

INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Landesrat Max Hiegelsberger,
Obmann Verein Genussland Marketing OÖ,

HR Mag. Maria-Theresia Wirtl
Leiterin Stabsstelle Genussland OÖ

Josef Lehner
GF Handel, Genussland Marketing-Verein

DI Margit Steinmetz-Tomala
GF Gastronomie, Genussland Marketing-Verein

am

23. Jänner 2018

zum Thema

**"GENUSSLAND OBERÖSTERREICH – höhere Standards
beim Produzenten – geprüfte Qualität für den Konsumenten"**



Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Presse
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-114 12
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

DVR: 0069264

Genussland Oberösterreich“- Regionalität in aller Munde

Das Genussland Oberösterreich steht für Regionalität, Genuss, Nachhaltigkeit, Transparenz und Kultur. Unter dem Dach des Genusslands arbeiten Landwirtschaft, Lebensmittelhandwerk, Wirtschaft, Lebensmittelhandel, Hotellerie, Gastronomie und Tourismus gemeinsam am Lebensmittel-Image für Oberösterreich. Ein verstärktes Qualitätsbewusstsein für regionale Produkte zu schaffen, die Position der oberösterreichischen Lebensmittelerzeuger/innen im Wettbewerb zu stärken und das Image des Lebensmittellandes Oberösterreich mit seinen erstklassigen Schmankerln und kulinarischen Spezialitäten zu heben, sind die Ziele des Genusslands Oberösterreich.

Die Genussland Partnerinnen und Partner offerieren aber nicht nur Speisen und Getränke, vielmehr werden Emotionen und Erlebnisse geboten. Denn die Identität eines Lebensmittels tritt verstärkt ins Bewusstsein der Konsumentinnen und Konsumenten. Dabei ist die Suche nach regionalen Genüssen und Lebensmitteln aus der Heimat mehr als ein kurzfristiger Gourmet-Trend.

„Oberösterreichs Landwirtinnen und Landwirte setzen auf Qualität, was zu einer großen Vielfalt an Top-Produkten führt und gleichzeitig zu unverwechselbarem Genuss, fernab von Massentierhaltung und Massenproduktion. Die Folge: ein Mehrwert für Mensch, Tier und die Wirtschaft in den Regionen“, betont Agrar-Landesrat und Obmann des Genussland Marketing-Vereins Max Hiegelsberger.

Durch die Aktivitäten des Genusslands Oberösterreich wird die Entwicklung einer nachhaltigeren und wertschätzenden Ess- und Genusskultur vorangetrieben. *„Die Genussland Produzentinnen und Produzenten stehen zu 100 Prozent hinter ihren Produkten und*

hinter unseren oberösterreichischen Lebensmitteln stehen neben den Menschen auch ihre Regionen, ihre Kultur und ihre Geschichte. Damit verkörpern diese Produkte Identität, Werte, Leidenschaft und Emotion. Die Verbindung aus traditionellen und seit Generationen überlieferten Herstellungsverfahren auf der einen Seite und hochqualitativen Rohstoffen auf der anderen Seite bildet die Grundlage dieser Lebensmittel. Weil Regionalität schmeckt, sind wir mit dem Genussland Oberösterreich auf dem richtigen Weg“, so Landesrat Max Hiegelsberger.

Genussland Oberösterreich – Der Maßstab für kontrollierte oberösterreichische Qualitätsprodukte

Für die Konsumentinnen und Konsumenten stehen bei Lebensmitteln Antworten auf die Fragen nach Herkunft und Sicherheit im Fokus. Denn wer heimische Lebensmittel kauft braucht die Gewissheit, dass die Rohstoffe tatsächlich aus der Region stammen. Das Genussland Oberösterreich garantiert nun durch die Zertifizierung eigener Kriterien, dass dort wo Genussland draufsteht, auch Oberösterreich drin ist.

„Lebensmittel aus dem Genussland Oberösterreich gewährleisten Transparenz und bieten eine Orientierungshilfe für die Konsumentinnen und Konsumenten. Die Wertschöpfungskette ist aufgrund der räumlichen Nähe nachvollziehbar, die Umstände, unter denen Lebensmittel erzeugt, verarbeitet und vermarktet werden, sind für die Konsumentinnen und Konsumenten ersichtlich“, so Hiegelsberger.

Dabei steht anders als in der globalisierten Nahrungsmittelindustrie nicht die standardisierte Rohware im Fokus. Lebensmittel aus dem Genussland Oberösterreich haben ihre eigenen Spezifika. Es handelt

sich um Spezialitäten deren Herstellung sich häufig auf einer langen Tradition begründet, auf generationsübergreifendem Wissen basiert oder in Handarbeit erfolgt. Regionalspezifische Eigenschaften bestimmen den Geschmack. Dabei steht die Arbeit mit der Natur und den Saisonen im Mittelpunkt. Und so präsentieren sich Produkte aus dem Genussland Oberösterreich als Lebensmittel mit Charakter, die auch von Jahr zu Jahr den Charakter der Saison verkörpern dürfen und Identität schaffen, die schmeckt. All das macht die Marke Genussland Oberösterreich zu dem, was sie ist: Ein Garant für eine transparente Wertschöpfungskette mit oberösterreichischem Ursprung und Produkte höchster Qualität.

Genussland Oberösterreich - Chronik

Das Genussland Oberösterreich wurde 2004 als langlebige und nachhaltige Dachmarke zur Stärkung der Landwirtschaft und heimischen Lebensmittelwirtschaft geschaffen. Im Laufe der Jahre hat sich das Genussland Oberösterreich von einer Marketingplattform für regionale Lebensmittel zu einer echten Qualitätsmarke entwickelt und steht seither für:

- Hervorragende Produkte in großer Vielfalt, die mit Sorgfalt produziert werden
- Erfolgreiche Vernetzung der landwirtschaftlichen und gewerblichen Anbieter
- Gelungene touristische Inszenierungen
- Qualitätsvolle und bestens etablierte Veranstaltungen
- Präsenz im Lebensmittelhandel und in der Gastronomie

2012 wurden zusätzliche Qualitätskriterien für die Genussland-Produzent/innen definiert und umgesetzt. Voraussetzungen für eine Teilnahme sind seither:

- AMA-Zertifizierung für Gewerbebetriebe (AMA-Gütesiegel bzw. AMA-Handwerk-Siegel)
- Gutes vom Bauernhof-Zertifizierung für die bäuerliche Direktvermarktung
- Bio-Zertifizierung als alternative Voraussetzung für die bäuerliche Direktvermarktung

Durch einen Strategieprozess zur Markenentwicklung wurde das Genussland Oberösterreich 2013 neu positioniert. Unter Einbezug der Stakeholder wurden Stellenwert und Inhalt der Marke überarbeitet. Die logische Weiterentwicklung dieses Prozesses ist nun die Positionierung der Produktmarke Genussland Oberösterreich.

Genussland Oberösterreich – von der Dachmarke zur Produktmarke

„In Zeiten in denen Themen wie Regionalität und das Wissen um die Herkunft von Lebensmitteln zunehmend an Bedeutung gewinnen, ist es für das Genussland Oberösterreich eine selbstverständliche Verpflichtung den Konsumentinnen und Konsumenten zu garantieren, dass die Produkte, die sie unter dieser Marke kaufen und genießen, auch tatsächlich aus Oberösterreich stammen. Es war daher notwendig, einen neuen Weg einzuschlagen und den Wandel von der Dachmarke zur Produktmarke zu vollziehen“, so LR Max Hiegelsberger.

Da aufgrund der Vielfalt an Warengruppen innerhalb des Genusslands Oberösterreich unterschiedliche Produktionsbedingungen gegeben sind, wurden die bisherigen Genussland-Kriterien geschärft und Qualitäts- und Herkunftsstandards bis zur Produktebene definiert. Basierend auf

den primären Rohstoffen (Grundbestandteile) die aus Oberösterreich stammen müssen (nur in Ausnahmefällen wird eine österreichische Herkunft akzeptiert) wurden für jedes einzelne Produkt Kriterien unter Einbezug von Fachexperten festgelegt. Zudem wurde ein Qualitätsmanagementsystem implementiert, das in einem ersten Schritt die Eigenkontrolle forciert und in regelmäßigen Abständen eine Vor-Ort-Kontrolle durch eine unabhängige, zertifizierte Kontrollstellen vorsieht.

Auch die Veränderungen in der kulinarischen (Förder-)Landschaft Österreichs erfordern diesen Schritt. So sehen die im Jahr 2014 implementierten EU-Förderprogramme für die Teilnahme eine Zertifizierung der Produzentinnen und Produzenten durch eine akkreditierte Prüfstelle vor. Zudem ist ein abgestimmter und geprüfter Kriterienkatalog Voraussetzung für gemeinsame Aktionen im Netzwerk Kulinarik, der gemeinsamen Plattform aller Bundesländer für die Koordination und Abstimmung regionaler Initiativen und der Sicherstellung der kulinarischen Vielfalt Österreichs.

Genussland Oberösterreich – Geprüfte Qualität

Um den zeitlichen und personellen Aufwand für die Mitglieder möglichst gering zu halten wird die Zertifizierung in Form von Kombikontrollen mit folgenden, staatlich anerkannten Qualitätssicherungssystemen durchgeführt:

- BIO (Bio Austria, AMA BIO, BIO)
- Gutes vom Bauernhof
- AMA Gütesiegel
- EU Herkunftsschutz (g.U., g.g.A., g.t.S)
- International Food Standard (IFS)
- Genuss Region Österreich

Neben diesen Qualitätsstandards hat das Genussland Oberösterreich eigene Spezifikationen festgelegt, die die besonderen Eigenschaften des Genusslands, wie bspw. traditionelle Herstellungsverfahren, ein hoher Grad an handwerklicher Produktion, ein hoher Innovationsgrad, Wettbewerbsteilnahmen und Auszeichnungen oder besondere touristische Relevanz berücksichtigen oder einfach als „typisch Oberösterreichisch“ gelten.

Basiskriterien des Genusslands Oberösterreich:

Standort

- Betrieb: Oberösterreich
- Produktion: Oberösterreich/Österreich

Wertschöpfung

- Verarbeitung 100 % Oberösterreich/Österreich

Rohstoff

- Primäre Zutat(en) 100 % Oberösterreich/Österreich

Qualitätssicherung

- Anerkannte Qualitätssicherungssysteme

Spezifikationen

- Herkunft der Produkte
 - nachvollziehbar
 - festgelegt
 - klar definiert

Genussland Oberösterreich – Leistungen für Mitglieder

Die Servicebeiträge der Mitglieder des Genusslands Oberösterreich sind auf die in Anspruch genommenen Serviceleistungen abgestimmt. Für die Kontrollen entstehen den Genussland-Mitgliedern keine zusätzlichen Kosten, dieser Aufwand wird vom Genussland Oberösterreich getragen.

Eine Basismitgliedschaft (Jahresbeitrag von 50 Euro) ermöglicht dem Genussland-Mitgliedsbetrieb die Nutzung der Wort-Bild-Marke Genussland Oberösterreich, die Präsentation und Vorstellung des Betriebs auf der Genussland-Website, die Teilnahmemöglichkeit bei Veranstaltungen und touristischen Aktivitäten sowie den kostenlosen Bezug von Genussland- Werbemitteln.

Darüber hinaus wurden zusätzliche Leistungspakete für die Gastronomie und den Handel entwickelt, die mit abgestuften Jahresbeiträgen von 50 bis 200 Euro gebucht werden können.