



Ulrike KÖNIGSBERGER-LUDWIG

LANDESRÄTIN FÜR SOZIALE VERWALTUNG,
GESUNDHEIT UND GLEICHSTELLUNG

Landtag von Niederösterreich

Landtagsdirektion

Eing.: 21.09.2021

zu Ltg.-**1680/A-5/357-2021**

-Ausschuss

Herrn
Präsidenten des NÖ Landtages
Mag. Karl Wilfing
im Hause

St. Pölten, am 20.9.2021

Sehr geehrter Herr Präsident!

Die im Rahmen der Anfrage der Abgeordneten Dr.ⁱⁿ Helga Krismer-Huber betreffend „Herkunft und Kennzeichnung von Lebensmitteln in Landesküchen“, eingebracht am 15.06.2021, Ltg.-1680/A-5/357-2021, an mich gerichteten Fragen beantworte ich wie folgt:

Dem Land Niederösterreich unterstehen direkt insgesamt 27 öffentliche Großküchen, nämlich jene der 19 LW- und FW-Berufsschulen, der Landesfeuerwehrschule, der 6 Sozialpädagogischen Betreuungszentren und die Landhausküche in St. Pölten.

Die NÖ Landes- und Universitätskliniken sowie die NÖ Pflege- und Betreuungszentren, ebenso wie die NÖ Pflege- und Förderzentren und somit ihre zugehörigen Küchen werden von der NÖ Landesgesundheitsagentur (NÖ LGA) betrieben. Die NÖ LGA ist eine Anstalt öffentlichen Rechts mit eigener Rechtspersönlichkeit, die den Regelungen des NÖ Landesgesundheitsagenturgesetzes unterworfen ist und deren geschäftspolitische Entscheidungen von Vorstand und Aufsichtsrat getroffen werden.

Die 27 oben genannten Großküchen beschaffen im Wesentlichen autonom, jedoch in der Regel unterstützt durch die zuständigen Fachabteilungen beim Amt der NÖ Landesregierung (unter der Prämisse des Bestbietersystems, der Grundsätze einer nachhaltigen Beschaffung und mit Vorgaben zur Erhebung der Herkunftsnachweise – z.B. mit Planungs- und Ausschreibungsgrundlagen).



Die Küchen sind nach den Vorgaben des NÖ Fahrplans „Nachhaltige öffentliche Beschaffung (2016)“ angehalten, die Herkunft wesentlicher Lebensmittel (insbesondere Fleisch und Eier) auszuweisen – z.B. auf Speisekarten und Aushängen.

Abgesehen von jenen Lebensmitteln, die aufgrund klimatischer Voraussetzungen generell oder zumindest zeitweise nicht in unseren Breitengraden gedeihen (z.B. Kaffee, Tee, Reis) gibt es die klare Zielsetzung, lokale, regionale bzw. saisonale Produkte zu beschaffen.

Die aus dem Ausland kommenden Lebensmittel sind fair gehandelte Produkte und stammen aus der EU und Übersee (z.B. aus Lateinamerika).

Bezogen auf die 27 direkt dem Land Niederösterreich unterstehenden öffentlichen Großküchen, beträgt

- der Anteil jener Bio-Lebensmittel, die nicht aus Österreich stammen, weniger als 10%
- der Bio-Anteil gesamt 37,5%
- und der Anteil regionaler Lebensmittel mehr als 90%.

Die Landhausküche in St. Pölten als solche nimmt eine Vorbildrolle unter den öffentlichen Küchen ein. Sie beschafft zu 100% saisonal und regional (100% Niederösterreichische Lieferanten mit Herkunftsnachweisen, der Hauptteil stammt aus Niederösterreich, ein geringer Teil aus Österreich) und davon zu 75% biologisch (Fleisch zu 100% biologisch).

Mit freundlichen Grüßen

Königsberger-Ludwig e.h.

