

I N F O R M A T I O N

zur Pressekonferenz

mit

Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger

und

**Brigadier Dieter Muhr,
Militärkommandant von Oberösterreich**

am

Mittwoch, 10. März 2021 um 11:30

zum Thema

**Sicherheit für Oberösterreich:
Bundesheer und Landwirtschaft verstärken Zusammenarbeit
durch regionalen Lebensmitteleinkauf**

Impressum

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

Tel.: (+43 732) 77 20-11412
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

„Der regionalen Lebensmittelproduktion und -verarbeitung kommt auch aus Sicht der Landesverteidigung eine hohe Bedeutung zu. Wie uns Corona gezeigt hat, können wir im Krisenfall auf eine einsatzbereite und starke Landwirtschaft zurückgreifen. Damit dies auch in Zukunft so bleibt, braucht es eine stete Nachfrage, vor allem auch aus Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Das oberösterreichische Bundesheer hat ein ambitioniertes Programm für mehr regionale Lebensmittel für die gut 3.000 Militärangehörigen im Bundesland erarbeitet. Für dieses starke Zeichen bedanke ich mich herzlich bei Brigadier Dieter Muhr.“

Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger

Öffentliche Küchen haben entscheidende Vorbildwirkung bei regionalem Lebensmitteleinkauf

Es ist eine der entscheidenden Zukunftsfragen für die heimische Landwirtschaft, dass die hier produzierten, hochqualitativen Lebensmittel auch auf den heimischen Tischen landen. Ein großer Abnehmer neben dem Lebensmittelhandel und der Gastronomie sind Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, also öffentliche und betriebliche Kantinen. Das Land Oberösterreich setzt bereits ein Programm zur Steigerung des Anteils regionaler und biologischer Lebensmittel in den landeseigenen Küchen um. 2019 wiesen die Landesküchen einen Bio-Anteil von 26 Prozent und einen Regional-Anteil (Lebensmittel aus Österreich) von 58 Prozent auf. Damit hat sich der Regional-Anteil um drei Prozent im Vergleich zu 2018 erhöht. Mit dem OÖ Bundesheer hat sich nun eine weitere wichtige Institution klar zu mehr regionale Lebensmittel in den eigenen Küchen bekannt. Beschaffungsexperten des Landes Oberösterreich sind bei der Erarbeitung und Durchführung des neuen Beschaffungsprogrammes laufend eingebunden: *„Unser Heer isst regional. Nachdem diese Zielsetzung bereits von den Ministerinnen Köstinger und Tanner bundesweit ausgegeben wurde,*

hat sich nun auch das OÖ Militärkommando ein ambitioniertes Ziel für regionalen Einkauf gesetzt und dafür auch den Verpflegungssatz erhöht. Denn eines ist klar: Qualität hat seinen Preis, ist aber für alle Beteiligten ein Gewinn. Besonders freut es mich, dass wir die im Landesdienst gewonnenen Erfahrungen bereits mit dem Bundesheer teilen können. Das bestätigt mich auch in der Einschätzung, dass es in Zukunft eine eigene Servicestelle für den regionalen Lebensmitteleinkauf brauchen wird“, so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger.

Umfassende Landesverteidigung und Krisenvorbereitung schließt auch Lebensmittelversorgung mit ein

Krisenvorsorge umfassend gedacht schließt auch die Landwirtschaft mit ein. Österreich kann sich auf seine kleinstrukturierten, familiengeführten Betriebe verlassen, die auch schwierige Phasen mit niedrigen Preisen besser überstehen. Um diese Agrarstruktur auch in Zukunft erhalten zu können, braucht es ein klares Bekenntnis zu heimischen Lebensmittel.

„Gerade im letzten Jahr wurde der Gesellschaft der Wert eines stets einsatzbereiten und gut organisierten Bundesheeres bewusst. Corona hat auch die hohe Bedeutung einer krisensicheren Versorgung mit Lebensmittel klargemacht und gezeigt, dass wir uns auf die Landwirtschaft und die Lebensmittelverarbeiter verlassen können. Es sind die regionalen und kleinräumigen Wertschöpfungsketten von der Urproduktion über die Verarbeitung bis hin zum Einzelhandel, die eine eigenständige Lebensmittelversorgung garantieren. Wenn große Nachfrager wie die Bundesheer-Kantinen bewusst auf regionale Lieferanten setzen, stärken sie unsere heimischen Betriebe und sorgen für Wertschöpfung in den Regionen“, so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger.

Der Grundwehrdienst ist eine prägende und in Erinnerung bleibende Erfahrung für einen Großteil der männlichen Bevölkerung. Das ambitionierte Einkaufsprogramm des OÖ Bundesheeres stellt sicher, dass die Grundwehrdiener gesund und saisonal bekocht werden. So kann bereits bei

den Grundwehrdienern ein Bewusstsein für regionale und saisonale Ernährung erreicht werden.

Gute Verpflegung für stete Einsatzbereitschaft

„Die Verpflegung ist wesentlich für die Einsatzbereitschaft und die Einsätze der Soldatinnen und Soldaten. Unsere Bediensteten wollen ein gutes, regionales und saisonales Essen haben. Es gehört zu einem modernen Wohlbefinden, sich gesund und gut zu ernähren. Der Stellenwert des Essens ist gestiegen“, so Brigadier Muhr zur Verbesserung der Verpflegungsqualität in Oberösterreichs Kasernen: *„Corona hat gezeigt, dass wir uns in Krisenzeiten aus dem eigenen Land versorgen können sollten. Daher ist die Initiative bei der Verpflegung sehr zu begrüßen. Diese Initiative geht sehr stark von Frau Bundesminister Klaudia Tanner aus. Sie hat die Autarkie der Kasernen mit einer hohen Priorität versehen.*

Mein persönliches Anliegen ist, dass das Essen abwechslungsreich sein muss. Man braucht sich nicht vor einem Karfiol, Bohnen, Fisolen oder Vollkornmehl fürchten. Es gibt mehr als Kebab, Pizza und Burger. Die Grundwehrdiener sind beispielsweise sehr interessiert und fragen beim Essen immer mehr nach, woher es kommt und legen Wert auf guten Geschmack und gesundes Essen. Einige wollen sogar die Herkunft nachvollziehen können. So gesehen, tragen wir zum Ernährungsbewusstsein bei und können den Geschmack der Soldatinnen und Soldaten positiv beeinflussen.“

Neue Einkaufsstrategie für mehr regionale Lebensmittel

Insgesamt sind 3.000 hungrige Bedienstete im Befehlsbereich 4 Oberösterreich zu verpflegen, dies geschieht von sechs Küchen aus. Das Bundesheer in Oberösterreich gibt etwa zwei Millionen Euro im Jahr für Verpflegung aus. In Zukunft werden die Produkte verstärkt am regionalen

Markt bezogen - saisonale und regional produzierte Produkte erhalten den Vorzug auf den Tellern der Soldaten und Bediensteten. Damit soll auch das Gesundheitsbewusstsein im Bereich der Ernährung gefördert und Convenience Food reduziert werden. Auch die Zubereitungsarten werden sich ändern.

„Die Umstellung wird einige Zeit dauern. Wir bieten schon jetzt bzw. in Kürze mindestens zweimal die Woche selbstzubereitete Rinder- oder Gemüsesuppen an. Wir bieten beim Salat ein Buffet mit mindestens drei verschiedenen Rohkost- oder Frischsalaten an. Beim Obst orientieren wir uns am Kalender und passen unser Angebot an die Saison an“, so Brigadier Muhr.

Um diese Ziele zu erreichen, werden die Ausschreibungsbedingungen für die Lieferanten angepasst. Es handelt sich aber um einen längeren Prozess, der nun aktiv vorangetrieben wird.

„Wir können so auch einen Beitrag zum Umweltschutz liefern, indem die Transportwege kürzer und der CO₂-Fußabdruck kleiner werden. Dafür braucht es aber ganz klar auch die Unterstützung der Kochstellenleiter, der Köche, die sich darauf einstellen werden. »Ohne Verpflegung, keine Bewegung!« so ein Spruch. Ohne gutes Essen tut sich weniger. In diesem Sinne bedanke ich mich schon jetzt bei allen, die diese Initiative mit Leben und Inhalten füllen“, bedankt sich abschließend Brigadier Muhr.