

## Anfrage

der Abgeordneten Dr.<sup>in</sup> Helga Krismer-Huber

gemäß § 39 Abs. 2 LGO 2001

an den Landesrat Dr. Martin Eichtinger

betreffend **Herkunft und Kennzeichnung von Lebensmitteln in Landesküchen**

Die Produktion und Verwendung nachhaltiger Lebensmittel tragen maßgeblich zum Umwelt- und Klimaschutz bei. Darüber hinaus haben Konsument\*innen Sicherheit, dass Lebensmittel aus artgerechter Tierhaltung auf ihren Tellern landen. Dabei kommt es nicht nur auf die Art der Herstellung an, sondern auch auf Regionalität. Österreichische bzw. teilweise europäische Lebensmittel unterliegen in vielen Bereichen Standards, mit denen Produkte aus fernen Ländern nicht mithalten können.

In der Antwort der Landesregierung Ltg.-928-1/A-3/355-2020 auf den Resolutionsantrag des NÖ Landtages betreffend „Faire Bedingungen für Klein- und Mittelbetriebe in der Landwirtschaft im Sinne der Nachhaltigkeit“ wird erläutert:

*„Die 115 Großküchen der NÖ Landesverwaltung mit über 10 Mio. Mittagsportionen pro Jahr kaufen standardmäßig nahezu 100 % regional (NÖ, Ö) bzw. nach dem Bestbieterprinzip ein, bei einem durchschnittlichen Bioanteil von 35 % (Status 2018). Laut Fahrplan nachhaltige Beschaffung müssen durchschnittlich 30 % -im Sinne einer monetären Bewertung -der jährlich beschafften Lebensmittel kontrolliert biologisch erzeugt sein. Die NÖ Landhausküche liegt hier z.B. bei ca. 75 % Bioanteil. Damit entsprechen die öffentlichen Großküchen des Landes bereits jetzt den Zielen des aktuellen Programms der Bundesregierung, das eine 100 % regionale und saisonale Beschaffung in Verbindung mit einer Bio-Quote von 30 % bis 2025 und 55 % bis 2030 vorsieht.*

*Niederösterreich legt großen Wert auf Herkunftsnachweise der eingekauften Lebensmittel. Die Großküchen der Landesverwaltung und der Landesgesellschaften im Mehrheitseigentum des Landes preisen seit 2017 die Herkunft und Qualität der Lebensmittel auf dem Speiseplan oder am Aushang an –siehe Aktion „Gut zu wissen“ (seit 2016). ProduzentInnen und LieferantenInnen werden bereits angehalten, sich an anerkannten Qualitätsprogrammen (z.B. AMA Gütesiegel) und durch eine Mitgliedschaft bei einem anerkannten Tiergesundheitsdienst (z.B. Qualitätsgeflügelvereinigung QGV) zu beteiligen und zertifizierte Futtermittel wie GMP+, pastus+ oder QS zu verwenden. Am 04.05.2018 wurden 10 NÖ Großküchen (Umweltzeichenträger) durch das BMLRT wegen ihres besonderen nachhaltigen Engagements ausgezeichnet.“*

Daher stellt die gefertigte Abgeordnete folgende

**Anfrage**

1. Welche Lebensmittel in Landesküchen bzw. Gemeinschaftsverpflegung Ihres Ressorts kommen aus dem Ausland (bitte um Auflistung nach Produkten)?
2. Aus welchen Ländern stammen diese Lebensmittel?
3. Wird die Herkunft der Produkte wie in obiger Ausführung auf dem Speiseplan oder Aushang ausgewiesen? Wenn nicht, warum nicht?
4. Wie hoch ist der Bio-Anteil dieser Lebensmittel, die nicht aus Österreich stammen?
5. Wie hoch ist der Bio-Anteil gesamt tatsächlich?
6. Wie hoch ist der Anteil regionaler Lebensmittel tatsächlich?