

Immer dann, wenn wir aus der Haus gegessen haben, also in  
Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen,  
haben wir überhaupt keine Ahnung gehabt, wo die Lebensmittel da herkommen.  
Was bringt mir jetzt als Bürger diese neue Verordnung?  
Es gibt eine Gruppe und das sind Großküchen, die verpflichtet sind, für ein gewisses Set  
an Speisen eine Herkunftskennzeichnung in schriftlicher Form dem Kunden zugänglich zu machen.  
Also eigentlich möchte ich schon wissen, ob ich zum Beispiel ein Polnisches Druthan geschneit das  
ist  
oder was aus Österreich, weil der Druthan, den nie mehr gern herrscht, vergleicht.  
Der in Poln lebt halt ganz anders wie der in Österreich.  
Ein nachhaltiges Lebensmittelsystem hat soziale Nachhaltigkeit,  
ökonomische Nachhaltigkeit und wirtschaftliche Nachhaltigkeit zu umfassen.  
Und das geht viel, viel weiter als nur die reine Herkunft.  
Am Ende des Tages müssen sehr wir als Konsumentinnen und Konsumenten entscheiden,  
wann es uns wichtig ist, wenn wir im Mund aufmachen,  
wann es uns nicht wichtig ist, wenn wir alles essen.  
Herzlich willkommen zum Podcast von Landschaft Leben.  
Wer nichts weiß, muss alles essen, aber nie mal wieder zurück.  
Direkt aus der Sommerbasis.  
Wir haben jetzt so gut in zwei Monaten keinen Podcast gemacht.  
Wir haben einfach die letzten Jahre beobachtet, dass die Hörerzahlen  
da über den Sommer weniger waren, immer wieder.  
Und eigentlich erst so, ab Mitte September wieder voll angestiegen sind.  
Und darum denke ich, passt das Timing voll gut.  
Die Sommerbasis hat sich auch hier verdient, die haben uns denke ich wie ein bisschen verdient.  
Wir haben ein bisschen aufgerüstet, da hört es in Wien.  
Wir haben neue Mikros, es wird in Wien noch mehr passieren,  
aber das ist eine ganze Ausgänge, bis Mitte September.  
Und ich darf heute mit einem sehr hochkarätigen Gast  
sozusagen wieder in die neue Podcastsaison starten,  
nämlich mit dem Ulrich Herzog herzlich willkommen.  
Ja, danke für die Einladung, freut mich.  
Uli, mir zwar erkennen uns jetzt auch schon einige Jahre,  
ich habe gleich wie Landschaft Leben gestartet, habe die Kennerlerner dürfen.  
Und ich sage auch, der Uli ist der höchste Beamte im Gesundheitsministerium,  
das stimmt aber nicht ganz als Sektionschef damit ein sehr, sehr hoher Beamter.  
Er passt aber insofern halt ganz gut, weil wir haben seit 1. September  
eben eine neue Herkunftskennzeichnung in Österreich.  
Und ja, es hätte nicht besser passen können, weil auch der Titel sehr gut passt,  
wer nichts weiß, muss alles essen.  
Und das mal ein bisschen was wissen, dafür ist Uli verantwortlich.  
Er ist seit, glaube ich, mittlerweile 20 Jahre im Gesundheitsministerium  
für dieses Thema verantwortlich.

Aber ich möchte gar nicht so viel vorgreifen.  
Uli, wir sind sehr total neigereg.  
Und was geht es heute im Podcast?  
Vielleicht, dass wir das noch ganz klarstehen,  
hauptsächlich um das Thema Herkunftskennzeichnung.  
Die hat Uli eigentlich zum verantworten.  
Und ich glaube, was gescheitert zusammengeschnitzt.  
Obwohl, dass uns das in Österreich vielleicht immer auch zu wenig ist,  
das muss ich auch gleich vorweg sagen.  
Aber ich war ein bisschen berichtet, ich war dem Sommer sehr viel unterwegs,  
habe ein bisschen andere Länder bereist  
und bin darauf gekommen, eigentlich lehme in Österreich was des betrifft im Paradies.  
Da käme man wahrscheinlich auch ein bisschen darauf hin  
und ein bisschen so auf Hygiene.  
Und auch, wie geht es in Europa mit der Herkunftskennzeichnung weiter?  
Also, freue ich mich wirklich, dass ich da mit Uli Herzog ein Hochgerät bei mir sitzen habe.  
Uli, erzähl mal ein bisschen was von dir.  
Ja, danke vielmals für die Einladung noch einmal.  
Wir kennen uns wirklich auch schon lange  
und bin froh auch darüber den Kontakt zu eurer Organisation gefunden zu haben,  
weil Gott es erklären und berichten,  
über das, was wir in einem Ministerium machen, ein ganz wichtiger Punkt ist.  
Du hast angesprochen, ich bin schon längere Zeit im Gesundheitsministerium tätig,  
seit 20 Jahren für Lebensmittel, Tiergesundheit und Tierschutzfragen.  
Habt du auch schon recht viel erlebt in dieser Zeit?  
Und im Dezember 2020 bin ich im Sektionsleiter geworden  
und habe jetzt auch noch das ganz spannende Thema der Konsumentenpolitik dabei.  
Also, da geht es sehr viel auch im Zivilrecht um das Kleingeschrieben im Vertrag  
und das ergänzt sich aber sehr gut.  
Und so ist es einfach toll über auch so eine lange Zeit ein Thema,  
wie Herkunftskennzeichnung begleiten zu können.  
Das heißt, für dich ist es jetzt nicht irgendwas, was ganz schnell dazu gekommen ist.  
Du kennst das Thema Herkunftskennzeichnung schon seit Anbeginn.  
Vielleicht stellen wir da mal ein bisschen, wie hat das eigentlich angefangen?  
Für unsere Hörerinnen und Hörer werden sie jetzt denken,  
na ja, wenn ich jetzt in Supermarkt gehe, ich lese, wo es herkommt.  
Da steht irgendwie einmal Güttiesiegel drauf oder AD,  
oder hergestellt in Österreich, aber ich glaube, so einfach ist es nicht.  
Fangen wir mal ein bisschen so am Anfang an, wie hat das gestartet?  
Wenn ich auch in meiner beruflichen Anfangsphase zurückgehe,  
ich bin ja klienter Tierarzt und habe mich somit auch mit der Lebensmittelproduktion  
im tierischen Sektorrecht füreinandergesetzt.  
Und bevor ich im Gesundheitsministerium begonnen habe,

habe ich in der Landwirtschaftskammer Österreich gearbeitet.  
Als klienter Tierarzt war das natürlich spannend,  
weil es war die PSE-Krise in Europa gerade im Abflauen,  
wenn ich mal einen Glaubenssäuchen in der UK gehabt habe.  
Und wir hatten auch in Österreich damals schon eine Antibiotika-Skandal.  
Also die Frage, wie wird tierisches Produkt produziert,  
hat uns damals schon sehr beschäftigt und so beschäftigt mich die Frage,  
wie kann man den Konsumenten, den Verbraucherinnen da gut informieren, auch lange Zeit.  
Und die erste europäische Vorgabe geht genau auf die PSE-Krise zurück  
und das war die Ringfleisch-Kennzeichnung.  
Weil es darum gegangen ist, die Konsumenten wollen wissen, wo kommt das Ringfleisch her  
und daher ist die älteste Herkunftskennzeichnung mit einem europäischen Rechtsrahmen  
unsere Ringfleisch-Kennzeichnung, die aus dieser Gesundheitsfrage heraus abgeleitet worden ist.  
Es hat dann national immer wieder viele Aktivitäten gegeben,  
sagen wir, Gütesigli hast du angesprochen,  
dass er schon sehr lange eine wirklich gut eingeführte,  
abgesicherte Herkunftskennzeichnung darstellt für die Verbraucher, die sich da orientieren wollen.  
Aber europäisch war so das Lebensmittel immer gekennzeichnet worden.  
Da ist vor allem darum gegangen, wie ist es zusammengesetzt, was ist drinnen,  
aber ein bisschen mehr Information zum Lebensmittel.  
Das hat recht lange gedauert, bis Europa da einen neuen Rechtsrahmen gemacht hat  
und das war 2011 erst, wo sie gesagt haben, wir kennzeichnen nicht Lebensmittel,  
sondern wir machen Erlehmendmittel-Informationsverordnung.  
Wir informieren den Verbraucher mehr über das Lebensmittel  
und da ist dann auch dazugekommen die Frage, was ist mit der Herkunft, wie kann man das  
machen?  
Wir haben natürlich in der Europäischen Union als Binnenmarkt  
ist natürlich viel unterschiedliche Kennzeichnung auch immer wieder ein Handelsheimnis  
daher von der Wirtschaft auch nicht so gerne gesehen  
und dort die Kommission dann zwar öfter gesagt, aber die Herkunft bei Fleisch,  
das müssen wir uns anschauen, wie es gehen kann  
und auch damals schon welche Vorschriften können wir machen für verpackte Lebensmittel.  
Ist es eigentlich nicht so, dass da eigentlich massiv dagegen lobbyiert worden ist,  
wahrscheinlich von der großen Industrie, auch von Ländern,  
ich denke, das ist ja bis heute so, dass glaube ich der Osten keine große Freude mit der  
Kennzeichnung hat.  
Trotzdem haben wir es dann irgendwann einmal geschafft in die Supermärkte zumindest,  
dass immer mehr und mehr umsteht, oder?  
So hat sich das glaube ich ein bisschen von der Geschichte her entwickelt.  
Da muss man wirklich sagen, da haben die Handelsketten auch wirklich gute Arbeit gemacht,  
um das Thema Herkunft dem Verbraucher nahezubringen und mit vielen Initiativen,  
war das auch wichtig, dass immer wieder vom Handel darauf hingewiesen worden ist,  
was können Sie da tun?

Auch nicht alle Systeme haben immer gleich gut funktioniert, aber das ist halt die Entwicklung, die wir so sehen. Nur wichtig war dann schon immer auch wieder ein europäisches Backup zu kriegen. Der zweite Herkunftskennzeichnung, die ja sehr gut abgedeckt ist, ist beim Ei. Das ist ja auch eine ganz lang eingeführte Herkunftskennzeichnung, da habe ich sogar Haltungsform dabei, da kann man vielleicht später ja noch drauf reden, wo man am schalen Ei wirklich nachschauen kann, wo kommt das Ei her? Die ich hier gekauft habe und die ich konsumieren möchte. Aber was für mich dann spannend war, war die Frage, und das hat die Europäische Union sehr akribisch aufgearbeitet, wo es an die nächsten Schritte zu setzen, und der nächste große Schritt war, da es im Jahr 2013 dann Kennzeichnungsschriften für andere Fleischarten gab. Das Ringfleisch haben wir gehabt aus der BSE-Krise, dann hat man gesagt Herkunftskennzeichnung, Schweinefleisch, Herkunftskennzeichnung, Bereich Schaf und Ziegen, aber auch vom Geflügel, und gleichzeitig haben wir es gesagt, was können wir tun, um eine Herkunftskennzeichnung bei verpackten Lebensmitteln darzustellen, und da habe ich so eine große Studie gemacht. Weil natürlich, und du hast gesagt, es gibt viel Widerstand, denn Kennzeichnung bedeutet auch Bürokratie und Nachvollziehbarkeit, weil es soll ja keine gefüllte Herkunft sein, sondern auch die echte, die dann auch überprüfbar ist. Und da hat man dann im Jahr 2018 eine Verordnung herausgegeben, dass verpackte Lebensmittel, also die fertig produziert sind, dann eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung drauf haben müssen, mit Spürregeln, Wender und der NEMA, und der Hersteller davon, Freiwillig, was drauf schreibt, wird vorhin angesprochen, hergestellt in Österreich, oder in Österreich, fahre sehr prominent, wo auf einem Produkt da gibt es seit 1. April 2020 ganz klare Spielregeln, wie jetzt Herkunft bei solchen Produkten dann ausgelobt werden kann oder ausgelobt werden muss. Wer es vielleicht für euch sehr aufmerksam beobachtet hat, das war ja spannend, früher ist das ganz oft transportiert worden, hergestellt in Österreich, dann ist ihm mit 1. 1. 2020 diese Herkunftskennzeichnung bei verpackten Produkten käme, und plötzlich ist es dann sozusagen geswitscht worden, mit viel Liebe hergestellt, und plötzlich hat jeder die Lebensmittel mit Liebe hergestellt, also er hat es total spannend gefunden, wie man das sozusagen verändert hat, um sozusagen dieser Kennzeichnung entgehen zu können, weil die Behut ja auf D ist, dass wenn man das Kennzeichnet, wenn man drauf schreibt, dann muss wirklich Stimme, oder?

Genau, und das ist der Kern von all diesen Regeln, wo wir als Ministerium natürlich auch darauf achten müssen, wenn wir eine neue Norm, so wie die, wie wir jetzt seit 1. September haben, für die Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung und auch im Gastronomiebereich, da werden wir auch noch darauf eingehen, was da der feinen kleinen Unterschiede dabei jetzt sind.

Wir müssen eine Regel machen, die ja auch überprüfbar wird, weil das Schlimmste, glaube ich, ist, dass Normen gemacht werden, die zwar dann eine Rechtsgültigkeit haben, aber vom Unternehmen nicht verstanden werden, von den Kontrollorganen nicht vollzogen werden können und der Konsument damit auch kein Mehrwert hat. Und das ist uns mit dieser Verordnung nach langen Diskussionen, glaube ich, wirklich gut gelungen.

Ja, zu hören wir mal ein bisschen.

Herr Zahama, eine neue Herkunftskennzeichnung.

Ich weiß nicht, ob dies jeden wirklich ganz bewusst ist und was das jetzt geht, was jetzt damit 1. September quasi in Kraft getreten ist.

Wir haben uns als Landschaft Leben ja schon seit 2017 massiv für eine Herkunftskennzeichnung im Außer-Haus-Verzehr eingesetzt, aber bringen wir es mal vielleicht so ein bisschen am Punkt, wir sind in ein Supermarkt gegangen,

aber wir haben zumindest, sagen wir mal, ja, schon ein bisschen erkennen Kinder über Samarkütte-Siegel, über das, was die klassische Herkunftskennzeichnung hergibt, wo das Lebensmittel herkommt.

Aber immer dann, wenn wir Außer-Haus gessen haben, sei es im Bundesjahr bei der Polizei, in Krankenhäusern, in Kindergärten, also in Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen, haben wir überhaupt keine Ahnung gehabt, wo die Lebensmittel da herkommen.

Und ich kann mich erinnern, 2019 habe ich die Großhändler mal zu mir nach Schlappling eingeladen und wirklich, die war es, die ganze Großgastronomie beliefern

und wir sind dann einmal so Durchschnittszahlen geliefert worden, wie viel Österreich ist am Teller, wenn wir essen gingen und das war damals eine Zahl von 9%.

Und das hat mich total schockiert, weil wir selbst aus Landschaft leben, bis dorthin eigentlich das Thema Außer-Haus-Verzehr nicht wirklich am Rad gehabt haben, wir immer haben uns fokussiert auf Supermärkte, auf den Lebensmittelhandel.

Und dann haben wir gedacht, Wahnsinn, da gingen so viele Mengen eigentlich, wenn wir allow unsere Nächteungen, ja, in Österreich umrechnen, in equivalente Einwohner sind es gut, 400.000 Menschen, was fix zusätzlich in Österreich leben würden

und da konsumieren würden, also schon eine beträchtliche Menge.  
Und wenn wir uns anschauen, über 2 Millionen Menschen,  
ich glaube, Uli, du weißt es besser,  
wenn ich Essen aus der Haus in Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen,  
oder?

In der Gemeinschaftsverpflegung, ja.

Da ist natürlich schon die Frage, zum einen,  
aus Landwirtschaft, wer stört das her, aber auch als Konsumentin,  
als Konsument, wo kommt es her?

Also eigentlich möchte ich schon wissen, ob ich zum Beispiel  
ein polnisches Trothangeschnesertes ist oder was aus Österreich,  
weil der Trothangeschnesertes, den ich mir gerne her als Vergleich  
den Polen, lebt halt ganz anders, wie der in Österreich,  
aber der aus Polen ist halt wahrscheinlich um die Hälfte billiger,  
weil er halt auch in ganz anderen Besatzdichten produziert wird  
und gehalten wird und ein ganz anderes Leben führt, wie der in Österreich.  
Und wir haben strenge Tierschutzgesetze in Österreich,  
wo du auch verantwortlich bist.

Wir haben strenge Hygienevorschriften etc.,  
dann ist es auch klar, dass die Lebensmittel teurer sind,  
aber wenn ich es nicht draufstehen habe, wo es hergekommen wäre,  
als ich es nie ausserfinde.

Also er tut ein bisschen, weiß ich es doch jetzt wirklich,  
mit 1. September in Kraft getreten.

Und wie war der Weg dorthin?

Der Weg hat eigentlich auch schon 2008 einmal angefangen,  
weil wir mussten damals auch gedacht, der Eier-Kennzeichnung gibt es,  
da war es doch ganz einfach, wir starten einfach einmal  
mit der Kennzeichnung von Eier- und Eiprodukten in der Gastronomie.

Und waren sehr ambitioniert, weil wie du auch gesagt hast,  
wir haben gerade im Geflügelbereich auch strengere Vorgaben gehaubt.

Das ist ja zwei Zähne in Österreich,  
da die Käfighütung verboten worden  
und auch die ausgestalteten Käfige.

Und da war natürlich ein Thema, können wir auch hier das unterstützen.

Ich gebe ganz offen zu, dass immer noch am Widerstand  
von vielen Beteiligten damals gescheitert.

Und deswegen freut es mir umso mehr,  
dass wir jetzt diese Verordnung tatsächlich haben.

Es war noch ein weiter Weg, war nicht so von  
heute auf morgen, war das alles gemacht.

Und man trifft sich noch einmal und diskutiert es durch.

Wir haben es in zwei Regierungsprogrammen drinnen stecken gehabt.

Also für die Regierung 2.17 war es schon drin.  
Und jetzt dann im neuen Regierungsprogramm 2.20 war  
im auch wieder abgebildeten Thema,  
wir wollen in der Herkunft-Kennzeichnung weiterkommen.  
Interessant war nämlich parallel,  
und ich habe vorher ja beschrieben, wie die europäische Gesetzgebung war,  
haben einige Staaten, die Franzosen, die Italiener in Finnland,  
hat es in den Initiativen gegeben, die Griechen, die Litau,  
die haben dann angefangen, auf nationaler Basis Regeln zu schaffen.  
Das war von der Kommission am Anfang gar nicht gern gesehen,  
weil das ist europäisches Recht, wo nur die Kommission die vorkommt,  
aber das ist nicht viel Spürraum für den Mitgliedstaat da,  
haben dann gesagt, gut, ihr könnt alle Pilotprojekte machen.  
Und jetzt hat es da immer so einen Bereich gegeben,  
wo in Mitgliedstaaten ausprobiert worden ist.  
Es ist überwiegend gegangen um die Fleischherkunft,  
einige haben auch was mit Milch probiert,  
und die Finnen zum Beispiel haben sie auch mit dem Gastronomie-Sektor beschäftigt,  
wo wir auch von denen dann Lernen haben können, wie wir das umgesetzt haben.  
Uns ist natürlich ein bisschen schon nach die Corona-Pandemie  
in unserer Arbeit dazwischen gekommen,  
aber das Gesundheitsministerium war mal sehr gefordert.  
Aber haben dann im Jahre, ob Mitte 21,  
sehr aktiv gemeinsam mit einem Kollegen aus dem Landwirtschaftsministerium  
an der Entwicklung von zwei Verordnungen gearbeitet.  
Wir haben uns da massiv beschäftigt mit der Frage,  
können wir für verpackte Lebensmittel,  
so wie in Frankreich und in anderen Ländern,  
das üblich ist, auch zusätzliche Vorgaben machen?  
Und dann haben wir uns auch schon mit der Gemeinschaftsverpflegung auseinandergesetzt,  
wo der Fokus aber ganz stark darauf fokussiert war,  
die im Eigentum der öffentlichen Hand sind.  
Und da ist dann schon offensichtlich geworden,  
die Verordnungen hat es dann gegeben, die waren dann auch 22 in Begutachtung.  
Was wir natürlich auch machen mussten,  
und gerade bei den verpackten Lebensmittel,  
der Europäische Gerichtshof ging über Frankreich ein Urteil gefällt,  
wo es kassen hat, und das hat auch die Verordnung vorgegeben.  
Wenn ein Zusammenhang mit der Herkunft eindeutig  
mit der Qualität des Lebensmitteln in Bezug gesetzt werden kann,  
dann ist das zulässig.  
Ist das nicht der Fall, ist so eine Kennzeichnung nicht zulässig.  
Bei verpackten Lebensmittel?

Bei verpackten Lebensmittel.  
Im Lebensmittel, wo es aus der Industrie rauf kommt,  
Jürgen Garkas, der dann, wenn aus Österreich ist,  
muss er eine wesentlich bessere Qualität haben.  
Weil, das ist auch nicht unlogisch,  
die Europäische Union hat ja seit Jahren für traditionelle Herstellungsmethoden,  
da gibt es ja die geografisch geschützte Ursprungs-Kennzeichnung  
oder die geografisch geschützte Produktionsweise.  
Bereits Gütesiegel entwickelt, wo ein Mitglied statt mit Projekten  
regionale Lebensmittel geschützt bekommen kann.  
Das war sogar dann in den WTO-Verhandlungen,  
ist es immer wieder klargestellt,  
solche geschützte Kennzeichen sind an WTO geschützt,  
wo es ja bei Handelsabkommen nicht relevant ist.  
Und wenn wir jetzt draufschauen, da sind die Spitzenreiter,  
da sind die Italiener.  
In Italien gibt es, ich glaube, 180 solche geschützten Produkte,  
wie in Österreich am 12.  
Also, das sieht man schon, weil es ist aufwendig,  
es ist auch ein Nachweis zu bringen,  
es sind Dinge hier sehr wohl zu tun,  
um das dann auch umsetzen zu können.  
Aber deswegen hat die Kommission auch sehr gesagt,  
wir haben euch ja schon ein Instrument in die Hand gegeben,  
nützt es das, macht es dort mehr  
und ihr könnt es nicht einfach sagen,  
nur weil es in Österreich jetzt produziert ist, ist besser.  
Und das war der Konflikt, den wir da auch noch austragen mussten.  
Und deswegen ist jetzt am Schluss  
nur die Gemeinschaftsverpflegung und die Gastronomie übergeblieben.  
Da haben Sie jetzt ganz viele Fragen auf bei mir,  
aber wir müssen sehr gerne nach da anderen abbauparten.  
Uli, ich bitte dir eine ganz ehrliche Antwort.  
Früh in Österreich, wir glauben immer wieder,  
wir sind so dieses hochkulinare Land in der EU.  
Du hast ja EU-Weitere Einblick,  
aber ist es nicht so, dass uns da z.B. die Franzosen  
auch die Italiener schon um Stufen voraus sind,  
auch aus der Kultur aussehen?  
Also, ich glaube, es ist jedes Land auf seinen Lebensmitteln stolz  
und die Bewohnerinnen und Bewohner von jedem Land  
essen, glaube ich, am liebsten die eigenen Lebensmittel.  
Das ist auch ziemlich egal, was mit meinen EU-Kollegen

aus Österreich oder eben mit Italien und Frankreich diskutieren.

Das und ich war nur selber jetzt im Sommer wieder in Italien auf Urlaub, was man dort schon sieht.

Das ist ein ganz anderer Zugang zum Lebensmittel und das wird ganz anders zelebriert und hat auch in Frankreich, wenn man sich in Paris ein Flasherlohn anschaut, wie die Lebensmittel produzieren.

Da ist der Apple Store ja nichts dagegen.

Also, das wird wirklich in den Vordergrund gestellt oder auch die Foodmarkets in Paris selber.

Da merkt man, dass das einfach noch einen höheren Stellenwert hat als bei uns.

Aber ich glaube, das ist auch legitim, dass da jeder aus dem Bekannten heraus und dem Aspekt der Regionalität und auch der eigenen Wirtschaftshöfen zu wollen, das einfach ein Stellenwert hat.

Und dann muss man Rechnung tragen und daher bin ich ganz froh, dass unsere Verordnung jetzt einmal hier zu haben, weil so wie du es auch angesprochen hast.

Im Supermarkt findet jeder, was er gern haben will, kann er sich das auswuchen in den unterschiedlichen Pressesegmenten, mittlerweile sogar aber eben in der Gastronomie.

Du hast die Bute angesprochen.

Kalbfleisch ist Wiener Kalbschnitzel.

In Wien ist überwiegend nicht aus einem österreichischen Kalbfleisch.

Das hat man für andere Gründe, sondern überwiegend aus niederländischem Kalbfleisch.

Und da müssen wir schon weiter noch kommen, um auch diese Informationen weiterzugeben.

Da ist das auch ein erster Schritt, den wir jetzt kommen.

Genau, aber jetzt erinnern wir mal über den ersten Schritt.

Erklär mal, zieht es da Konsument, den Konsument, oder wie geessen.

Was bringt mir jetzt als Bürger diese neue Verordnung?

Bleiben wir mal bei der Gemeinschaftsabpflegung, bei der Klassischen.

Also der erste Schritt ist, diese neue Verordnung hat zwei Aspekte.

Es gibt gewisse Gemeinschaftsabpflegung, da muss man vielleicht den Begriff einmal nachschärfen.

Gemeinschaftsabpflegung ist der kleine Dorfwirt genauso, wie Kaffee oder ein Impisstand, so wie auch die Großküche in einem Industrieunternehmen oder die Großküche in einem Spital, am Pflegeheim untergleichen.

Das ist alles unter dem Begriff Gemeinschaftsabpflegung zu subsumieren. Aber natürlich alle ganz unterschiedliche Voraussetzungen, unterschiedlichen Technisierungsgrad, unterschiedliche Warenmanagementsysteme. Und deswegen ist es mal ganz wichtig, wir haben uns jetzt in der Verordnung darauf verständigt, es gibt eine Gruppe, und das sind Großküchen, die verpflichtet sind, für ein gewisses Set an Speisen eine Herkunftskennzeichnung in schriftlicher Form dem Kunden zugänglich zu machen. Wenn aber jetzt auch der Wirstelstand, der Dorfwirt oder die Bar, wo man auch eine Kleinigkeit essen kann, etwas ausloben möchte und eine Herkunft ausloben möchte oder mit einer österreichischen Käsekreiner Werbung machen will, dann hat er, und das ist nämlich der zweite wirkliche Fortschritt, sich an Spielregeln zu halten, wie das ausgelobt wird. Das kann nicht einfach nur sagen, ich habe jetzt eine regionale Käsekreiner, sondern dann muss er sagen, ich habe eine Käsekreiner aus Österreich und wenn dem so ist, dann muss er erklären, wo kommt das her. Und das ist einmal in der Orientierung der große Unterschiede. Aber das ist freiwillig, quasi. Das ist freiwillig verpflichtend. Ich habe vorher mal gesagt, dass wir das bei verpackten Lebensmitteln auch schon haben. Und da war noch die Idee, kann ich solche Kennzeichnungselemente in der nächsten Stufe, also der Wirt geht einkaufen im Geschäft, kauft ein Convenience-Produkt, ein verpacktes Produkt oder ein vorbereitetes, wo er so eine Kennzeichnung drauf hat, dann soll er die Möglichkeit haben, die auch verwenden zu können. Und deswegen muss man ein bisschen aufpassen, dass wir nicht lauter neue Regeln erfinden, sondern dass wir in der Systematik stringent bleiben, weil sonst schafft man wieder einen Norm, die der Einzelne nicht umsetzen kann, weil wenn ich dann plötzlich sage, du musst jetzt anders kennenzulernen, du musst jedes Detailstück beschreiben, dann wird es unter Umständen schwierig. Das heißt, diese Verordnung in erster Linie mal zum einen, die war es, die ist freiwillig machen, aber sonst betrifft es hauptsächlich eben die Großküchen. Das, was wir als Österreicherinnen und Österreicher wirklich aus Gemeinschaftsverpflegung verstehen, ich geh beim Bundesheeresessen, Kindergarten, Schui, irgendwo eine große Firma, keine Ahnung.

Auf der Universität, die Mensa, das sind die Haare zum Beispiel, also dort, wo man so in eine Kantine geht.  
Und was muss der jetzt machen?  
Und dann wird es festgehalten, weil die erste Frau war natürlich ja, was für Speisen.  
Und da haben wir gesagt, das geht uns um das Fleisch, das geht uns um Milch, das geht uns um Eier.  
Das sind die Bereiche, die einmal verpflichtend in diesen Bereichen zu kennzeichnen sind.  
Und damit das auch greifbar und verständlich wird, haben wir zu unserer Verordnung ein Kleinkatalog geschrieben.  
Und da haben wir im Festgehalten das Speisen, wo Fleisch als Ganzes oder in Teilen, also das Schnitzel, der Braten, aber auch das Gulasch, oder auch ein geschnetztes, also wo wirklich das Fleisch ein Stück drinnen ist, muss er die Herkunft angeben, wenn er eben Rindfleisch, Weinefleisch oder auch Wild zum Beispiel verwendet.  
Was wir zum Beispiel nicht drinnen haben, ist ein Fisch.  
So, da war er recht ein logischen Grund.  
Vielfach mehres Fisch, wenn wir in Österreich nicht anbieten können.  
Aquakultur ist zwar im Kommen, aber ist noch nicht so weit.  
Und der Anteil in der heimischen Aquakultur ist, dass man es verpflichtend auslopt, noch zu gering.  
Würde ein Wirt freiwillig sagen, Waldviertler kapfen, dann muss er es auch genauso nachweisen können und dokumentieren können.  
Das Gleiche haben wir gemacht mit Milchprodukten, also wenn es um Joghurt, Käse, ein Butter- oder Schlagoversach geht, um die unmittelbar angeboten werden.  
Oder wenn Milch ein qualitativer Bestandteil ist, also nicht wertbestimmen, das sagt nicht jetzt aus, wie teuer ist das Produkt, sondern es ist ein Milch-Shake, oder ein Milchreis.  
Also das Wort kommt in diesem Speise vor zum Beispiel, dann und ist ebenfalls die Herkunft anzugeben.  
Also beim Milchreis muss die, also der Reis, das ist wie eine Wurst, wo der herkommt.  
Das ist nicht geregelt, aber die Milch muss dann dort stehen.  
Aber die Milch muss dann dort stehen, heimische, historische Milch.  
Genau, wie steht das dann dort?  
Beim Ei haben wir eine ähnliche Regel.  
Eierspeis?  
Genau, Eierspeis, Spiegel-Ei, harte Ei, das ist auch sehr klar geregelt,

aber wir regeln zum Beispiel nicht, wo kommen die Eier her, die in der Panier für Schnitzel sind.

Beim Schnitzel ist das Fleisch der wesentliche Punkt.

Und auch die Erdepfe, wo es dabei sind und das erlaut, wissen wir dann trotzdem nicht, wo die herkommen.

Es geht ja mal um Fleisch, Milch und Eier.

Wenn ein Gastronom das ausloben möchte, also auch da, die Großküchen, dürfen das natürlich auch, dann liegen sie wieder da freiwillig, aber wir haben es nicht verpflichtend, noch nicht aufgenommen.

Okay, und was sind das jetzt noch für eine?

Du sagst, es gibt ein Katalog, das heißt, der gibt dann in ganz Österreich für alle.

Der gilt in ganz Österreich für alle Großküchen.

Der Milchreis ist dabei?

Der Milchreis ist dabei, der Buding.

Weil Buding, da warten sich die Leute Buding mit Milch.

Dann ist das genauso dabei.

Dann haben wir noch im drinnen Eierspeis,

haben wir schon aufgesprochen gehabt, Eier Omelette zum Beispiel.

Und das, was wir eben in eine ganz große Diskussion waren, ich glaube, das ist auch fair, wenn wir das gleich auch jetzt noch klarstellen, zum Beispiel Faschiertes haben wir da nicht dabei.

Also das Faschierte beim Fleisch jetzt auf dem Grunde mit dem Schnitzelten.

Ah, okay, der klassische Burger.

Der klassische Burger nicht, wenn natürlich, so wie viele ja ausloben, ein Burger aus österreichischem Ringfleisch,

dann hat er, wenn er das auslobt, diesen Nachweis zu führen.

Weil das ist ja der zweite Teil von der ganzen Verordnung.

Wie hat der Gastronom das zu dokumentieren und wie hat der Gastronom das zu informieren?

Und da unterscheiden wir auch wieder zwischen denen,

die es verpflichtend machen müssen, also die Großküchenbetreiber, die müssen das im Schriftlich machen,

weil vielfach hier bei der Großküche der, der kocht, ja auch nicht den Kontakt zum Kunden hat.

Weil das wird ja angeliefert und dann meistens nur ausgegeben, daher ist dort die Schriftlichkeit verpflichtend.

Wenn einer was freiwillig macht

und weil er freiwillig auf seiner Speiskarten was auslobt, dann kann er das auch mündlich weitergehen.

Also wir brauchen ja da die Kommunikationsschiene zwischen Gastronom und Kunden und Kundin, wie das zusammenspielt.

Und das darf der dann auch mündlich machen.

Nur da haben wir natürlich auch das breite Reportfolio,  
da haben wir genauso das Obst dabei, da haben wir genauso das Gemüse dabei,  
dort haben wir ein Fisch dabei.  
Und wir mussten ja dann auch definieren,  
was Gütten dann zum Ausloben.  
Aber jetzt noch eine Frage,  
ganz praktische Fleisch, da ist wirklich Rind, Schwein, Hohen und Butte.  
Schaufzige.  
Schaufzige auch.  
Und Wild.  
Und Wilde auch.  
Wild wird aber auch spronend.  
Wild wird auch geschlossen worden.  
Das ist spronend.  
Das heißt, wenn ich in Zukunft, was ist so ein typisches,  
ein Hirschrager, zum Beispiel,  
das kommt ja gruselig aus einer Seele, wie wir wissen.  
Dann muss eine Seele.  
Dann muss eine Seele und wirklich draufstehen.  
Okay, okay.  
Das finde ich spronend.  
Da werden wir ein paar munter werden.  
Da werden ein paar böses Erwachen haben in Österreich.  
Was das kennt.  
Super.  
Rindfleisch, das heißt, zum Beispiel,  
es macht eine Großküche,  
ein Kalbswiener,  
dann wird in Zukunft vielleicht dastehen aus Holland.  
Wie es dasteht, das muss man erst erklären,  
aber es muss gekennzeichnet sein.  
Dann muss es gekennzeichnet sein.  
Oder ein Brothändl.  
Genau so.  
Ja, super.  
Und Kärter ist zum Beispiel, wenn man jetzt ein Bannermess ist,  
Bannberie oder Riesenbierzeit,  
ist das auch Gemeinschaftsverpflegung?  
Das ist keine Gemeinschaftsverpflegung,  
weil die Gemeinschaftsverpflegung zeichnet sich einmal aus,  
dass es einen regelmäßig langfristigen selbst Kundenstock hat.  
Das muss nicht die selber Person sein,  
aber eine Großküche,

also eine Uni-Menser,  
die hat immer Studierende und Lehrende und Versorgte.  
In einem Krankenhaus habe ich immer angestellte  
des Krankenhauses und Patienten, die versorgt werden.  
Wenn ich ein Pflegeheim betreue,  
dann habe ich dort immer die Bewohner.  
Es geht nicht darum, dass die einzelne Person immer die Server ist,  
aber eben durch dieses System immer dieselbe Gruppe.  
Das ist auch das Wesen der Großküchenregelung  
und so haben wir das dann einmal auseinandergedreuselt.  
Daher fallen Restaurantbetriebe  
oder wenn ich ein einmaliges Katering mache,  
dort eben aus dieser Regel heraus,  
wenn er aber auslobt,  
dann hat er sie auch wieder an die Spürelingshäute.  
Das führt uns nicht dazu, wie das jetzt in Zukunft sein soll.  
Wie schauen die Spürelingshäuser?  
Da haben wir uns auch sehr stark  
an diesen europäischen Vorgaben orientiert,  
aber noch einmal aus dem Grund,  
weil wir müssen ja schauen,  
dass die Regeln, die wir machen, funktionieren.  
Also wenn ein Tier in Österreich geboren,  
gemästet und geschlachtet ist,  
dann kann er Österreich draufschreiben.  
Ist einer dieser Stufen nicht, dann steht EU dabei.  
Oder er kann auch draufschreiben,  
wenn er unterschiedliche Herkünfte hat,  
weil deswegen sind wir auch auf die Großküchen  
einmal zugegangen, wie schaut eigentlich so ein Warnwirtschaft aus?  
Da kann er dann hinschreiben,  
mein Rindfleisch kommt zu 85% aus Österreich,  
zu 10% aus Deutschland und zu 5% aus der EU.  
Und das darf er in dieser Art und Weise ausloben.  
Was ist da dahintergrund?  
Gerade im Großküchenbereich ist es vielfach so,  
dass die relativ lange Vorlaufplanungszeiten haben.  
Und wenn Sie Ihre Menüpläne unter gleichen Entwicklungen,  
und das dort schon mitteinpreisen,  
oder mitteausloben wollen,  
dann kann es sein, dass die Ware am Tag X  
eventuell nicht verfügbar ist,  
aber dann muss er es trotzdem ausliefern.

Wenn man das diskutiert,  
ist da eine Toleranz angebracht.  
Und da haben wir die Rückmann von den Großküchen gekriegt,  
die haben alles Interesse,  
die österreichische Herkunft in den Vordergrund zu stellen.  
Aber sie wollen halt dann nicht eine Unsicherheit haben.  
Die Durchrechnungszeiträume sind maximal ein Jahr.  
Wir empfehlen das in kürzeren Zeitfristen zu machen.  
Und da wird man aber jetzt auch sehen,  
wie sich das jetzt einspielt.  
Und da sind wir in sehr enger Abstimmung mit unseren Behörden,  
die wir kontrollieren, aber eben auch mit den Betroffenen.  
Deswegen wird da Schwierigkeiten  
sehen bei der Umsetzung, da dann reagieren können.  
Ich war ja dieses Jahr bei der Hauptversammlung  
der Gemeinschaftsverpflege als Vortragender.  
Und dort habe ich schon das Gefühl gehabt,  
dass sehr viel wirklich auch auf Österreich sitzen wollen.  
Also dort ist schon ein sehr positiver Trend erkennbar.  
Vor allem weiß ich auch sagen,  
dass die Gäste einfach auch schon auf Österreich stehen.  
Und das auch haben wollen.  
Also ich glaube, da wird sicher einiges in Bewegung kommen.  
Aber das heißt, er schreibt dann einfach hoffe,  
er kann wirklich ein hinschreiben.  
10 Prozent ist aus Österreich.  
Das geht.  
Das kann er genauso draufschreiben.  
Und das nehmen wir ein wichtiger Punkt,  
wir haben mit der Verordnung nicht geregelt,  
dass österreichische Ware gekauft werden muss.  
Das war natürlich in der politischen Diskussion manchmal  
schon auch ein Reibebaum fördern,  
was ist das Ziel von der Verordnung?  
Eine Absatzförderung von österreichischen Agrarprodukten.  
Da sage ich ganz offen, da haben wir gute Instrumente  
mit der Armermarketing, mit dem Armer Gütesil,  
auch mit den Initiativen aus dem Lebensmitteleinzelhandel.  
Und auch regionalen.  
Es gibt ja genügend Gastroinitiativen mittlerweile  
auch aus der Region herausgekommen,  
wo Produkte hier ganz gezielt  
als Regionalität Produkte ausgelobt werden.

Der fällt dann in Zukunft nicht regional hinschreiben,  
sondern da muss er schon schreiben, wo es herkommt.  
Aber er kann auch ein Bezirk wählen.  
Also, da ist er ganz frei in der Gestaltung nachweisen muss.  
Und wir haben wirklich den Ansatz im Lebensmittelrecht.  
Und ich habe es vorher gesagt, dass die Kommission sagt,  
wir müssen die Verbraucher über Lebensmittel informieren.  
Dass es hier darum geht, die Information,  
wo kommt das Produkt her,  
dem Konsumenten zugänglich zu machen,  
um eine fundierte Kaufentscheidung dann auch treffen zu können.  
Und ich glaube sehr wohl, dass mit diesen Vorgaben  
der Trend hin zum österreichischen Produkt automatisch sicher gibt,  
weil es wird sich jeder fragen,  
man kann da jetzt nicht noch ein paar Prozentpunkte abholen.  
Und es war immer wieder ein Thema in der Schweiz,  
sei das alles viel besser.  
Wenn man sich eine Schweizer Speisekarten anschaut,  
steht halt vorne drinnen, Ringfleisch kann kommen aus  
und dann stehen vier, fünf Ländertort.  
Den Bezug zu der Speisekarten gibt es gar nicht.  
Und die Menge Informationen habe ich auch nicht.  
Das stimmt schon.  
Ich war jetzt gerade wieder in der Schweiz Freunde besuchen  
und wir sind auch essen gegangen.  
Und zum Beispiel war es auch so beim Schnitzel,  
das heißt aus drei Länder bestellen können.  
Schweizer, österreichische, sondern ungarische Schweinschnitzel.  
Da war es halt so, in der Schweiz war es halt exorbitant da.  
Das österreichische ist schon gegangen,  
das ungarische war halt dann das billige Produkt.  
Und dann habe ich gefragt, wie ist der Unterschied.  
Im Moment dann ist schon so 50%,  
dann entscheiden sie dann für Schweizer,  
dann 20 bis 30 für österreichisches,  
weil es sagen eher,  
und ein paar nehmen halt dann schon wirklich aus,  
da ist das billigste, weil es halt sagen,  
würde man nicht mehr leisten.  
Aber der Preisunterschied ist gigantisch.  
Als österreichischer sitzt dann echt der Medutodexter,  
da hätte es essen gehen,  
das ist echt ein Luxus.

Aber das heißt,  
das wird jetzt, das heißt die Verordnung  
ist jetzt mit 1. September in Kraft,  
wann können wir jetzt rechnen damit,  
dass wir das auch wirklich erleben?  
Wenn man in der Großküche konsumiert regelmäßig,  
erlebt man das mit 1. September,  
weil ob dann, ist es...  
Das heißt, wir sollten das jetzt schon sein.  
Und ihr werdet es auch kontrollieren, oder wie?  
Das wird kontrolliert durch die Lebensmittelaufsicht,  
das ist der Landeshauptmann des jeweiligen Bundeslandes auch verantwortlich.  
Und das war nämlich auch eine große Diskussion immer,  
können wir auch nach der Lebensmittelinformationsverordnung  
eine Kennzeichnung für verpackte Lebensmittel machen.  
Und da gibt es nämlich auch einen Punkt,  
wir sind ja sehr stolz auf unser föderales Kontrollsystem,  
was auch seine Berechtigung überall dort hat,  
wo ich vor Ort Dinge regeln kann.  
Also in der Gastronomie super.  
Wenn ich aber jetzt auch verarbeitet das Produkt habe  
und eine große Molkerei in Österreich hat mehrere Standorte  
und bis der Käse verpackt,  
dann diese Molkerei verlost,  
ist der durch drei Bundesländer gewandert.  
Aufgrund der verschiedenen Produktionsschritte.  
Und für die Kontrolle von einem verpackten Produkt  
entlang einer Lebensmittelkette  
sind wir mit unseren föderalen Systemen,  
die ja immer eine lokale Begrenzung haben,  
immer gehandicapt.  
Deswegen ist dort auch, ob es die Biokontrolle ist,  
ob es die vorhin von mir angesprochenen europäischen,  
geografisch geschützten Ursprungsbezeichnungen  
oder auch das Amagutesiegel,  
das Produktionsprozess abbildet,  
mit privaten Kontrollstellen kontrolliert.  
Weil dort verpflichtet sich der Unternehmer,  
diese Produktionskette dann auch zugänglich zu machen.  
Und das darf man in der Diskussion auch nicht ganz umübersehen,  
aber unsere Lebensmittelaufsicht  
ist seit 1. September unterwegs  
und wird im Rahmen ihrer üblichen Kontrollen,

diese Hygiene und andere Dinge,  
die im Gastronomiebereich heute notwendig sind,  
in der Großküche auf diese Kennzeichnung achten  
und das auch entsprechend überprüfen.  
Was wir ja auch in der Verordnung drinnen haben  
und das mal auch wichtig zu unterstreichen,  
weil ja viele gesagt haben, das ist alles zu wenig.  
Ich bin mir schon bewusst,  
dass es da noch viele Wünsche gibt,  
was man noch alles machen soll  
und kann man noch aus sich über seine anderen noch reden.  
Aber es ist ein erster Schritt  
und wir haben auch in der Verordnung klar abgebildet,  
das zur Frage des Speisenkatalogs,  
aber auch zur Erweiterung dieser Vorschrift  
für auf andere Unternehmen,  
das ist auch in den privaten Gastronomie  
und Restaurantbereich hinein,  
in drei Jahren eine Evaluierung durchzuführen ist.  
Und ich glaube, das ist ein faires Angebot  
an alle Beteiligten,  
dass wir jetzt einmal anfangen,  
Erfahrungen sammeln  
und vielfach, glaube ich,  
eine neue Norm führt immer zu Unsicherheit  
und Aufregung und Erwartungshaltungen.  
Und deswegen ist es gut,  
dass wir uns sagen, in drei Jahren schauen wir uns das an  
und dann schauen wir, ob wir den nächsten Schritt hinbekommen.  
Ich glaube eigentlich, dass wenn man dann nochmal sehen wird,  
dass das alles halb so schlimm ist  
und dass die Leute trotzdem noch in den Restaurant kommen,  
auch wenn vielleicht  
im ersten Moment dann  
nicht die erwartete Herkunft im Produkt drauf ist,  
dass man da war,  
diesen Informationsbedarf der Leute erkennt  
und das auch weiterentwickeln kann.  
Naja, ich denke mal, wenn ich festgehe,  
dass die Leute dann was nie mehr so gerne essen,  
weil sie sagen, ich würde es,  
ich würde bei dem Todhangerschnesseln aus Bohlen,  
dass halt dann der Honere sagt,

der passt, dann kostet es vielleicht um 30 Euro mehr, die Portion, aber dafür ist das Österreich.

Also das ist ja alles machbar.

Das ist ja nicht so, dass wir mit unserer heimischen Landwirtschaft das nicht liefern können.

Aber wie du richtig sagst, ich glaube auch, es geht nicht um erster Linie, um Absatzförderung.

Am Ende des Tages müssen wir, als Konsumentinnen und Konsumenten entscheiden, wenn es uns wichtig ist, wenn wir im Mund aufmachen, wenn es uns nicht wichtig ist, wissen, wenn wir mal was essen.

Ich habe vorher zu etwas die Finnen auch im Gemeinschaftsverpflegungsbereich erregelt gemacht.

Und sie sind es genau umgekehrt angang.

Die haben wir erregelt gemacht für den Restaurant- und Gastronomiebetrieb und haben die Gemeinschaftsverpflegung ausgenommen, also die Großküche.

Mit dem Argument, also die haben Abzüter auf Spitäler, Bensonisten und Gefängnisse zum Beispiel, haben gesagt, naja, die haben ja keine so große Wahlmöglichkeit und deswegen haben die die ausgenommen.

Wir haben heute jetzt einen anderen Weg und sagen, genau dort könnte man mal gut anfangen und auch wirklich Informationen weitergeben.

Aber das zeigt einfach, wie unterschiedlich innerhalb Europa auch diese Zugänge sind.

Und ich finde es aber auch für sich positiv, dass wir eben gerade, wo es den Gastronomiebereich jetzt wirklich auch von der Kommission diese zugesicherte Autonomie bekommen haben, dass wir das regeln dürfen.

Das war auch nicht von Anfang an so klar, dass man Gastronomiebetrieb regeln dürfen, weil die meinten, das könnte ja auch indirekt den freien Warenverkehr behindern.

Aber das ist jetzt klargestellt, diese Verordnung ist auch der Kommission mitgeteilt.

Sie sind damit auch einverstanden und da haben wir jetzt keine Befürchtungen und wir können das glaube ich so sehr gut weiterentwickeln.

Du weißt ja, ich war auch einer der,

der immer sehr scharf geschossen hat  
und auch dir, die es persönlich oft gesagt hat,  
wir brauchen da einfach Instrumente.  
Das ist sehr loben.  
Ich habe da auch mal gesagt,  
weil dann ist es schon ein richtiger Hebel.  
Erstens denken wir mal,  
wenn wir das jetzt in den Kantinen kennenlernen,  
dann werden wir uns zusätzlich irgendwann  
einmal die Frage stellen,  
warum habe ich das vielleicht in einem Gosthaus noch nicht.  
Und wie du sagst, die Mühlen mahlen halt langsam,  
aber Gott sei Dank, mahlen sie.  
Sag mal jetzt bei der Gastronomie,  
du weißt, dass das von mir  
eine ganz zentrale Forderung auch immer war,  
in einem Gosthaus im Hotel.  
Ich kann da jetzt wahrscheinlich  
tausende Beispiele inzwischen erzählen,  
was mir zugetragen wird,  
wo halt was verwendet wird  
und die Kölnerinnen, die Kölner,  
die Köche mich auch auf ein paar Fotos schicken,  
wo halt wirklich auch gesport wird,  
weil halt wo es ringfleischspieliger ist  
aus Bohlen, aus Ungarn oder aus Rumänien  
und natürlich wird es wegen einem Geld gemacht.  
Warum wird es uns passieren?  
Du siehst das quasi irgendwo,  
siehst du das schon ein bisschen am Horizont,  
so dass das einmal gelingen könnte  
in Österreich, dass man die Gastronomie  
in die Richtung bringen wird.  
Also ich finde das, was du aus der Schweiz berichtet hast,  
ein ganz spannender Ansatz,  
dass jetzt mit dieser Kennzeichnung der Gastronomie  
auch tatsächlich die Möglichkeit hätte,  
einem Kunden die Differenz aufzuzeigen  
und zu sagen, der Schnitzel ist aus Österreich,  
das ist aus Ungarn  
und das andere aus Deutschland  
und dann siehst du den unterschiedlichen Preis.  
Also finde ich eigentlich einen sehr charmanten Zugang,

sowas hätte ich zum Beispiel nicht gedacht,  
dort wo es man es schon immer machen will,  
beim Steakfleisch.

Es war ja für mich spannend,  
weil ich noch wieder eins aus der rechensten Bestödie der Schweiz habe.  
Aber beim Steakfleisch ist es ja schon lange üblich,  
dass man viel Geld für ein US-Bief  
und ein argentinisches Beef ausgibt  
und dort damit auch schon entsprechende Währung gemacht wird,  
wenn man das anbietet im Vergleich  
zu einem sehr guten österreichischen Steak.  
Also ich glaube, das bietet jetzt schon auch Möglichkeiten,  
das zu nutzen  
und da gehe ich eigentlich davon aus  
und da glaube ich einfach auch an den Überzeugungskraft  
unseres Gastronomiesektors.

Manche werden das tun.

Bei anderen wird es wahrscheinlich wirklich so sein,  
die halt eng kalkulieren müssen,  
weil da so es teurer geworden ist,  
ist uns allen ja auch aufgefallen  
und auch im eigenen Taschen nicht mehr so viel  
vielleicht überall da ist,  
richtig zu wissen, wie kann man da regulieren.  
Was ja ergänzt sind zu diesen ganzen Regeln,  
ja auch passiert ist,  
das hat ja das Klimamenerium in der Verantwortung  
dieser Beschaffungsplan der öffentlichen Hand,  
wo ja auch Verpflichtungen,  
also es ist keine gesetzliche Norm,  
aber eine Vereinbarung zwischen den Gebietskörperschaften  
für Beschaffung von auch Lebensmitteln drin ist,  
wo dieser Aspekt auch mit ist  
und das hilft natürlich dann auch ein bisschen  
bei der Überprüfung,  
weil somit jetzt diese Warnräume  
auch Transparenz gemacht werden.  
Also denke schon, dass sich da einiges bewegen wird.  
Also das heißt,  
wir kunden vielleicht in die nächsten,  
weiß ich nicht, bin ich da zu optimistisch,  
drei bis sechs Jahre oder im nächsten Regierungsprogramm  
vielleicht erwarten,

dass die Gastronomie vielleicht  
als nächster Schritt kommen könnte.  
Also ich gehe eigentlich davon aus,  
dass wir das sicher wieder lesen werden.  
Es wird sich auch entsprechend  
der Bedarf einfach dann zeigen.  
Und ich glaube, das muss man wirklich offen sehen  
und das mal mit der Evaluierungsglasel,  
die wir in der Verordnung drinnen haben,  
wir müssen uns damit beschäftigen.  
Wir müssen in drei Worten rauf schauen  
und wir müssen dann eine Meinung dazu haben.  
Und das wird so wie wir jetzt  
in der Arbeit dieser Verordnung  
mit dem Sektor gearbeitet haben,  
werden wir da auch weiter arbeiten.  
Wir haben ja parallel,  
wir haben die Verordnung geregelt  
seit 1. September.  
Was wir zurückgestellt haben,  
aber nicht aufgegeben haben,  
ist ja die Herkunftskanzung  
bei der Verpacktenware.  
Und das hat zwei Beweggründe eigentlich gehabt.  
Der eine Beweggrund war,  
die Europäische Kommission,  
hat angekündigt,  
dass sie selber einen Vorschlag vorlegen wird  
für die Herkunftskanzung  
bei Verpacktenwaren.  
Ist da ein Convenience Betroffen?  
Das heißt, wenn ich es jetzt ganz oberbrieche,  
dann wäre dann auch fertig Pizza betroffen.  
Die wäre dann auch betroffen.  
Und da haben wir gesagt,  
wenn wir jetzt national  
eine Regelung machen,  
die dann nicht zusammenpasst  
mit dem europäischen Vorschlag,  
dann haben wir alle sehr viel  
Arbeit mit wenig Output.  
Weil an sich sagt man,  
wenn es eine europäische Norm gibt,

sticht die europäische Norm die Nationale.

Also wir kennen nur,  
dass es eine reiche Regeln,  
die nicht von der europäischen  
umfasst sind.

Und deswegen haben wir uns damals auch darauf verständigt,  
wir stellen dieses Projekt zurück.

Weil wir hatten ja im Frühjahr  
2022 Verordnungen in Begutachtung.

Eine haben wir fertig gemacht,  
die dann eben im März veröffentlicht  
worden ist und jetzt seit 1. September  
im Inkraft ist.

Und in der anderen haben wir von vornherein gesagt,  
es kommen noch so viele andere Themen  
auf europäischer Ebene auf uns zu.

Wir machen ein Projektgruppen  
mit der Industrie gemeinsam,  
wo wir wirklich versuchen auch deren Wadenströme  
zu verstehen.

Weil ich glaube nur, dann können wir auch  
gute Lösungen finden.

Und was mache ich damit?

Wir national diskutieren auch die Haltungskennzeichnung.

Wir haben auch viele Stellungnahmen  
bei dieser Verordnung dazu bekommen.

Ja, das ist uns zu wenig.

Wir wollen die Haltungskennung auch kennen  
und eigentlich ist die Haltungskennung vom Wichtiger.

Das war meine nächste Frage gewesen.

Also diskutiert die Europäische Union  
aus dem

großen Konzept

vom Green Deal

auch die Transformation

der Lebensmittelkette

hin zu einem nachhaltigen Produktionsprozess.

Und

der Green Deal

ist ja geschrieben worden

2018, 2019,

sprich vor einer

Corona-Pandemie, vor einer Energiekrise

und vor einem russischen Angriffskrieg  
auf die Ukraine.

Die Kommission arbeitet  
an diesen Dingen.

Nur haben wir dir jetzt auch geschaut,  
wie kann man das nachbessern.

Und was man da sehr deutlich gesehen hat,  
fand du vorg ist stärker ja  
im Vordergrund gewesen  
und auch die politische Aufregung  
über manche Maßnahmen.

Aber die Kommission hat schon ganz viel gemacht  
beim Non-Food-Bereich.

Also die  
Green Transition  
und die Konsumenten  
im Non-Food-Bereich  
noch besser zu geiden,  
eine nachhaltige Kaufentscheidung zu treffen.

Da ist schon viel passiert.

Und für den Lebensmittelbereich  
und um eben auch die Lebensmittelproduktion  
in ein nachhaltiges Lebensmittelsystem  
zu transformieren,  
erwarten wir jetzt in diesen Tagen  
eigentlich den Entwurf  
für die entsprechende  
Verordnungsvorschläge.

Die sind natürlich, weil wir vorher geredet haben,  
weil natürlich viel Bürokratie,  
viel Dokumentation im Hintergrund läuft  
und wie man das gestalten kann.

Aber ein hochspannendes Thema  
und wenn man solche  
gemeinsamen Aspekte  
dann nochmal gefunden hat,  
dann kann ich auch  
in einem System,  
wie ich Herkunft kommuniziere,  
auch solche Informationsblätter  
mit anderen Informationen aufladen.

Und dann kann ich ja  
Heilpunkt dazugeben

also ich glaube,  
da werden wir einfach auch einen Prozess weiter  
beobachten.  
Für die verpackte Ware ist es halt wirklich wichtig,  
weil sonst kommen wir eben auch zu den Convenience-Produkten  
gar nicht dazu, die zum Beispiel  
im deutschen Markt produziert werden,  
wenn es dort kein Norm gibt.  
Dann können wir das zwar uns wünschen,  
mit einer ausreichenden Verordnung  
wird der deutsche  
Hersteller  
nie in die Verantwortung gezwungen werden können.  
Deswegen brauchen wir bei den Verpackten  
den europäischen Aspekt  
und wir gehen davon aus,  
dass von der Kommission hier  
zudem ein entsprechender Vorschlag  
dieser Tage kommt.  
Bloß dann zusätzlich  
einen Vorschlag zu Herkunftskennzeichen  
bei verpackten Lebensmitteln.  
Dann haben wir auch das ganze Thema  
der gesunde Lebensmittel,  
dieses Frontback-Levelink mit dem Nutris-Core,  
das ja auch schon lange diskutiert wird,  
wo man unterschiedliche Zugänge  
in Europa sehen.  
Das wollen Sie mitnehmen,  
weil Sie einfach sagen,  
ein nachhaltiges Lebensmittelsystem hat,  
soziale Nachhaltigkeit,  
ökonomische Nachhaltigkeit  
und wirtschaftliche Nachhaltigkeit zum Fassen.  
Und das geht viel, viel weiter  
als nur die reine Herkunft.  
Ich bin froh, dass wir da mit der Herkunft  
das jetzt einmal haben  
und auf das können wir dann aufbauen  
und da weiter schauen, wie es gehen kann.  
Ich denke, das ist der Weg der kleinen Schritte.  
Ich bin da vielleicht  
unter das Konsument ein bisschen zu ungeduldig,

weil ich mir denke, das kommt alles ein bisschen schneller.

Wenn ich dir das so zuhebe,  
sehe ich dir die nächsten 10 Jahre  
von meinem geistigen Bild oder Horizont  
grad runterlaufen, aber es wird wahrscheinlich  
eh so hinkehmer.

Wahrscheinlich wird es ja aber  
am Ende des Tages schon so sein,  
dass wir die Transparenz  
wirklich einbringen in das System.

Was halt vielen nicht bewusst ist,  
dass das Lebensmittelsystem, wenn man sich  
diese EU-Weile anschaut, ist ja riesengroß.

Es ist ja logisch, wir müssen normal  
voll drei Mal am Tag essen.

Jeden Tag zumindest, das ist einmal sicher.

Dadurch ist es  
eine gigantische Menge in Umschlaung  
und es gibt  
mittlerweile immer mehr große Konzerne  
und wie du richtig gesagt hast,  
gewissen Herstellern ist das völlig wurscht,  
was wir da in Österreich sagen.

Weil dann beliefern sie uns einfach nicht einmal  
und das merken das nicht einmal.

Das ist vielleicht auch immer wieder,  
man muss sich einmal herholen,  
und nicht mehr.

Und da gibt es ja genug Städte,  
die haben mehr als 1 Million Einwohner, ja.

Und vor allem auch, wenn wir weltweit ein bisschen  
schauen anfangen, sind wir halt da  
so sehr ungeschätzt und so wichtig wie  
und selber empfindet.

Aber letztendlich sind wir da ein kleiner Player  
auf dem ganzen Sektor.

Was wir natürlich auch nicht vergessen dürfen,  
vielfach ist es unsere Lebensmittelindustrie  
wieder international ein sehr großer Player.

Also die sind schon auch wieder mit dabei  
und müssen natürlich auch schauen,  
ob die Städte dann entsprechend bedienen können.

Und wir haben es vorgekriegt,

was zuhört jetzt am internationalen Markt,  
die österreichische Herkunft.  
Da gibt es halt überall ein bisschen am Patriotismus  
und deswegen muss man da schon, glaube ich,  
darauf achten,  
dass wir da unsere Systeme nicht selber überfordern  
und das einfach  
aus der Systematik heraus weiterentwickeln.  
Das heißt, die Vorschläge sollten  
jetzt kommen,  
werden dann auch wieder sozusagen diskutiert.  
Aber das heißt da, was jetzt die Haltungskennzeichnung  
betrifft,  
würde es du jetzt eher sagen,  
dass man sich da eher mal ein bisschen  
an die EU anlehnen wird  
aus jetziger Sicht.  
Wir haben ja einige Haltungskennzeichnungsinitiativen,  
hat ja auch mein Minister gesetzt  
und es gab einige Diskussionen  
gerade in der Zeit,  
bevor dann auch wirklich die Preisdebatte  
sehr stark kam.  
Das war im Juni 2022  
und dann im Herbst sind ja  
die Lebensmittelpreise sehr stark nach oben gegangen  
und  
die Haltungskennzeichnung hat dann letztendlich  
auch sicherlich eine Preisdankente.  
Darum geht es ja auch, das ein bisschen  
transparenter zu machen.  
Ich habe es vorher schon gesagt,  
beim EYE haben wir eine sehr gute Haltungskennzeichnung.  
Wenn man jetzt international  
ein bisschen schaut, die Deutschen  
haben jetzt zum Beispiel einen Beschluss  
für die Schweineproduktion gemacht.  
Die fahren dort ein 5-stufiges System,  
wo sie im Grunde auch sagen,  
es gibt auch für Bio einen Code  
und dann gibt es für Freiland,  
dann gibt es für  
mit Auslauf, dann gibt es mit

mehr Platz im Stall  
und dann gibt es halt normale Stalhaltung,  
mindestens Standard.  
Das ist wirklich eine  
Haltungskennzeichnung  
und lasst andere Aspekte wie  
die Gesundheit,  
Antibiotikaeinsatz,  
zusätzliche Elemente  
wie spezielle Futtermittels weiter  
nimmt das gar nicht mit  
und was da jetzt schon interessant wird,  
wenn die Deutschen das umsetzen,  
wie passt es zusammen  
mit anderen Qualitätsleveln.  
Weil das kennt sich nicht tatsächlich  
nur die Haltung.  
Im Wahrheit wird dort herauskommen  
und die Schweineproduktion in Deutschland  
ist nicht so anders wie bei uns,  
das 95% in der ganz klassischen  
Vollspaltenbuch,  
wahrscheinlich auch in Deutschland noch gehalten  
und gemästet werden  
und dann habe ich zwar aus anderen Aspekten  
eine Haltungskennzeichnung  
und das ist ein Spannungsfeld,  
da muss man noch daran arbeiten  
wie man das besser Transparenz machen kann.  
Weil es gibt die Initiativen  
in Österreich dazu  
und es gibt auch einiges Jahr in Arbeitsgruppen  
wo man im Geflügelbereich  
wieder weiter voranzukommen,  
weil man da uns ja europäisch  
mit unseren Besatzdichten  
deutlichst unterscheiden  
von anderen Ländern  
aber im Schweinebereich auch.  
Das ist natürlich nicht zu kompliziert  
machen anfangs, weil  
meine Sorge bei vielen dieser Initiativen  
ist, wenn die Kennzeichnung zu kompliziert ist

entscheidet der Konsument am Preis.  
Das merkt man natürlich  
jetzt seit der Deierung,  
weil du das Ei angesprochen hast.  
Leider war genau das Ei,  
das erste Lebensmittel,  
was wirklich vom Kaufrückgang  
betroffen war, nämlich das Bio-Ei.  
Die Konsumenten haben auch Downgrading gemacht.  
Die, die sehr spio gekauft haben,  
sind auch zugegangen auf Bodenhaltung.  
Das war für mich  
insofern spannend zu beobachten,  
weil durch Corona hat ja das Thema  
Regionalität, Ema-Haltung  
schon extrem viel gemacht  
ins Bewusstsein.  
Aber dann ist halt  
da wieder ein Urlaub wichtig,  
vielleicht  
aber auch das tägliche Leben  
auch notwendig, das zu finanzieren  
wo vielleicht für andere  
Sachen gar kein Geld mehr da ist  
und ich auch beim Essen Downgraded  
und das war leider  
gerade beim Ei, wo es  
so aufwärtstrend gezeigt hat  
am massivsten spürbar.  
Und ich war jetzt gerade in einem Schlachthof  
und der hat mir gesagt,  
da haben wir die Schlachtlinien angeschaut  
und dann ist er rind, Fleisch,  
Stockling, schon gigantische Mengen  
zum Beispiel.  
Das haben wir gekennzeichnet,  
aber geboren in Frankreich, gemästet in Littern,  
geschlachtet in Österreich.  
Ich sage, warum?  
Dann sagt er, du, es wird benötigt.  
Es gibt einfach extrem viele  
Hützer, die sagen, ich will kein Amargütte-Siegeln  
immer, ich brauche das alles nicht

und hauptsache Rindfleisch.  
Und er sagt, ich habe auch klimadechnisch  
und so ist das ja alles eigentlich,  
ich weiß nicht, wo ich ihn sage,  
aber der Preis entscheidet.  
Und das ist halt vielleicht schon,  
wo wir uns als Gesellschaft halt noch schwarz haben  
zum Verstehen  
natürlich mit unseren gesetzlichen Auflagen  
so wie wir leben,  
mit unseren sozialen Standards,  
mit unseren Löhnen,  
kostet bei uns einfach alles mehr.  
Und damit wir uns halt irgendwann einmal entscheiden,  
wir wollen alle dann wieder  
im Dezember einen höheren Lohnabschluss  
und dann transformieren wir,  
aber es gilt irgendwo ins Ausland,  
weil wir sagen, wir wollen es uns da nicht leisten,  
das, was wir in Österreich produzieren.  
Also, gesellschaftlich glaube ich,  
hat auch die Politik da eine große Aufgabe  
zu sagen, hey, schauen wir ein bisschen  
bei natürlich,  
es wird jedes Land billiger sein  
bei Österreich, ja, weil  
so wie wir produzieren,  
Österreich, Schweiz, Südtirol,  
von mir aus, das ist ja high-end.  
Ja.  
Also, ich käme echt viel auf der Welt,  
aber wir sind high-end unterwegs.  
Und ich muss dir das jetzt noch schnell erzählen,  
meine Tochter hat jetzt ein 6-wöchiges  
Faktikum für ihre Schule,  
vor allem bei Kundenstrauen ausgemacht  
in Island und die war es besuchen.  
Auch der Betrieb dort,  
wenn ich mal dort angeschaut habe,  
die Hygienestandards, ja,  
wie dort gearbeitet wird.  
Also, Uli, du tatest  
der Wahnsinn,

für jeden Wetter in die Erde,  
für jeden, der was irgendwo mit Hygiene beschäftigt,  
sagt es nur noch,  
am Gottes willen.  
Das ist aber jetzt gar nicht Brasilien,  
sondern das ist Island, ja.  
Aber da muss ich schon sagen,  
wir sitzen da in Österreich,  
bei unglaublich, wie sicher,  
wie gut unsere Lebensmittel  
da in Österreich sind,  
das ist einfach eine Sensation.  
Und spannend ist dort,  
die haben Preise,  
also, da taten wir Zaunbrechen.  
Und verdienen aber auch nicht so viel  
mehr wie mir, ja.  
Aber die geben, also,  
ich kann es jetzt nicht,  
ich kann es nur sagen, was mir erzählt worden ist,  
aber ich gebe mir ein gutes 20- bis 20 %  
vom Haushaltseinkommen für Lebensmittel aus.  
Richtig, ja, ja.  
Und haben aber bei weitem nicht die Qualität  
oder Tierwohl.  
Ich habe dann gefragt, ja, bei echt Tierwohl  
ist sich kein einziger Kuh in ganz Island  
im Auslauf, wieso?  
Die braucht ja nicht draußen sein, die sollen da stehen  
und Mühchen geben.  
Und sagen, na ja, gibt es da kein Konsument,  
also, die haben das Wort nicht einmal verstanden,  
Tierwohl, ja.  
Die Kuh hat so Mühchen geben und erledigt, ja.  
Und dann wird es eh Fleisch, also ob die jetzt vorhin ging,  
also, dass sie bewegt hat, das spielt doch keine Rolle, ja.  
Das sieht man innerhalb Europa,  
also, wo wir uns auch  
gesellschaftlich bewegen  
vor der Diskussion her, ja.  
Das ist EU-weit nicht einmal gleich  
geschweigelt vom Rest der Welt, ja.  
Ich stelle das

auch immer wieder fest, vor allem  
mit ein paar osteuropäischen Kollegen  
mit öfter Austausch,  
weil wir haben es ja wirklich geschafft,  
bei unseren Tierrechtsvermarktern und in der kleinen Produktion  
Regeln auch zu schaffen,  
die für die Lepper sind,  
mit dem europäischen Rechtsrahmen,  
die sind natürlich  
auf große Unternehmen ausgerichtet,  
von Sicherheitsstandards,  
Untersuchungen, Hygienevorgaben  
und und und.  
Aber sie haben immer auch den Spielraum  
offen gelassen für die Mitgliedstaaten  
begründet,  
Ausnahmen definieren zu können.  
Und da haben wir in Österreich halt wirklich die Tradition  
unserer Lebensmittelkodex-Kommission,  
die gibt es seit  
über 125 Jahren mittlerweile,  
wo wir im Wirtschaft,  
Konsumenten, Behörden,  
Wissenschaft zusammen diskutiert,  
wie können wir  
einerseits Lebensmittel  
Vorgaben erfüllen  
und was dann auch die Erwartungen,  
was Zusammensetzungen betrifft.  
Das hat vor mir U-Beitritter sehr große Bedeutung gehabt,  
mit mir U-Beitritter hat die Bedeutung  
ein bisschen zurückgegangen,  
weil vielmehr jetzt europäisch gemeinsam  
harmonisiert geregelt ist.  
Aber gerade in der Hygiene haben wir dort wirklich  
die Leitlinien auch erarbeitet,  
die gerade unseren kleineren Produzenten  
das ermöglichen.  
Und der Volksfaktor ist schon auch  
eine gute Zusammenarbeit mit den  
Interessensvertretern,  
das natürlich auch von den Betroffenen,  
die immer nur positiv gesehen wird,

dass man Pflichtmitglied schafft hat.  
Aber in dem Fall  
durch gute Schulung,  
durch gute Diskussion  
und auch das Transportieren, das könnten  
wir als Behörde nie.  
Das ist ja mehr wert, die, glaube ich,  
vielfach ein Erfolg ist.  
Sonst in die Ostländer gelingt ja das  
auch nicht so, glaube ich, mit der Hygiene, oder?  
Genau.  
Da gibt es einfach dieses Zusammenspiel  
und diese Unterstützungsleistung  
von Interessensvertretungen in der Form nicht,  
damit ihr auch einen gesetzlichen Auftrag kommt,  
dem Unternehmer zu helfen  
und ihn auch zu fördern  
und eben auch mit dem ländlichen  
Fortbildungsinstitut  
und wo es da einfach angeboten wird,  
der Direktvermarkter sein will,  
der kennt sie einfach aus  
und das sieht man dann am Ende  
in der Hygiene  
und das sieht man wahrscheinlich auch  
am Ende des Tages in der Produktqualität  
und vor allem in dem, wie man als Konsument  
sich dann gefreut,  
auch bei dem Direktvermarkter  
gute Produkte kaufen zu können.  
Ich meine, das möchte ich jetzt am Schluss wirklich noch mehr betonen,  
weil ich weiß, dass das bei uns Bauern  
wieder die EU gekommen ist  
und wir haben dann die Schlachträume,  
und investieren müssen,  
jeder hat sich aufgeregt und gesagt,  
er gestorben ist noch keiner,  
aber ich muss jetzt erst sagen,  
weil ich ja selber auch Bauern, Läden, Betreib  
und die Qualität, was wir inzwischen kriegen  
bei dem Direktvermarkter,  
du kannst dazu 1.000% sicher sein,  
dass das allen Hygiene-Standards entspricht

und eben, ich habe jetzt im Summe  
genau das Gegenteil gesehen,  
wo es da dann wirklich schon überlegen war,  
fangst bar easy da überhaupt noch auf Fleisch,  
da darf man so sehr,  
so sehr schimpft haben,  
aber eigentlich darf man fast stürzt drauf sein,  
dass man so ein hohes Niveau  
in Österreich erreicht haben.  
Dass ich mal als Konsument jederzeit sicher sein kann,  
egal wo ich da einkauf,  
ich kriege da was gescheites,  
außer es will uns weh beschissen,  
das heißt der Niederhand,  
dafür habe ich sehr irgendeine Kontrollen,  
aber grundsätzlich muss ich schon sagen,  
ich schätze das jetzt immer mehr,  
war ein Wahnsinn Schritt für die Bauern,  
aber ich glaube, das hat uns allgemein gut teuer.  
Wir haben jetzt schon die Zeit gehabt,  
wie ziemlich strappaziert,  
aber weil ich die schon mal bei mir sitzen habe,  
dann müssen wir das natürlich ausnutzen  
und dass das jetzt wirklich auch so passt,  
dass du so kurzfristig Zeit gehabt hast  
und meine Einladung gefolgt bist,  
wo das jetzt gerade gekommen ist,  
denke ich mir, es ist schon wichtig,  
wir werden natürlich auch als Landschaft leben,  
da weiter am Ball bleiben,  
also wenn es mir irgendwo wieder mal so ein bisschen  
aufschreien herst, wundert ihr nicht,  
wir werden es weiterhin fordern  
auch, dass wir die Kennzeichnung  
auch natürlich durchgängig überall kriegen,  
ich weiß aber natürlich schon,  
und ich möchte ja, dass du wirklich auch weißt,  
dass das einfach im Hintergrund  
viel viel arbeitest  
und dass ihr euch das nicht leicht macht,  
du als Person nicht,  
dass das dann auch passt  
und dass er ratifiziert wird

und umsetzbar ist,  
weil es hilft uns die schönste Forderung nix,  
wenn uns keiner einhält,  
weil jeder sagt, ja, kapiert keiner,  
und so nix, und in dem Sinne glaube ich,  
bis du seit 2003  
da echt perfekt am Weg  
und möchte dann einfach alles gut,  
ich wünsche dir weiter so,  
du magst das richtig, richtig gut  
und vor allem wünsche dir,  
dass sowas, weil du keine Ahnung mehr erleben musst,  
weil ich habe dich da nur noch im Fernsehen gesehen  
und nur noch einmal auch die Wahnsinn,  
was du es leisten musst,  
aber du bist gut durchgekommen, glaube ich.  
Schöne Lebenserfahrung über die man dann im Alltag  
gerne weiter pladert.  
Ich wünsche dir das Gespräch zu dem Thema  
da auch zu führen, weil glaube ich,  
es ist komplex, aber  
ein erster Schritt und ein wichtiger Schritt  
und alle Wünsche,  
was wir dann noch weiter entwickeln können,  
nehmen wir dann gerne auch in die nächsten Diskussionen auf  
und ich gehe davon aus,  
dass das ein Startpunkt war  
und nicht der Endpunkt der Diskussion.  
Ja, das hoffe ich natürlich auch,  
aber wie gesagt, so wie ich ihn kenne,  
ist immer ein Anfang und geht weiter  
und wenn du sagst,  
dann sind wir vielleicht wirklich  
in dem Zeithorizont, was ich zuerst einmal angeschaut habe,  
gebrochen, haben 6 bis 10 Jahre,  
dass wir das dann wirklich auch überreuern  
auf jede Speisekarten in Österreich lesen,  
dürfen, können.  
Alle Danke, viel Kraft weiterhin, viel Energie  
und so weiter.  
Danke, danke.  
Copyright WDR 2021