

Presse

Regional denken und kaufen

20.07.05

Unsinnige Transportwege schaden der Umwelt und der Nahversorgung

Nach unserem Beitrag „Lebensmittel auf Reisen“ in Nummer 27, Seite 7, wurden uns weitere Beispiele von widersinnigem Lebensmittel-Tourismus berichtet.

Ein Innviertler Bäcker ist nach einem Testkauf beim Lebensmitteldiskonter NORMA „am Boden zerstört“: Fünf Brezen und Laugengebäck im Frische-Sackerl, gebacken in Augsburg (!), kosten gerade einmal 99 Cent. Ein Kilo Brot € 1,45 statt € 2,60. „Die Bürgermeister der kleinen und mittleren Gemeinden sind ebenso nur bedacht auf Umwidmungen für die Schaffung von Supermärkten an den Ortsrändern. Die Betriebe in den Ortszentren können chancenlos zusehen, wie mit massiver Werbung die Konsumenten abgezogen werden ...“

Nicht echt „Bio“

Der Vöcklabrucker Bezirksbauernkammer-Obmann Leo Steinbichler zeigt ein weiteres Problem auf: Der französische Lebensmittelkonzern Danone muss in Frankreich den Joghurtnamen „Bio“ aufgeben. EU-Bestimmungen von 1991 gestatten die Bezeichnungen „Bio“ oder „organisch“ nur für Lebensmittel, wenn sie tatsächlich aus entsprechender Produktion stammen. Danone brachte schon 1987 die „Bio“-Marke auf den Markt. Bis 1. Jänner 2006 wurde die Übergangszeit bestimmt, bis zu der ein anderer Name zu finden ist. Schon bisher war aber auf der Verpackung darauf hinzuweisen, dass das Produkt kein echtes Bio-Produkt ist. Die Serie wird in Frankreich nun ab November unter „Activia“ laufen. Der Name wird in 23 Staaten, u. a. auch in Österreich, schon verwendet.

Steinbichler kritisiert, dass das Produkt „Activia“ vorwiegend aus tschechischer und polnischer Produktion stamme. Er fordert wieder einmal eine klare Produktkennzeichnung. Außerdem sollte es Konsumenten zu denken geben, wenn ein Lebensmittel unnatürlich lange Ablaufzeiten aufweist (Produktveränderung, Naturbelassenheit).

Troad Bäcker

Oberösterreichische Bäcker, Müller und Landwirte haben sich zum Verein „Troad Bäcker“ zusammengeschlossen. Sie wollen die Naturbelassenheit, den Geschmack und die Regionalität ihrer Brot- und Gebäcksorten betonen. Sie garantieren, dass das verwendete Getreide aus oö. Landwirtschaft (mit Nachweis vom Feld bis zum Bäcker) kommt. Damit sind kurze Transportwege verbunden. Garantiert werden auch handwerkliche Herstellung aus Meisterhand sowie Brot und Gebäck mit Natursauerteig.

www.troadbaecker.at

Siehe auch Artikel "37.000 Kilometer bis zum Tisch"

Kirchenzeitung der Diözese Linz

KIZ Ausgabe 2005/29

2005-07-20 00:00:00

[<- Zurück zu: Presse](#)

© IG-Fleisch