



Klima- und Energiemodellregion (KEM) „Terra Amicitiae“: Regionale Lebensmittel beziehen

Wenn man auf Auslandsreisen ins Gespräch über die Kärntner Küche und Lebensmittel kommt oder in den Touristengebieten die Gäste fragt, was sie von den regional produzierten Lebensmitteln halten, die sie in den Hotel- und Gastronomiebetrieben, auf Bauernmärkten, in Hofläden oder kleinen Greißlereien verkostet und erworben haben, wird einem oft erst klar, dass die Qualität und Güte der regionalen Produkte außerordentlich hochwertig und sehr preiswert ist.

Aussagen wie: „Ihr wisst ja gar nicht wie gut es euch geht, dass ihr hier so gutes Essen habt!“ oder „Immer, wenn ich beruflich hier in Österreich bin, geh´ ich auf euren Bauernmärkten einkaufen, weil es so ein Essen bei uns einfach nicht gibt“, erwecken manchmal mehr manchmal weniger Begeisterung, je nachdem wie selbstverständlich man dieses tolle Essen wahrnimmt und sich einmal klar gemacht hat, dass es für diese Qualität auch viel Einsatz braucht. Zum Glück gibt es auch bei einigen Supermarktketten immer wieder Filialen, die regionale Produkte anbieten. Gezielt, entweder weil die Filialeitung sich für diesen Kurs entschieden hat oder aber auch, um ihr Image zu verbessern und zu demonstrieren, dass auch ihr Geschäft von guter Produktion abhängig ist.

Wieso denn nun überhaupt über regionale Lebensmittel nachdenken? Heißt das, man muss sich jedes Mal, wenn man schnell im Supermarkt den Wocheneinkauf erledigt, schlecht fühlen? Ja trägt denn der Konsument die Verantwortung für das Dilemma der Bauern in Österreich, welches sich die letzten Jahrzehnte zugetragen hat? Nun, es geht gar nicht so darum, ob Super- oder Bauernmarkt.

Es geht darum, ob wir als Konsumenten aufs Etikett schauen, verstehen was da steht und zu welcher Entscheidung wir in Folge dessen gelangen. Alle Produkte, die in einer wenig weiterverarbeiteten Form verkauft werden, wie Fleisch, Obst, Gemüse, Eier, Milch, Speiseöl, usw. lassen sich relativ einfach als TATSÄCHLICH aus Österreich stammend oder nur verarbeitet identifizieren. Diese Produkte sind dann vielleicht nicht regional aber zumindest innerhalb der Staatsgrenze produziert worden.

Bei landwirtschaftlichen Erzeugnissen, die zu ihrer Unkenntlichkeit in Produkten verarbeitet wurden, wird es schier unmöglich, die gesamte Zuliefererkette dieses eine kleine Doserl betreffend, zu rekonstruieren und man will das auch gar nicht müssen. Was doch jedem Menschen, der halbwegs über Menschenverstand verfügt, klar sein sollte, ist, dass es sich einfach nicht ausgehen kann, ein 1-Euro Obst oder Gemüse aus Spanien zu kaufen und zu erwarten, dass das gesund sei, nach dem schmeckt wonach es aussieht, es klimaschonend produziert und transportiert wurde und alle beteiligten Personen in der Produktions- und Zuliefererkette fair entlohnt wurden. Klar greift man bei Angeboten gerne zu, wieso auch nicht, wir wissen ja mittlerweile auch, dass Unmengen an Lebensmitteln im Müll landen. Der Einkaufswagen kann auch Produkte beinhalten, deren Herkunft nicht geklärt ist und die vielleicht mehr aus



emotionalen Gründen gekauft werden, zum Beispiel wegen Kindheitserinnerung diese spezielle Marke betreffend.

Im Grunde ist es recht einfach zu verstehen: wenn wir gesund leben wollen, beziehen wir möglichst frische Zutaten und kochen unsere Speisen selbst oder haben jemanden, der uns bekocht. Frische wird durch kurze Lieferketten gewährleistet. Transporte per LKW durch den halben Kontinent, per Flugzeug aus Asien oder per Schiff aus Südamerika sind lange Lieferketten und belasten, das muss nicht mehr bestritten werden, das Klima.

Hinzu kommt die Art der Bewirtschaftung. Biologische, regenerative Landwirtschaft fördert das Bodenleben und den Humusgehalt im Boden. Beide sind für eine stabile Speicherung von CO₂ und Wasser notwendig und sorgen dafür, dass es bei Starkregenereignissen keine Erosionen gibt und in Dürreperioden ausreichend Wasser im Humus vorhanden ist, sodass die Kulturpflanzen versorgt werden. Wohingegen eine konventionelle Bewirtschaftung mit Pestiziden und Kunstdüngern, Bodenleben abtötet, somit Speicherfähigkeit verloren geht und Erosionen bei Starkregen, sowie harte, gesprungene Böden in Dürreperioden, das Landschaftsbild prägen. Da wo ich einkaufe, signalisiere ich auch, dass es gut ist wie hier gearbeitet wird.

Als kleine Anmerkung sei noch erwähnt, dass das vielfältige Bodenleben unmittelbar auf die menschliche Gesundheit wirkt, und zwar weit mehr, als es den meisten bewusst ist. Viele der Mikroorganismen, die wir in einem lebendigen und speicherfähigen Boden finden, befinden sich bei einem gesunden Menschen auch in dessen Darm. Diese Mikroorganismen nehmen wir mit unserer Nahrung, welche zu 99% ihren Ursprung im Boden hat, auf – jedoch nur, wenn der Boden, aus dem diese Nahrung kommt, lebendig ist. Fehlen dem Boden die Mikroorganismen und kommen gar an deren Stelle Rückstände aus Pestiziden und Düngemitteln, schlägt sich dies auf unsere Gesundheit nieder. Mehr zu diesem Thema, erfahren sie entweder bei unserem KEM- und KLAR-Manager oder beispielsweise im Buch von [Dr. Grassberger Martin: Das leise Sterben – warum wir eine landwirtschaftliche Revolution brauchen, um eine gesunde Zukunft zu haben.](#)

Dass regionale Produkte gleich viel teurer sind, stimmt so auch nicht, denn da kommt es wieder darauf an, wo man diese bezieht. Es gibt Verkauf im Rahmen von Veranstaltungen, wo Produkte um das doppelte oder dreifache angeboten werden, schon allein um die Gebühren für die Teilnahme an der Veranstaltung wieder reinzubekommen. Ja das muss halt sein, weil ja sonst das persönliche Marketing flachfällt, wenn man neue Kunden sucht. Es gibt aber auch ab Hof Verkauf, Hofläden, Gemeinschaften, Zulieferer von Gemüse usw. die ihre Produkte zu fairen Preisen anbieten, so dass es nicht die Ausnahme darstellen muss, im Grunde handgefertigte Lebensmittel von regionalen Herstellern zu beziehen.

Wenn man nun nicht ganz am Laufenden darüber ist, wo all diese guten Dinge zu finden sind, dann hilft zum Beispiel der KEM-Manager weiter, denn dem ist es ein großes Anliegen regionale Produzenten von Lebensmitteln und Konsumenten dieser



aneinander heranzuführen und bereits vorhandene Initiativen zu unterstützen, indem darüber berichtet wird.

Für nähere Information wenden sie sich an den KEM-Manager der Region Terra Amicitiae

verfasst von Edda Bültemeyer, Consulting Mitarbeiterin

Kontakt:

Klima- und Energiemodellregionsmanager, „Terra amicitiae“:
DI Bernhard Reinitzhuber

Büroöffnungszeiten:

Jeden ersten Dienstag im Monat von 08:00 bis 12:30 im Gemeindeamt Finkenstein am Faaker See,

Jeden ersten Mittwoch im Monat von 08:00 bis 10:00 im Gemeindeamt St. Jakob im Rosental

oder jeden Montag von 08:00 bis 12:30 im Gemeindeamt Arnoldstein

Um vorherige Terminvereinbarung wird gebeten:

0699 81237066

kem.terra@ktn.gde.at

www.kem-terra.at

<https://www.facebook.com/groups/896432323853072/>

Dieses Projekt wird aus Mitteln des Klima- und Energiefonds gefördert und im Rahmen des Programms „Klima- und Energiemodellregionen“ durchgeführt.

