



Österreichische Hoteliervereinigung kooperiert mit *Land schafft Leben* für eine klimafreundliche Hotelküche

Information als Schlüssel zu einer CO₂-reduzierten Küche: Im Rahmen der kürzlich gestarteten Initiative *Klimateller* setzt die Österreichische Hoteliervereinigung (ÖHV) auf das Hintergrundwissen des Vereins *Land schafft Leben*.

Mit dem Projekt *Klimateller* haben das Klimaschutzministerium (BMK) und die Österreichische Hoteliervereinigung (ÖHV) kürzlich eine Initiative ins Leben gerufen, die den heimischen Hotelküchen zu mehr Klimafreundlichkeit verhelfen soll. Information, Motivation und Überzeugung lautet die Strategie, um dieses Ziel zu erreichen. Dafür hat sich die ÖHV Unterstützung der Initiative *Land schafft Leben* geholt: Der unabhängige und unpolitische Verein klärt über die Produktion heimischer Lebensmittel auf und stellt nun seine Hintergrundrecherchen zur Verfügung, um heimische Hoteliers über viele verschiedene Aspekte der klimafreundlichen Küche zu informieren.

„Wir bringen in Österreichs Hotels das klimafreundlichste Speise- und Getränkeangebot auf den Teller. Wir machen vegetarische und vegane, Bio-, regionale und saisonale Schmankerl zu Fixstärtern in der Hotelküche. Der Weg dorthin führt über Information: Wir teilen das Expertenwissen von Land schafft Leben mit 1.600 Qualitätshotels in ganz Österreich“, beschreibt ÖHV-Generalsekretär **Dr. Markus Gratzer** die Motivation und die Rolle der ÖHV bei der Kooperation, die Ökonomie und Ökologie vorbildlich unter einen Hut bringt: *„Besser geht nicht!“*

Nicht nur was, sondern auch wie

Rindfleisch ist nicht zwingend der Klimakiller Nummer eins, auch im Winter gibt es reichlich heimische Gemüsesorten und wer Lebensmittelmüll vermeidet, der tut dem Klima schon viel Gutes. Diese und viele weitere Infos werden in Zusammenarbeit mit *Land schafft Leben* aufbereitet und Interessierten regelmäßig im ÖHV-Newsletter sowie auf der [Website der Hoteliervereinigung](#) zur Verfügung gestellt. **Maria Fanninger**, Mitbegründerin der Vereins *Land schafft Leben*, über die Kooperation:

*„Unsere Lebensmittelproduktion ist zu komplex, als dass sie in schwarz-weiß gedacht werden könnte. Schließlich kommt es nicht nur darauf an, was wir essen, sondern vor allem auch darauf, wie das Lebensmittel produziert wurde. Das trifft auch beim Klima zu: Die Art und Weise der Produktion und des Umgangs mit Lebensmitteln entscheiden, inwiefern diese dem Klima schaden. Der Schlüssel zu einer klimafreundlichen Küche ist daher die Information – und mit dem Projekt *Klimateller* haben wir eine tolle Möglichkeit, diese in die heimischen Hotelküchen zu bringen.“*

Regionalität als Win-Win für die heimische Hotellerie

Um klimafreundlich zu kochen, muss man also einiges über die Produkte und die Bedingungen, unter denen sie hergestellt werden, wissen. Ein einfacher erster Schritt, um CO₂ in der Küche zu reduzieren, ist aber jedenfalls, sich die folgenden zwei Fragen zu stellen: Kommt das Lebensmittel aus der Region beziehungsweise aus Österreich? Und: Hat es gerade Saison? Regional und saisonal einzukaufen verkürzt aber nicht nur Transportwege, sondern erfüllt auch die Wünsche der Gäste: 76 Prozent erwarten auf einem *Klimateller* regionale Produkte – das ergab eine Befragung unter 1000 Gästen im Auftrag der ÖHV. Und schließlich erhält der Kauf



regionaler Produkte auch die heimische Landschaft. Denn nur so können unsere Bäuerinnen und Bauern weiterhin dafür sorgen, dass unsere Kulturlandschaft so attraktiv ist, wie sie ist – man denke nur an Almen, Weingärten oder Skigebiete, von denen schlussendlich auch die heimischen Hoteliers leben.

[Hier](#) geht's zu den Beiträgen des Projektes Klimateller.

Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Carmen Brüggler, Kommunikation

Land schafft Leben

8970 Schladming | Erzherzog-Johann-Straße 248b

1010 Wien | Schwarzenbergstraße 8/1

T: 01 89 06 458 306

M: +43 664 / 38 88 678

presse@landschafftleben.at

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- Umfangreiche Informationen über die Produktion österreichischer Lebensmittel gibt es auf der [Website des Vereins Land schafft Leben](#).

Kurzinfo Land schafft Leben

Land schafft Leben ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. Der unabhängige und unpolitische Verein wurde 2014 in Schladming von Bergbauer Hannes Royer gemeinsam mit seinen langjährigen Weggefährten Maria Fanningner und Mario Hütter gegründet und verfolgt das Ziel, Bewusstsein für in Österreich produzierte Lebensmittel zu schaffen. *Land schafft Leben* steht Konsument*innen und Medienvertreter*innen mit umfassenden Informationen und als erster Ansprechpartner rund um österreichische Lebensmittel zur Verfügung. Über die aufklärende Webseite www.landschafftleben.at, Facebook, WhatsApp, YouTube, Newsletter, Blog, durch Vorträge sowie Medien- und Pressekooperationen bekommen Konsument*innen realistische Bilder und objektive Informationen rund um die Produktion heimischer Lebensmittel und deren Wirkung auf unseren Körper. *Land schafft Leben* greift auf umfangreiches Wissen von Expert*innen aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Forschung zurück und zeigt transparent und ohne zu werten den Weg vom Bauern über die Verarbeitung bis hin zum fertigen Produkt. Der Verein gibt hilfreiche Tipps, beleuchtet die österreichischen Lebensmittel auch in Bezug auf Gesundheit und Ernährung sowie thematisiert zusätzlich brisante Aspekte wie beispielsweise Lebensmittelkennzeichnung, Gentechnik oder Glyphosat. *Land schafft Leben* finanziert sich über vier Säulen: der Verein wird aktuell von 61 Förderern unterstützt, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels; zudem erhält der Verein seit dem Jahr 2021 eine öffentliche Förderung; weiters nimmt *Land schafft Leben* Gelder über Vortragstätigkeiten ein und wird unterstützt von privaten Spender*innen und gemeinnützig engagierten Personen.