

Weltklasse-Küche, Importware auf dem Teller: Österreichs blinder Fleck

Durch den Guide MICHELIN hat Österreich beste Voraussetzungen, sich international als Kulinarik-Destination zu positionieren. Dafür braucht es aber ein klares Bekenntnis zur Herkunft Österreich. Über die verpflichtende Herkunftskennzeichnung diskutierten im Rahmen eines Live-Podcasts der Verein Land schafft Leben, der Geschäftsleiter des Gastronomie-Großhändlers Transgourmet und der Gastronomie-Obmann der Wirtschaftskammer.

Mit dem nun errungenen Platz 3 im internationalen MICHELIN-Ranking hat Österreich gute Chancen, sich als Kulinarik-Destination zu behaupten. Die Gastronomie ist bestens aufgestellt, allerdings mangelt es bisher häufig an Regionalität am Teller. *„Unsere Landschaft ist der Hauptgrund, warum Menschen in Österreich Urlaub machen. Landwirtschaft, Lebensraum und Tourismus sind untrennbar miteinander verbunden. Aber oft fehlt die Zusammenarbeit. Während Bäuerinnen und Bauern unsere Kulturlandschaft pflegen, setzt die Gastronomie auf ausländisches Schweinefleisch fürs Schnitzel. Obwohl es genug aus Österreich gäbe“*, so Land-schafft-Leben-Gründer **Hannes Royer** im Podcast-Gespräch.

Mehr Österreich am Teller als Schlüssel zum Erfolg

Die Gastronomie spielt eine Schlüsselrolle: Sie entscheidet täglich, welche Produkte auf den Tellern der Gäste landen. Für **Alois Rainer**, Gastronomie-Obmann der WKÖ, ist klar: *„Es liegt an uns, dass wir uns gegenseitig unterstützen und das Beste füreinander herausholen. Regionale Versorgung funktioniert nur, wenn Landwirtschaft, Produzenten, Handel und Gastronomie enger zusammenarbeiten.“* Auch der Gastro-Großhandel sieht die Problematik differenziert. **Manuel Hofer**, Geschäftsleiter Einkauf von Transgourmet Österreich, betont: *„Viele Kunden greifen zur günstigen Importware. Die Absatzzahlen zeigen deutlich: Das Preiseinstiegssegment wächst aktuell am stärksten. In Summe ist allerdings das Österreichsortiment immer noch das größte. Gleichzeitig steigt auch Bio mit einem Zuwachs von mehr als 20 Prozent.“* Er widerspricht auch einem häufigen Argument der Branche: *„Wenn Kunden Ware aus Österreich wollen, dann ist Österreich auch verfügbar.“*

Gemeinsame Verantwortung für die Zukunft

Ein zentraler Hebel, so ist die Runde sich einig, bleibt die Herkunftskennzeichnung. Während einige Betriebe bereits freiwillig Transparenz schaffen, fehlt bislang eine flächendeckende Regelung. **Alois Rainer** und **Manuel Hofer** plädieren dafür, die freiwillige Herkunftskennzeichnung weiter voranzutreiben, anstatt sie gesetzlich zu verankern, um hohe bürokratische Auflagen zu vermeiden. Für **Hannes Royer** ist allerdings klar: *„Österreich hat alles, was es braucht: einzigartige Kulturlandschaft, hochwertige Lebensmittel, starke touristische Nachfrage und kulinarische Top-Liga. Das müssen wir nutzen. Ohne verpflichtende Herkunftskennzeichnung gelingt es nicht.“*

„Wer nichts weiß, muss alles essen“: Bauernladen als Podcast-Bühne

Anlässlich der Guide-MICHELIN-Gala am Dachstein blickte der Podcast „Wer nichts weiß, muss alles essen“ über den Tellerrand. Der Schladminger Bauernladen „Heimatgold“ wurde zur Podcast-

Bühne: Hannes Royer, Manuel Hofer und Alois Rainer diskutierten, warum Regionalität am Teller in der Praxis oft scheitert – und was sich ändern muss, damit Transparenz tatsächlich auf der Speisekarte ankommt. [Ab Donnerstag überall, wo es Podcasts gibt.](#)

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

Carina Bauer, Leitung der Kommunikation
Land schafft Leben
1010 Wien | Schwarzenbergstraße 8/1
T: 01 89 06 458
presse@landschafttleben.at

Bildmaterial

- Hannes Royer (Land schafft Leben), Alois Rainer (WKO), Manuel Hofer (Transgourmet)
© Land schafft Leben

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- [Aufzeichnung des Live-Podcasts mit Alois Rainer und Manuel Hofer – ab 26. März, 17:00 Uhr auf allen Podcast-Plattformen verfügbar](#)

Kurzinfo Land schafft Leben

„Den Menschen fehlt der Bezug zu Lebensmitteln, sie treffen ihre Konsumententscheidungen hauptsächlich über den Preis.“ Es war diese Erkenntnis, die den Bio-Bergbauern **Hannes Royer** und die Unternehmerin **Maria Fanninger** 2014 dazu veranlasst hat, zusammen mit Mario Hütter den gemeinnützigen Verein **Land schafft Leben** zu gründen und 2016 schließlich der Öffentlichkeit zu präsentieren. Transparent und unabhängig klären sie seither zusammen mit ihrem Team über österreichische Lebensmittel und deren Produktion auf und schaffen Bewusstsein für die ökologischen und gesundheitlichen Auswirkungen unseres Lebensmittelkonsums. Dazu beleuchtet der Verein die gesamte Wertschöpfungskette von der Landwirtschaft über die Verarbeitungsbetriebe bis in die Gastronomie und den Handel. Die Ergebnisse der wissenschaftlich fundierten Recherchen werden in Form von Bild, Text und Video aufbereitet und sind frei unter www.landschafttleben.at zugänglich. Seit 2021 bringt der Verein mit der Bildungsinitiative „Lebensmittelschwerpunkt“ Wissen zum Essen in Österreichs Schulen. Die beiden Gründer*innen Hannes Royer und Maria Fanninger stehen mit ihrem Verein Land schafft Leben für Konsument*innen ebenso wie Medienvertreter*innen als erste Ansprechpartner zu vielfältigen Themen aus der Lebensmittelwelt zur Verfügung. Auch über zahlreiche Social-Media-Kanäle, einen Newsletter und Vorträge bekommen Konsument*innen realistische Bilder, die unsere Lebensmittelproduktion weder skandalisieren, noch beschönigen. Ein besonders wichtiges Sprachrohr ist der mehrfach prämierte Podcast „Wer nichts weiß, muss alles essen“, mit dem der Verein 2023 den Ö3-Podcast-Award gewinnen konnte. Land schafft Leben finanziert sich über vier Säulen: Aktuell unterstützen über 60 Förderer den Verein, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels; zudem erhält Land schafft Leben seit dem Jahr 2021 eine öffentliche Förderung; weiters nimmt der Verein Gelder über Vortragstätigkeiten ein und wird von privaten Spender*innen unterstützt.