

## **Bereits 800 Gastronomen beteiligen sich am AMA-Gastrosystem**

Utl.: Neuauflage des Gastro-Booklets "Total regional" erschienen =

Wien (OTS/TP) - Vor zwei Jahren wurde auf Initiative des Kuratoriums Kulinarisches Erbe das AMA-Gastrosystem ins Leben gerufen. Damit wird die Rohstoffherkunft in dieser Branche sichergestellt. Mittlerweile nehmen rund 800 gastronomische Betriebe in ganz Österreich an diesem EU-weit einzigartigen Herkunftssicherungssystem teil. 600 davon sind in der Neuauflage des Booklets "Total Regional" beschrieben.

Im Auftrag des Kuratoriums Kulinarisches Erbe hat die AMA Marketing gemeinsam mit der Branche ein Herkunftssicherungssystem für die Gastwirte entwickelt. Dieses AMA-Gastrosystem kommuniziert den Gästen klar, woher die Rohstoffe für die zubereiteten Gerichte stammen. Dem System liegt eine Richtlinie zugrunde, die gemeinsam von Vertretern der Landwirtschaft sowie von Tourismus, Gastronomie und Hotellerie erarbeitet und weiterentwickelt wurde. Diese Richtlinie regelt etwa die Zulassungskriterien, verbindliche und freiwillige Angaben zur Herkunft der Rohstoffe beziehungsweise der Produktionsweise. Sie gibt auch Auskunft über die notwendigen Aufzeichnungen und definiert die Form der Auslobung, etwa auf der Speisekarte.

Einzigartig in Europa

"Bisher gab es weder auf nationaler noch auf EU-Ebene eine Regelung zur Kennzeichnung und Dokumentation näherer Angaben bei zubereiteten landwirtschaftlichen Produkten in der Gastronomie und Hotellerie. Doch den Konsumenten wird es immer wichtiger zu erfahren, woher die Lebensmittel kommen, die sie verzehren. Das haben unsere Wirte eben erkannt und nutzen in einer Art Schulterschluss mit der Landwirtschaft die Köstlichkeiten, die unser Land bietet, zum Vorteile aller", erläutert Stephan Mikinovic, Geschäftsführer der AMA Marketing.

"Gute lokale Küche und ausgezeichnete Qualität, Regionalität und Authentizität im gastronomischen Angebot spielen bei unseren in- und ausländischen Gästen eine immer wichtigere Rolle. Die Basis dafür sind gesunde und frische Produkte aus der regionalen Landwirtschaft.

Ich freue mich über diese gemeinsame Initiative, die wachsenden Zuspruch unter den Gastwirten findet. Damit werden jene Betriebe vor den Vorhang geholt, die dieses Bekenntnis in ihrer täglichen Arbeit kompromisslos umsetzen", betont Helmut Hinterleitner, Obmann des Fachverbandes Gastronomie.

"Durch das AMA-Gastrosiegel hat auch der Kunde die Sicherheit, dass er Lebensmittel aus heimischer Landwirtschaft in bester Qualität und Frische auf den Teller bekommt. Das ist eine Garantie für Genuss auf höchstem Niveau. Die Gastronomie hat als Veredler und Mittler des Produktes gegenüber dem Kunden auch eine sehr wichtige Funktion für die regionale Landwirtschaft. Ich hoffe, dass es uns gelingt, die mit diesem gemeinsamen Projekt begonnene Partnerschaft künftig noch weiter auszubauen und zu vertiefen", betont Hinterleitner.

#### Verpflichtende Teilnahme an fünf Produktgruppen

Die teilnehmenden Gastronomen verpflichten sich, für Produkte aus fünf vorgegebenen Kategorien die Herkunft auszuweisen. Konkret geht es um Fleisch, Milchprodukte, Eier, Obst/Gemüse sowie Wild/Fisch.

In der Kategorie Fleisch stehen Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Huhn und Pute zur Auswahl. Die Teilnahme an mindestens zwei Produkten dieses Bereichs ist vorgeschrieben. Bei Milchprodukten ist die Herkunft von Milch, Joghurt, Sauerrahm, Topfen, Schlagobers, Buttermilch, Sauermilch und Butter aufzuzeigen. In der Kategorie Eier ist die verpflichtende Teilnahme, eventuell auch mit zusätzlicher Angabe der Haltungsform, vorgesehen. Im Bereich "Erdäpfel, Obst und Gemüse" muss zumindest eine dieser drei Produktgruppen am Sicherungssystem teilnehmen. Auch einzelne Sorten/Arten können dabei gewählt werden. Bei der Kategorie "Wild/Fisch" ist für mindestens eine der beiden Produktgruppen die Herkunft anzuführen.

Die Herkunft der einzelnen Produkte ist dann entweder auf der Speisekarte, auf Tischständern oder in Schaukästen für den Konsumenten ersichtlich. Die Produkte müssen also klar deklariert sein. Das schließt aber nicht aus, dass auch Lebensmittel aus anderen Herkunftsorten im Betrieb verwendet werden dürfen. Die klare Deklaration macht es dem Gast dann möglich, eine bewusste Wahl zu treffen.

Bereits 800 Teilnehmer in ganz Österreich

Das AMA-Gastrosystem startete vor zwei Jahren. Bis zum heutigen

Tag haben sich rund 800 Betriebe zur Teilnahme entschlossen. Diese Gastwirte erkannten dabei viele Vorteile: So wünschen sich immer mehr Gäste bei der Produktherkunft eine eindeutige Nachvollziehbarkeit. Dieser Wunsch betrifft nicht nur Rohstoffe, sondern auch verarbeitete Speisen. Das neue Gastrosystem schließt genau diese bisherige Lücke. Die Herkunftsauslobung fördert auch das Bewusstsein, dass die Produktion eines Lebensmittels maßgeblich die Kulturlandschaft prägt und einer Region ihren spezifischen Charakter verleiht. Die teilnehmenden Betriebe erhalten umfangreiche Informationen und Beratung, wovon in weiterer Folge auch die Kunden profitieren. In diesem Dialog wird auch die Gast-Wirt-Beziehung gefördert, was nicht nur das Vertrauen, sondern auch die Kundenbindung stärkt. Damit sind für den Wirt auch ein Imagegewinn und eine klare Positionierung im Markt und eine Abgrenzung von Mitbewerbern verbunden.

"Total regional"-Booklet: 600 Betriebe von der Almhütte bis zum Hauben-Lokal

Das AMA-Gastrosystem hat in den ersten beiden Jahren voll durchgestartet. Die Neuauflage des "Total Regional"-Booklets ist eine Art Zwischenbilanz. Hier sind rund 600 der teilnehmenden Betriebe, die die geforderten Kriterien bereits erfolgreich umgesetzt haben, beschrieben. Besonders herausgearbeitet wurden dabei Lokalkolorit, Atmosphäre, Standortbesonderheiten sowie die Menschen, die das Lokal "ausmachen", wie die Wirtsleute, Betreiber und Küchenchefs. Traditionelle und regionaltypische Gerichte und Spezialitäten wurden mit aufgenommen. Das Booklet umfasst 264 Seiten, ist in einer Auflage von 25.000 Stück erschienen und über die AMA-Homepage [www.ama-marketing.at](http://www.ama-marketing.at) um EUR 5,- erhältlich.

"Mit diesem Buch ist es gelungen, einen Spagat zu schaffen zwischen einer alpinen Einkehr auf 2.000 Meter Seehöhe und einem 5 Stern-Luxus-Hotel. Dabei ging es nicht darum, die Betriebe zu bewerten und auszuzeichnen, sondern ihre konsequente Umsetzung bei der Herkunftssicherung der Rohstoffe und vor allem die Einstellung der Betreiber zur Regionalität in den Vordergrund zu stellen. Wir können damit zeigen, dass die heimische Gastronomie auf allen Ebenen und in allen Preisklassen Hervorragendes bietet", lobt Sabine Flöcklmüller, Generalsekretärin des Kuratoriums Kulinarisches Erbe und damit Auftraggeberin des Projektes, das vorgelegte Booklet.  
(Schluss)

Rückfragehinweis:

AMA Marketing

Mag. Hermine Hackl, Unternehmenskommunikation,

Tel. 01/33151-401,

E-mail: hermine.hackl@ama.gv.at

Mag. (FH) Birgit Mondl, Projektleiterin AMA-GastroSystem,

Tel. 01/33151-4572,

E-mail: birgit.mondl@ama.gv.at

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/5465>

\*\*\* TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT \*\*\*

TPT0002 2010-02-15/11:34

151134 Feb 10

Link zur Aussendung:

[http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT\\_20100215\\_TPT0002](http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20100215_TPT0002)