MEDIENINFORMATION!

**„Ausgezeichnet aufgetischt“  
Die Erfolgsgeschichte „SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat“   
schlägt nächstes Kapitel auf**

Nachhaltigkeit und ein verstärktes Bewusstsein für die Kostbarkeiten aus dem Salzburger Land, das sind auch in der Kulinarik wichtige Themen. „Regionalität ist die Salzburger Antwort auf die Klimafrage. Seit fast einem Jahr können sich die Salzburgerinnen und Salzburger bei ihrem Einkauf auf die Herkunft der Produkte anhand des ‚SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikats‘ verlassen. Das schafft Vertrauen und deshalb wird dieses Angebot auch hervorragend angenommen“, freut sich der Obmann des Salzburger Agrar Marketings, LR Josef Schwaiger. „Nach nur neun Monaten haben wir es geschafft, mit über 800 verschiedenen zertifizierten Produkten von gut 130 Salzburger Lebensmittelproduzenten flächendeckend im Land sichtbar zu sein. Unsere Erwartungen wurden derart übertroffen, dass wir jetzt schon dazu bereit sind, das nächste Kapitel dieser Erfolgsgeschichte aufzuschlagen“, betont der Landesrat, der nun gemeinsam mit seinen Projektpartnern Rupert Quehenberger (Präsident der Landwirtschafts-kammer Salzburg), Leo Bauernberger (Geschäftsführer SalzburgerLand Tourismus) sowie Ernst Pühringer (Fachgruppenobmann der Wirtschaftskammer Salzburg) einen entscheidenden Schritt weiter geht und das „SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat“ in der Gastronomie lanciert.

**„Kriterien wurden in Zusammenarbeit aller relevanten Partner erarbeitet“**„Gerichte, die vorwiegend aus SalzburgerLand-Produkten zubereitet werden, können auf freiwilliger Basis nach einem strengen Zertifizierungsverfahren in der Speisekarte mit dem runden Siegel ausgezeichnet werden. Somit ist alles bereitet für echten Genuss aus besten Zutaten der Region“, erläutert Josef Schwaiger. Die Kriterien dafür und auch für zertifizierte Frühstücksbuffets wurden in enger Abstimmung mit Branchenvertretern der Wirtschaftskammer Salzburg sowie allen relevanten Partnern erarbeitet und freigegeben. „Das ist ein starkes Signal für einen einzigartigen Schulterschluss im Salzburger Land und eine vertrauensvolle Basis für alle Gäste, die unsere Regionalität auf ihren Tellern genießen möchten“, so Schwaiger.

**„Regionalität ist schon immer bei uns zuhause“**  
Für Landwirtschaftskammerpräsident Rupert Quehenberger ist die Ausweitung der „Salzburger Land“-Herkunftskennzeichnung auf die Gastronomie ein logischer, weiterer Schritt. So wie im Supermarkt wollen immer mehr Menschen auch im Restaurant wissen, woher das Fleisch, der Käse oder das Gemüse stammt und vor allem: Unter welchen Bedingungen sind diese Lebensmittel produziert worden? „Dabei zeigt sich immer wieder, dass das Vertrauen in die heimische Landwirtschaft und in die Bäuerinnen und Bauern aus der Region ungleich höher ist als bei No-Name-Produkten. Dieser Vertrauensbonus ist für Gastronomiebetriebe, die sich von der breiten Masse abheben wollen, eine echte Chance“, erklärt der LK-Präsident. Lebensmittel aus Salzburg sind authentisch, sie sind vielfach noch handwerklich verarbeitet und sie haben vor allem einen Stammbaum. In Österreich wird – wie in keinem anderen Land – extrem hoher Wert auf eine umwelt- und tierfreundliche Produktion gelegt. Dazu Rupert Quehenberger: „Wir sind weltweit eines der wenigen Industrieländer, die noch eine bäuerliche Landwirtschaft haben. Das sieht und fühlt man, wenn man vor die Tür geht, denn dazu zählt auch die topgepflegte Landschaft. Doch diese Bäuerlichkeit ist in Gefahr, wenn das wichtigste Produkt, nämlich die Lebensmittel, nicht mehr nachgefragt werden. So gesehen ist in einem Tourismusland wie Salzburg die Partnerschaft aus Landwirtschaft und Gastronomie eine überlebenswichtige Symbiose, die beiden Seiten klare Vorteile bringt“. Quehenberger sieht im neuen Siegel für die Gastronomie eine echte Chance: „Wir setzen in dieses Projekt große Hoffnung, wir nehmen aber unsere Partner auch klar in die Pflicht. Das Thema Kälbertransporte hat einmal mehr gezeigt, dass es gemeinsame Anstrengungen braucht, um Dinge weiterzuentwickeln. Vom Landwirt über den Verarbeiter bis hin zur Gastronomie müssen alle an einem Strang ziehen, damit wir Veränderungen schaffen. Und natürlich brauchen wir letztendlich die Konsumentinnen und Konsumenten, die diese Produkte und Dienstleistungen nachfragen. Ihre Mithilfe ist bei diesem Projekt besonders wichtig.“

**„Wesentlich sind für uns die freiwillige Teilnahme und die unbürokratische Abwicklung“**„Als Interessensvertreter der Gastronomie begrüßen wir Initiativen, die Österreich als DIE Kulinarik-Destination Europas positionieren wollen. Viele Gäste besuchen Salzburg wegen des hervorragenden Essens und der Spezialitäten der Region. Regionalität hat sich zu einem Trend entwickelt und Gäste wissen es zu schätzen, wenn regional gekocht wird. So setzen bereits jetzt viele Gastronomiebetriebe auf regionale und saisonale Lebensmittel und Produkte als wesentlichen Marketingfaktor“, so Ernst Pühringer, Fachgruppenobmann Gastronomie der Wirtschaftskammer Salzburg. Ein neues, österreichweites Qualitäts- und Herkunftssicherungs-system ermöglicht den Betrieben nun eine Positionierung als Leitbetrieb für geprüfte Qualität und nachvollziehbare Regionalität. „Darauf aufbauend können in den Speisekarten jene Gerichte mit dem ‚SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat‘ gekennzeichnet werden, in denen Zutaten aus der Salzburger Landwirtschaft verwendet werden. Wesentlich ist uns dabei die Freiwilligkeit der Teilnahme und eine unbürokratische Abwicklung“, betont Pühringer und weiß aus eigener Erfahrung als Gastronom: „Der Gast schätzt regionale, ehrliche, saisonale, frische, qualitätsvolle Produkte und ist auch bereit, dafür mehr zu bezahlen. Mit Regionalität kann man dem eigenen Gastronomiekonzept eine neue Facette geben.“

**„Authentische Kulinarik in der Gastronomie gehört zum Urlaubserlebnis“**„Die Zusammenarbeit von Landwirtschaft und Tourismus wird im SalzburgerLand seit Jahrzehnten erfolgreich gelebt. Für eine attraktive und zukunftsorientierte Urlaubsdestination ist eine funktionierende Landwirtschaft von großer Bedeutung: Mehr als zwei Dritteln unserer Gäste ist eine regionale Kulinarik wichtig, sie wollen während ihres Aufenthalts regionale Produkte verkosten und sie wollen natürlich auch wissen, welche Haltung wir als Gastgeber unserer Natur, unserem Lebensraum und unseren Lebensmitteln entgegenbringen“, so Leo Bauernberger, Geschäftsführer der SalzburgerLand Tourismus GmbH**.** „Umgekehrt profitieren auch die Bauern und lokalen Produzenten in hohem Maße davon, wenn ihre selbstgemachten Produkte auch durch den Tourismus entsprechenden Absatz in unserer Region finden. Mit der verstärkten Positionierung der Produkte mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat in der heimischen Hotellerie und Gastronomie stellen wir genau das sicher und schaffen damit einen Beitrag zur regionalen Kreislaufwirtschaft im SalzburgerLand“, betont Bauernberger.  
  
**„Das Projekt wird getragen von starken Partnern“**Getragen wird die Initiative „SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat“ nicht nur durch den gemeinsamen Schulterschluss von Politik, Landwirtschaft, Wirtschaft und Tourismus, sondern auch durch viele Partner, wie beispielsweise die SalzburgMilch oder die Pinzgau Milch, die mittlerweile beide mehr als 40 verschiedene Produkte mit dem Herkunfts-Zertifikat ausgezeichnet haben. Damit das Projekt im nächsten Schritt auch in Sachen Umsetzung Fuß fassen kann, ist der Gastro-Großhandel rund um AGM verlässlicher und wichtiger Unterstützer dieser Initiative. In Kooperation mit der Alpenrind GmbH bietet AGM deren gesamtes, herkunftszertifiziertes Sortiment an Salzburger Rindfleisch sowie eine Vielzahl weiterer SalzburgerLand-Produkte an. Anhand von Bezugsquellenlisten samt Produktdatenblättern wird die ausgezeichnete SalzburgerLand Lebensmittel-Palette für die Gastronomie ab sofort auch bei diesem Einkaufspartner sichtbar. Auch die Einkaufsgenossenschaft HOGAST ist Partner vom „SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat“ in der Gastronomie.

**Die Kriterien zur Zertifizierung**

**Richtlinien Gastronomie SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat**

Als Basis für die SalzburgerLand Gerichte-Zertifizierung müssen die bundesweiten Gastronomiekriterien der Qualitäts- und Herkunftssicherung (QHS) erfüllt werden.

**Kriterien zum SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat**

**Hauptzutat:** Die Haupt- bzw. primäre Zutat für das Gericht muss ein SalzburgerLand herkunftszertifiziertes Produkt sein.

**Beilagen:** Beilagen müssen aus Österreich sein.

**Auslobung:** Es dürfen in der Speisekarte nur die zertifizierten Gerichte mit dem SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat gekennzeichnet sein. Es darf zu keinen optischen Verwechslungen mit nicht zertifizierten Gerichten kommen. Eine Beschreibung der QHS und des SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikats in der Speisekarte ist sinnvoll.

**Kriterien für die Auslobung des SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikats am Frühstücksbuffet**

Ausgelobt können einzelne Produkte am Frühstücksbuffet werden oder ein eigener gekennzeichneter Bereich mit zertifizierten Produkten. Es darf bei der Auslobung zu keinen optischen Verwechslungen zwischen zertifizierten und nicht zertifizierten Produkten kommen.

[**www.garantiert-regional.at**](http://www.garantiert-regional.at)

**Pressebild 1: „**Das „SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat wird ab sofort auch in der Gastronomie und Hotellerie sichtbar“, freuen sich die Projektpartner (v.li.): Ernst Pühringer (Fachgruppenobmann Gastronomie WKS), LR Josef Schwaiger (Obmann des Vereins Salzburger Agrar Marketing), Rupert Quehenberger (Präsident der Landwirtschaftskammer Salzburg) sowie Leo Bauernberger (Geschäftsführer der SalzburgerLand Tourismus GmbH).

**Pressebild 2:** Regionale Lebensmittel sind durch das „SalzburgerLand Herkunfts-Zertifikat“ ab sofort auch in der heimischen Gastronomie für den Gast gut erkennbar.

**Bildnachweis Bild 1 und 2:** Djuhic / Salzburger Landwirtschaft / Abdruck honorarfrei!

2020-03-10

*Rückfragen richten Sie bitte an:*

Mag. Alexandra Picker-Rußwurm & Angelika Pehab

PICKER PR – talk about taste

Tel.: 0662-841187

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