertrauen, indem wir Produkte aus kleinstrukturierter, familiengeführter Landwirtschaft aus der Region für den Konsumenten klar erkennbar machen. Herkunft, Qualität und Ehrlichkeit prägen diese Lebensmittelauszeichnung“, so Landesrat Josef Schwaiger.   
„Neben den Vorteilen für die Konsumenten bringt die neue Marke aber auch für Salzburgs Bäuerinnen und Bauern eine deutlichere Wertschätzung ihrer Arbeit“, so LK-Präsident Rupert Quehenberger. „Wir können in Salzburg stolz auf unsere bäuerliche Landwirtschaft sein und ich bin überzeugt, dass wir Weltmeister in der Erzeugung von naturnahen und hochwertigen Lebensmitteln sind. Die bäuerlichen Strukturen und die oftmals schwierigen natürlichen Bedingungen im Berggebiet bedeuten aber auch einen zusätzlichen höheren Aufwand bei der Produktion von Lebensmitteln. Umso wichtiger ist es uns, dass sich diese Produkte im Geschäft auf den ersten Blick von importierter Massenware unterscheiden lassen. Nur wer die Herkunft kennt, kann Rückschlüsse auf die Produktion ziehen. Erst damit bekommt man als Konsument die freie Wahlmöglichkeit“, ist Quehenberger überzeugt vom gemeinsamen Projekt mit dem Land Salzburg, SalzburgerLand Tourismus sowie der Lebensmittelinnung der Wirtschaftskammer Salzburg.

**Lebensmittel garantiert aus der Region. Denn: Vertrauen is(s)t besser**  
Produkte, die mit dem Siegel ausgezeichnet werden, sind streng kontrolliert. Grundsätzlich gilt, dass die Lebensmittel und Urprodukte aus der Region SalzburgerLand kommen und vorab eine Produktzertifizierung durch den Verein Salzburger Agrar Marketing durchlaufen müssen. Der Herkunftsnachweis ist produktabhängig und wird großteils im Rahmen von bestehenden Kontrollprogrammen - wie beispielsweise AMA, BIO oder Gutes vom Bauernhof - durch unabhängige Institute gewährleistet. „Als Mindestkriterium für das Zertifikat bei Rind- oder Kalb-Fleisch gilt ‚geboren, aufgezogen und geschlachtet in Salzburg‘. Bei Milch und Käse müssen die Milchlieferanten für das Produkt zu 80 Prozent aus dem Salzburger Land sein und dürfen im Einzelfall nur zu maximal 20 Prozent aus angrenzenden Regionen kommen. Die Eier werden von Hennen im Salzburger Land gelegt, während für Obst und Gemüse gilt: ‚angebaut, geerntet und verarbeitet in Salzburg‘. Die Auszeichnung bezieht sich dabei explizit auf die einzelnen zertifizierten Produkte und nicht auf den Betrieb“, betont Obmann Josef Schwaiger. Die vollständige Richtlinie und alle zertifizierten Lebensmittel finden Sie auf der Webseite [**www.garantiert-regional.at**](http://www.garantiert-regional.at)

**Projektpartnerschaft: Gemeinsame Synergien im Land Salzburg nutzen**  
Zum Hochgenuss der Salzburger zählen nach wie vor Fleischspezialtäten – sowohl beim Fine Dining als auch bei der Brettljause. Die Herkunft der Tiere und deren Wohlergehen sind dabei ein großes Thema. „Das schöne Bild von weidenden Rindern auf dem Feld und von kräuterfressenden Schafen auf der Alm soll keineswegs nur eine Marketinginszenierung, sondern gelebte Realität sein. Dafür bürgt auch der Stolz unserer heimischen Bauern, Züchter, Schlachtbetriebe und Metzger. Das neue Herkunfts-Zertifikat trägt der steigenden Nachfrage an Fleischwaren aus der Region Rechnung“, betont Lebensmitteltechnologe und Fleischermeister Helmut Karl. Für die Auszeichnung wurde extra ein österreichweit einzigartiges Chargenbildungsprogramm gemeinsam mit der Lebensmittelinnung, den Metzgereien und Fleischverarbeitern entwickelt.

**SalzburgerLand positioniert sich als Spitzendestination für Kulinarik**   
Auch seitens des Tourismus wird Salzburg immer mehr zum „Spezialitätenladen Österreichs“. Durch erfolgreiche Initiativen wie Almsommer, Salzburger Bauernherbst oder Via Culinaria wurden hier bereits in der Vergangenheit starke Akzente gesetzt. Zudem wird im Land Salzburg bereits seit Jahrzehnten eine enge Allianz von Landwirtschaft und Tourismus gelebt, man gilt hier österreichweit als Vorreiter. „Das Thema regionale Kulinarik spielt auch bei der Buchungsentscheidung unserer Gäste eine immer größere Rolle“, weiß SalzburgerLand Tourismus Geschäftsführer Leo Bauernberger. „Eine hohe Qualität an lokalen Produkten und Spezialitäten ist entscheidend für die Wettbewerbsfähigkeit und stärkt unsere Positionierung als erstklassige Destination für Kulinarik und Genuss“, so Bauernberger, der das Projekt von der ersten Minute an aktiv unterstützte und die SalzburgerLand-Marke – aus der Feder des Salzburger Künstlers Johann Weyringer – für diese einzigartige Projektpartnerschaft zur Verfügung stellt. „Unser erfolgreicher regionaler Tourismus wäre ohne eine funktionierende Landwirtschaft nicht zukunftsfähig. Die gemeinsamen Synergien werden nun durch das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat noch einmal verstärkt und auf eine neue Ebene gehoben“, erläutert Bauernberger.

**Das Herkunfts-Zertifikat ist viel mehr als „nur ein Logo“**  
Das SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat ist Teil einer längerfristigen Strategie des Landes Salzburg und des Vereins Salzburger Agrar Marketing für mehr Wertschöpfung durch eine enge Zusammenarbeit zwischen Tourismus, Gastronomie, Handel und Landwirtschaft. „So wird durch die Zertifizierung der Produkte auch eine Bezugsquellenliste samt Produktdatenblättern für den Lebensmittelhandel, die Gemeinschaftsverpflegung und den Gastronomie-Großhandel erstellt. Die ausgezeichnete SalzburgerLand-Lebensmittel-Palette wird dadurch sichtbar für Sortimentsmanager, eigenständige Kaufleute, Markt- und Filialleiter, Küchenchefs und Gastronomen“, so Gerald Reisecker, Geschäftsführer des Salzburger Agrar Marketing.  
Die Teilnahme am Herkunfts-Zertifikat ist kostenlos und erfolgt auf freiwilliger Basis, für Produzenten, Metzger, Kaufleute, aber auch für Gastronomen. Bis 2022 soll so das Bundesland auf nationaler und internationaler Ebene als Spitzendestination für Genuss und Kulinarik weiterhin positioniert werden. Die Auszeichnung „SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat“ wird zum Wegweiser für Konsumenten, aber auch für Gäste, die Salzburg auf dem Teller genießen möchten. „Wir werden als nächstes mit interessierten Wirten und Küchenchefs ein gemeinsames Konzept erstellen. Unser Ziel ist es, dass für den Gast auf den ersten Blick auf der Speisekarte ersichtlich ist, welche Gerichte mit Lebensmitteln aus dem SalzburgerLand zubereitet werden“, so Reisecker abschließend. [**www.garantiert-regional.at**](http://www.garantiert-regional.at)

**Bildtexte:   
Pressebild 1:** Haben das neue „SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat“ aus der Taufe gehoben:   
Leo Bauernberger (Geschäftsführer der SalzburgerLand Tourismus GmbH), LR Josef Schwaiger (Obmann des Salzburger Agrar Marketing), Rupert Quehenberger (Präsident der Landwirtschaftskammer Salzburg).

**Pressebild 2:** Präsentieren gemeinsam die weichenstellende Projektpartnerschaft für das neue „SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat“: Günther Kronberger (Geschäftsführer der Direktvermarkter Salzburgs), Leo Bauernberger (Geschäftsführer der SalzburgerLand Tourismus GmbH), Helmut Karl (Lebensmitteltechnologe und Fleischermeister), Gertraud Schober(Mattigtaler Hofkäserei), LR Josef Schwaiger (Initiator und Obmann des Salzburger Agrar Marketing), Rupert Quehenberger (Präsident der Landwirtschaftskammer Salzburg) sowie Gerald Reisecker (Geschäftsführer des Vereins Salzburger Agrar Marketing).

**Bildnachweis (2):** Neumayr/Salzburger Landwirtschaft/Abdruck honorarfrei!

2019-05-03

*Rückfragen richten Sie bitte an:*

Angelika Pehab & Mag. Alexandra Picker-Rußwurm

PICKER PR – talk about taste

Tel.: 0662-841187

Mail: [office@picker-pr.at](mailto:office@picker-pr.at); www.picker-pr.at