

Linz, am 6. Juni 2023

Gelebte Regionalität bei Vereinsfeste

Heimische Lebensmittel im Vormarsch auf den Speisekarten unserer Festküche

Feste und Veranstaltungen beleben den ländlichen Raum und sind für den gesellschaftlichen Zusammenhalt kaum wegzudenken. Auch im OÖ Bauernbund bereichern diverse Veranstaltungen wie Hoffeste, Mostkosten oder Maibaumfeste das gesellschaftlichen Leben. „Vereinsfeste gehören zur oberösterreichischen Kultur wie Most und Speck“, so Bauernbund Landesobfrau LRⁱⁿ Michaela Langer-Weninger. „Auch hier muss ein Augenmerk auf Regionalität gelegt werden“, so die Landesobfrau.

Österreichs Landwirtschaft ist mit seinen hohen Umwelt- und Tierhaltungsstandards weltweit und auch in der EU ein Vorreiter. „*Ganze 86 Prozent der Bevölkerung legen großen Wert auf die Herkunft von Lebensmitteln. Die Bäuerinnen und Bauern können von einer klaren Kennzeichnung nur profitieren*“, betont Langer-Weninger. Mit der Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung wurde ein erster Schritt zu mehr Regionalität auf den Tellern gelegt. Mit weiteren Aktionen soll die Herkunftskennzeichnung immer mehr zur Selbstverständlichkeit werden.

„Es ist nicht „wurscht“ woher es kommt.“

Unter diesem Motto werden bereits zahlreiche Veranstaltungen durchgeführt. Die Regionalität nimmt auch bei diversen Vereinsveranstaltungen eine immer wichtigere Rolle ein. So ist bereits auf vielen Fest-Speisekarten die Herkunft der Lebensmittel ersichtlich. „Auf die Regionalität bei Vereinsaktivitäten zu achten sollte für Vereinsverantwortliche eine Selbstverständlichkeit sein“, betont Bauernbunddirektor Wolfgang Wallner, der dies auch in seiner Funktion als Obmann einer Musikkapelle besonders beachtet.

„Mit einer entsprechenden Kennzeichnung auf der Speisekarte wird die gesamte Veranstaltung aufgewertet“, ist Wallner überzeugt. Der OÖ Bauernbund fordert daher alle Verantwortlichen in den Vereinen auf, bei ihren Veranstaltungen die Produzenten – landwirtschaftlich und gewerblich – aus ihren Orten einzubinden und dementsprechend zu kennzeichnen.

Best-Kennzeichnungs-Practice

Zahlreiche Best Practice Beispiele werden laufend an den OÖ Bauernbund übermittelt. Damit bestätigt sich der Trend zur Regionalität. In den Speisekarten sind die heimischen Produzenten aufgelistet oder sogar bei den jeweiligen Gerichten vermerkt wie zB „*Wienerschnitzel vom Hofladen in der Au*“. „Es ist ein Herzensthema, das von vielen Funktionärinnen und Funktionären des Bauernbundes und auch von den Vereinen mitgetragen wird“, so Wallner.

„Die Bäuerinnen und Bauern brauchen dieses Bekenntnis und die bewusste Kaufentscheidung der österreichischen Konsumenten zu heimischen Lebensmitteln. Nur so kann es gelingen den Fortbestand der bäuerlichen Familienbetriebe mit ihren hohen Standards für die Zukunft zu sichern“, betont Langer-Weninger.

Nachhaltigkeit beachten

Neben der Regionalität spielt auch die Nachhaltigkeit von Veranstaltungen eine immer wichtigere Rolle. Dazu braucht es bei den Vorbereitungen und Durchführung zum Teil eine andere Denkweise. In der Praxis fallen bei Vereinsfesten auch sehr große Abfallmengen an. Durch die Verpflichtung zur Verwendung von Mehrwegprodukten soll der Abfall insbesondere die Menge an Restmüll reduziert werden.

Angebote des OÖ Bauernbundes

Um wieder bestens für sämtliche Veranstaltungen und Aktivitäten gerüstet zu sein, bietet der OÖ Bauernbund seinen Funktionärinnen und Funktionären eine umfangreiche Broschüre für Veranstaltungen. Um bei Veranstaltungen sichtbar zu sein, wurde vom OÖ. Bauernbund ein Veranstaltungspaket zum Ausleihen gestaltet. Dazu gibt es RollUps, Beachflags, Transparente und Tafeln zur Konsumentenbildung. „Wir unterstützen unsere Funktionärinnen und Funktionäre bestmöglich: Sei es mit Informationen oder auch mit Werbemitteln für die Veranstaltungen. Damit jedes Fest auch wirklich ein Genuss für alle Teilnehmer wird“, betont Wallner.

Rückfragenhinweis:

Ing. Stefanie Schauer, BEd.
+43 732 773866 - 813
stefanie.schauer@ooe.bauernbund.at