

Presseaussendung

Schladming, 12.12.2018



Im Supermarkt achten wir auf vieles, aber was ist, wenn das Essen aus der Großküche kommt?

1,8 Millionen Menschen essen Schätzungen zufolge pro Tag mindestens eine Mahlzeit, die in einer Großküche zubereitet wurde. Riesige Mengen an Lebensmitteln werden dazu täglich eingekauft und verkocht. Im Supermarkt achten die Österreicher vermehrt auf Herkunft und Produktionsbedingungen, beim Essen aus der Großküche fragen wir aber meist nicht nach.

Essen aus Großküchen begleitet uns das ganze Leben lang. Vom Krankenhaus über Kindergarten, Schule, Bundesheer, Universität, Betriebskantine bis zum Seniorenheim. Doch woher kommen die Lebensmittel, die für uns zubereitet werden? Wird das Essen auch bedarfsgerecht zusammengestellt und nährstoffschonend gekocht? Wie können mit 3,50 Euro Wareneinsatz am Tag drei Mahlzeiten zubereitet werden? Kann da Bio und österreichische Qualität eine Rolle spielen? Diesen und weiteren Fragen ist *Land schafft Leben* bei der Recherche für eine dreiteilige Videoreihe zum Thema Gemeinschaftsverpflegung nachgegangen.

Staatliche Einrichtungen müssen staatliches Tierschutzgesetz nicht beachten

In Österreich gibt es bei der Erzeugung von Lebensmitteln klar definierte Vorschriften für Arbeitsbedingungen sowie Tier- und Umweltschutz. Doch müssen öffentliche Einrichtungen diese beachten, wenn sie Lebensmittel kaufen? Müssen sie nicht. Können sie in Österreich Fleisch von Hühnern kaufen, die aus einem anderen Land kommen, weniger Platz hatten und so billiger erzeugt wurden? Sie können. Dürfen Kindergartenkinder Speisen bekommen, die genauso zubereitet werden, wie jene für Erwachsene? Ja, dürfen sie. Müssen Großküchen kennzeichnen, woher die Lebensmittel kommen, die sie verwenden? Nein, weder in privaten noch in öffentlichen Einrichtungen.

„Wir Konsumenten achten darauf, wie das Essen aussieht und schmeckt. Aber wen von uns interessiert es, wie die verwendeten Lebensmittel erzeugt wurden? Wir geben viel zu oft die Verantwortung ab und vertrauen blind darauf, höchste Qualität zu bekommen. Dabei zahlt es sich aus nachzufragen!“, empfiehlt Hannes Royer, Obmann von *Land schafft Leben*.

Das *Land schafft Leben*-Filmteam war in Krankenhäusern, an Schulen, beim Bundesheer, in einer Mensa, in Betriebskantinen und Seniorenheimen, hat „Essen auf Rädern“ begleitet und mit Österreichs Top-Experten über kritische Themen der Gemeinschaftsverpflegung gesprochen.

„Selbst die Mitarbeiter in Großküchen wissen häufig nicht, woher die Lebensmittel kommen, die sie verarbeiten. Es gibt aber auch viele Positivbeispiele und Initiativen. Meist hängt es vom Einsatz und Bewusstsein einzelner Personen ab, wie riesige Mengen an Lebensmitteln für tausende Menschen eingekauft und zubereitet werden“, so Royer.

Die einzigartige Videoreihe von *Land schafft Leben* gibt Einblicke in Österreichs Großküchen und ist ab sofort auf der Webseite www.landschaftleben.at zu sehen.

Link:

Dreiteilige Videoreihe „Essen aus Großküchen“ von Land schafft Leben:

<https://www.landschaftleben.at/hintergruende/gemeinschaftsverpflegung>

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

Julia Eder, Kommunikation

Land schafft Leben

Erzherzog-Johann-Straße 248b, 8970 Schladming

T: +43 3687 24 008-306

julia.eder@landschaftleben.at

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 Konsumenten und Medienvertretern mit umfassenden Informationen und als erster Ansprechpartner rund um österreichische Lebensmittel zur Verfügung. Über die aufklärende Webseite www.landschaftleben.at, Facebook, WhatsApp, YouTube, Newsletter, Blog, durch Vorträge sowie Medien- und Pressekooperationen bekommen Konsumenten 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 Experten 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. Das 12-köpfige Team gibt hilfreiche Tipps, beleuchtet die österreichischen Lebensmittel auch in Bezug auf Gesundheit und Ernährung und thematisiert zusätzlich brisante Aspekte wie beispielsweise Lebensmittelkennzeichnung, Gentechnik oder Glyphosat. *Land schafft Leben* wird unterstützt von 54 Förderern, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels, sowie von privaten Spendern und gemeinnützig engagierten Personen.