

Medienservice



**Starke oö.
Lebensmittelwirtschaft
kann noch weiter zulegen
Speck-Produzenten sind
erste Culinarix-Preisträger**

Linz, am 5. Mai 2008

Als Gesprächspartner stehen zur Verfügung:

WKOÖ-Präsident Dr. Rudolf Trauner

Wirtschaftslandesrat KommR Viktor Sigl

Agrarlandesrat Dr. Josef Stockinger

GenDir. DI Günther Geislmayr

Beiratssprecher des Lebensmittel-Cluster OÖ

DI Jürgen Neuhold

Leiter des Lebensmittel-Cluster OÖ

Medienservice im Internet: <http://wko.at/ooe/Medienservice>

WKOÖ-Präsident Dr. Rudolf Trauner

Oö. Lebensmittelwirtschaft ruht auf den drei Säulen Regionalität, Innovation und Export

„Oberösterreich geht seit Jahren einen konsequenten und selbstbewussten Weg der qualitätsorientierten Lebensmittelproduktion. Dieses stete Bemühen um Qualität ist dabei nicht vom Konkurrenzdenken, sondern vom Kooperationsgedanken geprägt“, unterstreicht WKOÖ-Präsident Dr. Rudolf Trauner. Dazu leisten die Landwirte mit ihren erstklassigen, unverfälschten Erzeugnissen genauso ihren Beitrag wie die Verarbeitungsbetriebe, die Bildungseinrichtungen im Verbund mit den heimischen Ausbildungsbetrieben und den wirtschaftsnahen Forschungseinrichtungen.

Dieses Zusammenspiel ist nur ein Faktor für die Stärke der oö. Lebensmittelwirtschaft. Die drei anderen Säulen sind Regionalität, Innovation und Export. Drei Schwerpunkte, die auch vom Lebensmittel-Cluster OÖ forciert und durch zahlreiche Aktivitäten unterstützt werden.

Stark beim Export

„Unsere Lebensmittel werden beim Export immer stärker. Die Nachfrage nach Lebensmitteln aus Österreich hat im letzten Jahr erneut zugenommen. Erstmals wurde die Export-Grenze von 7 Mrd. Euro überschritten, ein gutes Viertel davon stammt aus Oberösterreich“, freut sich Präsident Trauner. Ein markanter Beweis für die Erstklassigkeit der heimischen Produkte.

Die Lebensmittelproduzenten behaupten sich international vor allem mit ihrer Einzigartigkeit. Die Gründe dafür sind vielfältig: Regionale Qualitäten der heimischen Erzeugnisse heben sich vom globalen Einheitsgeschmack ab. Zudem fördern die Ehrlichkeit der heimischen Lebensmittel und die Natürlichkeit der Rohstoffe das positive Image bei den Konsumenten in aller Welt.

Künftige Herausforderungen für die Lebensmittelwirtschaft in OÖ

„Heimische Lebensmittel genießen also national wie international ein hohes Ansehen und Vertrauen von Konsumentenseite. Genau hier liegen auch die großen Potenziale für unsere regionalen Produkte und Spezialitäten, aber auch die Herausforderungen“, so Trauner. Um hier die Möglich-

keiten auszuschöpfen, gilt es beispielsweise, sich folgende grundsätzliche Fragen zu stellen:

- Welche Faktoren bestimmen die aktuelle Preisdiskussion und wie beeinflussen diese den Lebensmittelmarkt?
- Welche Rolle spielen zukünftig Qualität und Werte?
- Welche Maßnahmen und Rahmenbedingungen fördern auch weiterhin das Vertrauen in heimische Lebensmittelqualität?
- Wie müssen sich öö. Lebensmittelbetriebe positionieren, um sich behaupten zu können?

Das Engagement der öö. Lebensmittelwirtschaft im Exportbereich zeigt, dass die Chancen im internationalen Vergleich vielfältiger Natur sind. Allerdings erfordert dies innovative Strategien. Unterstützung dabei bietet in Zusammenarbeit mit den betroffenen Fachorganisationen der WKÖÖ sowie dem Export-Center OÖ der Lebensmittel-Cluster OÖ (LC OÖ), z.B. bei:

Messefahrten: Der LC OÖ organisiert regelmäßig Fahrten zu internationalen Fachmessen. So findet jährlich eine Fahrt zur „Biofach“, der Weltleitmesse im Bio-Bereich, nach Nürnberg statt. Auch die Fahrt zur „Salima“, Tschechiens größter internationaler Lebensmittelmesse in Brünn, wurde heuer im März von zahlreichen Betrieben genutzt.

Veranstaltungen: Beim öö. Exporttag 2007 wurde ein Workshop zum Thema „Der Lebensmittelmarkt in Deutschland und Frankreich“ organisiert.

Culinarix – neue Auszeichnung für Top-Lebensmittel aus OÖ Heuer erste Prämierung von öö. Speck

Um die qualitätsvollen Produkte der öö. Lebensmittelerzeuger entsprechend zu würdigen, hat der LC OÖ den Culinarix ins Leben gerufen. Der Culinarix wird künftig Oberösterreichs Top-Lebensmittel küren und heuer erstmals an die besten gewerblichen und bäuerlichen Speck-Produzenten verliehen. Wer zu den besten Speck-Produzenten zählt, wurde Anfang März bei einer Verkostung ermittelt, die der LC OÖ, die öö. Fleischerinnung und die Landwirtschaftskammer OÖ organisiert haben.

Insgesamt 113 eingereichte Produkte wurden nach internationalen Kriterien im März anonym verkostet und bewertet. Prämiiert wurden vom Schwein die „Klassiker“ Bauchspeck, Karreespeck und Schinkenspeck sowie Rohschinken und sonstige Spezialitäten, vom Rind geräucherte oder

nicht geräucherte Spezialitäten. „Der heutige Tag der öö. Lebensmittel ist ein gebührender Anlass, um die ausgezeichneten Produzenten vor den Vorhang zu holen und im Kreise ihrer Branchenkollegen zu ehren“, meint Trauner.

Die ersten Culinarix-Preisträger in Gold

Nachfolgende 28 Produkte erhielten den Culinarix in Gold.

Bäuerliche Direktvermarkter

- Aichberger Martha und Franz, Altenberg: Karreespeck
- Gaßner Manfred, Bad Kreuzen: Karreespeck
- Nowak Theresia, Steyr/Gleink: Bauchspeck
- Rogl Josef, Neuzeug: 2x Karreespeck, Bauchspeck und Rohschinken
- Schned Günther, Walding: Karreespeck
- Spitzbart Dominik, Laakirchen: Kübelspeck mit Kräutern und Kübelspeck mit Knoblauch
- Unterholzer Annemarie und Rudolf, Pucking: Bauchspeck
- Winter Johann, Pfaffstätt: Rohschinken und Schinkenspeck

Gewerbliche Produzenten

- Draxler Johannes, Hellmonsödt: Karreespeck und Schinkenspeck
- Dunzendorfer Martin, Oberneukirchen: Karreespeck
- Enzenhofer Johann, Vorderweißenbach: Karreespeck
- Greisinger Fleisch, Wurst- und Selchwarenerzeugung GmbH, Münzbach: Karreespeck und Bauchspeck
- Hable Reinhard, Aurolzmünster: Bauchspeck
- Haudum Peter, Helfenberg: Bauchspeck und Rindfleisch geräuchert
- Kalkhofer Christian, Vorchdorf: Karreespeck
- Lauss Josef, Kollerschlag: Karreespeck und Rindfleisch geräuchert
- Walter Leibetseder GmbH & Co KG, Rohrbach: Schinkenspeck
- Moser Fleischhauer GesmbH & Co KG, Sigharting: Bauchspeck
- Anton Riepl Fleischmanufaktur GesmbH & Co KG, Gallneukirchen: Karreespeck

Weitere 30 Produkte erhielten den Culinarix in Silber und 19 den Culinarix in Bronze.

Wirtschaftslandesrat KommR Viktor Sigl Mit Innovationen wettbewerbsfähig bleiben

„Der Culinarix soll für unsere Produzenten eine Motivation sein, diesen Weg der Erstklassigkeit weiterhin fortzusetzen, um zukünftig sowohl am nationalen als auch am internationalen Lebensmittelmarkt wettbewerbsfähig zu bleiben“, bemerkt dazu Wirtschaftslandesrat KommR Viktor Sigl. Dazu brauche es Innovationen und neue Wege. „Gerade innovative Produkte und neue Konzepte, die solide umgesetzt werden und sich vom Markt abheben, leisten einen wesentlichen Beitrag zur Erhöhung der Wettbewerbsfähigkeit“, so der Landesrat weiter.

Land OÖ fördert LC-Kooperationsprojekte

Für kreative und zukunftsorientierte Unternehmen, die Unterstützung in diesem Bereich benötigen, sind die LC-Kooperationsprojekte, die vom Land OÖ finanziell gefördert werden, von spezieller Bedeutung. Denn gerade bei der Umsetzung innovativer Projektideen haben sich Kooperationen entlang der gesamten Wertschöpfungskette bewährt, die auf der Weiterentwicklung erfolgreicher Traditionen beruhen.

Hier kommt die Aufgabe des LC OÖ als Drehscheibe und Ansprechpartner zwischen Unternehmen und Dienstleistern sowie Forschungs- und Entwicklungseinrichtungen besonders zur Geltung. „Denn der LC OÖ trägt durch sein vielfältiges Dienstleistungsangebot dazu bei, seinen Partnern Fachwissen verfügbar zu machen und Handlungspotenziale im Bereich Technologie und Innovation zu erschließen“, unterstreicht Sigl.

microback – ein Beispiel für eine erfolgreiche Kooperation

Jüngstes Erfolgsbeispiel ist ein vom Land OÖ gefördertes Kooperationsprojekt, bei dem es einer Projektgruppe von vier LC-Partnern gelungen ist, tiefgekühltes Gebäck zu entwickeln, das in nur 2 Minuten in der Mikrowelle knusprig gebacken wird. Vorteile dieser Entwicklung sind, dass keine zusätzlichen Geräte benötigt werden, das Handling einfach ist und der Preis am Niveau des klassischen Bäckers liegt. Im Laufe der Entwicklungstätigkeiten wurde verstärktes Augenmerk auf die Fertigungsentwicklung der Backmischung gelegt, wodurch die Qualität gesichert und das Produkt vor der Austrocknung geschützt wird. Unter dem Namen microback sind die Produkte im Handel erhältlich. Darüber hinaus erhielten die microback-Produkte auch bereits internationale Aufmerksamkeit. Die „Semmel aus

der Mikrowelle“ konnte im Herbst 2007 als eine der 61 besten Produktinnovationen auf der weltgrößten Lebensmittelfachmesse ANUGA unter fast 1100 weltweit eingereichten Produkten überzeugen.

Gehörige Portion an Innovationsgeist

„Dass die Lebensmittelwirtschaft in unserem Land mit einer gehörigen Portion an Innovationsgeist ausgestattet ist, zeigt sich in der Anzahl an Kooperationsprojekten, die seit Bestehen des LC OÖ gestartet wurden“, betont Sigl. Insgesamt wurden 55 geförderte Kooperationsprojekte mit 221 LC-Partnern initiiert. 41 Projekte mit einem Gesamtprojektvolumen von rund 9 Mio. Euro wurden bereits abgeschlossen. Dafür wurden in Summe etwa 2 Mio. Euro an Förderungen seitens des Wirtschaftsressorts des Landes Oberösterreich ausbezahlt.

Agrarlandesrat Dr. Josef Stockinger Regionalität stiftet Identität

„Regionale Spezialitäten, wie wir sie in Oberösterreich vorfinden, stiften Identität. Das Ergebnis der Zusammenarbeit zwischen unserer leistungsfähigen Landwirtschaft mit den exzellenten gewerblichen Verarbeitungsbetrieben sind erstklassige Lebensmittel. Der Culinarix ist nur ein Symbol für das hervorragende Miteinander von Wirtschaft und Landwirtschaft“, unterstreicht Agrarlandesrat Dr. Josef Stockinger.

Tradition und Fortschritt prägen die öö. Lebensmittellandschaft und leisten einen wesentlichen Beitrag bei der Profilierung unseres Bundeslandes als Region mit Lebensmittelkompetenz. Viele kleine und mittlere Betriebe, aber auch die großen, international agierenden Unternehmen punkten mit ihren Spezialitäten am Markt. Regionale Produkte sind wieder gefragt und eröffnen damit heimischen Erzeugern Absatzchancen.

Österreichische Herkunft zählt

Die in der jüngsten Vergangenheit in den Vordergrund gerückte Diskussion über Inflation und Preissteigerungen bei Lebensmitteln hält die Lebensmittelbranchen kräftig in Atem. Wie der österreichische Lebensmittelbericht 2008 jedoch zeigt, ist beim heimischen Konsumenten nicht der Preis der wichtigste Faktor für den Einkauf, sondern die österreichische Herkunft. Auf den Plätzen folgen Qualität, Regionalität und Frische als weitere wichtige Kriterien. Ansprüche, die die erstklassigen heimischen Lebensmittel ebenfalls erfüllen. Der Preis rangiert erst auf dem 5. Platz. Im Vergleich dazu lag dieser als Entscheidungsfaktor 2005 noch an 1. Stelle.

Authentizität, Transparenz und Vertrauen

„Österreichische Konsumenten wissen also die Qualität und das Bemühen der heimischen Lebensmittelwirtschaft um erstklassige Lebensmittel sehr wohl zu schätzen“, unterstreicht Stockinger. Angesichts des globalen Angebotes sowie der noch nie da gewesenen Vielfalt an unterschiedlichen Lebensmitteln aus aller Welt ist die „Region“ ein hilfreiches Orientierungsmittel, das Authentizität, Transparenz und Vertrauen gewährleistet.

Anders ausgedrückt führt die Globalisierung der Esskulturen auch zu einer neuen Regionalisierung des Essens und zur Stärkung kulinarisch markanter Regionen. Und zu diesen darf sich Oberösterreich mitsamt seinen hervor-

ragenden Köstlichkeiten, wie etwa Speck und Knödel auf jeden Fall zählen.

In seiner Funktion als Schnittstelle zwischen Lebensmittelproduzenten und unterschiedlichen Vertriebschienen kommt dem LC OÖ hier besondere Bedeutung zu. Er unterstützt heimische Produzenten bei der Vermarktung ihrer Produkte, organisiert den Aufbau von regionalen Produktsortimenten und eröffnet damit zusätzliche Absatzmöglichkeiten.

LC-Beiratssprecher GenDir. DI Günther Geismayr Starke öö. Lebensmittelwirtschaft

Der öö. Lebensmittelsektor ist ein wichtiger Wirtschaftsfaktor. Aktuell sind 1270 Erzeugerbetriebe – 1186 Gewerbebetriebe (Müller, Bäcker, Konditoren, Fleischer, Nahrungs- und Genussmittelgewerbe) und 84 Industriebetriebe – im öö. Lebensmittelsektor tätig. Ergänzt werden die Erzeugerbetriebe um den Lebensmittelhandel mit 2016 Mitgliedsbetrieben sowie um den Landesproduktenhandel (364), den Viehhandel (232) und den Weinhandel (183). Als Multiplikatoren können im weiteren Sinn auch die fast 6300 öö. Gastronomiebetriebe dazugerechnet werden.

Der Lebensmittel-Cluster OÖ auf einen Blick (April 2008)

LC-Partner	219
Partner aus OÖ	185
Erzeugerbetriebe	132
Mitarbeiter	ca. 13.400
Mitarbeiter < 50	165
Mitarbeiter 50–250	43
Mitarbeiter > 250	11
Umsatz	ca. 1,9 Mrd. Euro
Projekte	55
an Projekten beteiligte Landwirte	1038

3. Tag der öö. Lebensmittel

Beim heutigen 3. Tag der öö. Lebensmittel stehen Fragen zur Zukunft der Lebensmittel im Zentrum. Unter dem Blickwinkel der Regionalität und Nachhaltigkeit widmet sich die Fachtagung der Wertediskussion rund um Lebensmittel und skizziert mögliche Auswirkungen aktueller Trends und Entwicklungen auf den heimischen Lebensmittelmarkt.

Die Veranstaltung ist eine gemeinsame Initiative des LC OÖ, der Abteilung Gewerbe des Landes, der Initiative Genussland OÖ, der öö. Innungen im Nahrungs- und Genussmittelbereich, dem Gremium des öö. Lebensmittelhandels sowie der WKOÖ-Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft. Abgehalten wird der Tag der Lebensmittel im Rahmen der Initiative innovatives:unternehmen der WKÖ. Zusätzlich unterstützt wird die Veranstaltung von der VKB-Bank sowie durch Mittel der Internationalisierungsoffen-

sive „go international“, eine Initiative des BM für Wirtschaft und Arbeit und der WKÖ.

Am Programm ab 17 Uhr stehen:

- Begrüßung durch WKOÖ-Präsident Rudolf Trauner
- Talkrunde mit WKOÖ-Präsident Rudolf Trauner, Wirtschaftslandesrat Viktor Sigl und Agrarlandesrat Josef Stockinger zum Lebensmittelstandort Oberösterreich
- Verleihung des Culinarix – Prämierung von öö. Rohpökelwaren
- „Regionale Qualität – nachhaltiger Genuss“, Mag. Christian Putscher, Ernährungswissenschaftler
- „Kann denn Essen Sünde sein?“, Udo Pollmer, wissenschaftlicher Leiter des Europäischen Institutes für Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften (E.U.L.E.) e.V.
- „Das Lebensmittelland Oberösterreich im Jahr 2020“, Dr. Werner Beutelmeyer, Institutsvorstand und Geschäftsführer market – Marktforschungs-Ges.m.H. & Co KG
- Ausklang beim Buffet, gestaltet durch die öö. Kultiwirte

Speck-Spektakel auf Burg Piberstein am 24. und 25. Mai

Die Culinarix-Preisträger präsentieren am 24. und 25. Mai im historischen Ambiente von Burg Piberstein ihre Produkte auch am großen Speck-Spektakel des Tourismusvereins Helfenberg. Ein interessantes Rahmenprogramm für Groß und Klein mit Vorträgen, Musik und zahlreichen Verkostungsmöglichkeiten rundet die beiden Tage ab.