



Foto: KK

## KOMMENTAR

Johann Mößler,  
Präsident der Landwirtschaftskammer

## Regionalität ist sehr wichtig

Im Rahmen des Regionalitätspreises der WOCHER wurden heuer wieder Projekte vor den Vorhang geholt, die zeigen, dass sich Regionalität in der Gesellschaft längst etabliert hat. Erfreulich ist, dass unter den 120 Einreichungen sehr viele bäuerliche Initiativen waren. Dass der erste Preis in der Kategorie „Land- und Forstwirtschaft“ an das Genussland Kärnten ging, freut mich besonders. In Zeiten, in denen wir einerseits die Folgen des Klimawandels schmerzhaft zu spüren bekommen und andererseits Lebensmittel vielfach quer durch Europa gekarrt werden, bis sie auf den Tisch kommen, kann man die Bedeutung regionaler Lebensmittel gar nicht genug hervorheben. Das Genussland Kärnten mit seinen bäuerlichen Produzenten sowie Partnern aus Handel und Gastronomie ist ein herausragender Botschafter hochwertiger heimischer Produkte. Es trifft damit genau den Nerv der Zeit, da die Menschen hierzulande immer stärker den Wunsch haben, Bescheid über die Herkunft ihrer Lebensmittel zu wissen. Schmackhafte Produkte von höchster Qualität, bei denen die Wertschöpfung in der Region bleibt – mehr Genuss geht eigentlich gar nicht. Dazu herzliche Gratulation! Ich möchte die Gelegenheit auch nutzen, mich bei allen Teilnehmern zu bedanken. Jeder, der regionale Ideen entwickelt und diese umsetzt, tut etwas sehr Wichtiges. Gewinner ist immer die Region und sind damit wir alle.

WERBUNG

# Genüsslich durch das gesamte Bundesland

„Genussland Kärnten“, Regionalitätspreis-Gewinner in der Kategorie Land- und Forstwirtschaft.

KLAGENFURT, KÄRNTEN (chl). Erst kürzlich wurde der 500. Partner in die Vermarktungsgemeinschaft „Genussland Kärnten“ aufgenommen: Johann Poganitsch aus Grafenstein. Als Quereinsteiger, denn eigentlich war der Fischzüchter Servicetechniker: Durch die Standortschließung seines Arbeitgebers verlor er mit 47 Jahren seinen Job, musste sich neu orientieren und machte sein Hobby zum Beruf. „Mit der Fischzucht habe ich meinen Traum erfüllt“, strahlt Poganitsch. „Für mich ist das Genussland Kärnten eine Einrichtung, die für kleine und große Betriebe enormen Mehrwert hat. Inzwischen liefere ich meine Fische zu Genuss-Wirten und Handelspartnern.“

### Unverfälschte Produkte

Poganitsch trifft damit Idee, Konzept und Ziel der Genussland-Gemeinschaft: „Ziel ist, mit einer starken Marke unverfälschte Kärntner Produkte und die dahinterstehenden Akteure sichtbar zu machen und zu stärken“, erklärt Genussland-Obfrau Barbara Wakonig. Hinter dieser Philosophie stehen mittlerweile 364 Produzenten, 89 Wirte, 35 Handelspartner und zwölf Genuss-Schulen. Wakonig selbst ist Botschafterin und Protagonistin in einem: Sie ist Landwirtin und bietet in ihrer „Hofgreißlerei“ neben Köstlichkeiten aus eigener Produktion auch ausgewählte Erzeugnisse von Nachbarn und Kollegen an.

### Streng kontrolliert

Waren es zu Beginn vor allem Honig-, Speck- und Käsepro-



Genussland Kärnten: Obfrau Barbara Wakonig (hinten, Dritte von links) mit zahlreichen Genussland-Produzenten  
Genussland Kärnten

dukte, erstreckt sich die Palette der Genussland-Spezialitäten mittlerweile von Austernpilzen bis Zucchini, vom Angusrind bis zur Weidegans, vom Apfelsaft bis zum Whisky aus Had'n.

## Land- & Forstwirtschaft

Die Grundlage des Projektes ist die Landwirtschaft, und genau hier beginnen auch die strengen „Genussland Kärnten“-Kriterien, die eine kontrollierte Qualität in Produktion und Verarbeitung sowie die nachvollziehbare Herkunft der Produkte aus Kärnten umfassen. „Jeder Lizenzbetrieb unterschreibt einen Vertrag mit dem ‚Verein Kärntner Agrarmarketing‘, mit dem er sich zur Einhaltung der Kriterien und zur Kontrolle durch ein externes Kontrollorgan verpflichtet“, erklärt Wakonig.

### Qualität und Herkunft

Die Qualitäts- und Herkunftsstandards der „Genussland Kärnten“-Produkte garantieren Qualität nach anerkannten Qualitätssicherungssystemen wie „Bio Austria“, „AMA Gütesiegel“, „Gutes vom Bauernhof“ ... Die geforderte Herkunft der Produkte ist klar definiert;

am Beispiel Rindfleisch: geboren, gemästet, geschlachtet und verarbeitet in Kärnten.

### Genuss kann man lernen

Genussland-Auflagen haben auch Handelspartner und Wirte zu erfüllen. Grundlage der Genussland-Wirte ist das AMA-Gastrosiegel. Darüber hinaus verpflichten sich die Wirte bei wesentlichen Produkten für die Herkunft aus Kärnten: Rind- und/oder Schweinefleisch, Milch, Obers, Joghurt, Rahm, Frischei, Gemüse, zwei weitere Genussland-Produkte, zwei Genussland-Getränke. Ein „Genussland Kärnten“-Handelspartner muss in seinem Produktsortiment ganzjährig mindestens 50 zertifizierte Genussland-Produkte führen. Und zu guter Letzt: In den „Kärntner Genuss Schulen“ ist Bewusstseinsbildung groß geschrieben; für deren Schulküchen gelten die Bestimmungen der Genuss-Wirte. „Uns ist besonders wichtig, dass bereits die Kinder wissen, wo gesunde Lebensmittel herkommen“, erklärt Wakonig.

## GENUSSLAND

**Auflistung** aller Produzenten und Partner, Richtlinien, weitere Infos im Internet: [www.genusslandkaernten.at](http://www.genusslandkaernten.at).