

20. Juni 2018

„So schmeckt Niederösterreich“ setzt auf regionale Weltmeister-Würstel LH-Stv. Pernkopf: „Achten Sie auch beim Kauf von Würstel und Wurstwaren auf die Herkunft“

Die Fußball-WM ist voll im Gange und die Griller laufen schon heiß. Auch wenn die österreichische Nationalmannschaft diesmal nicht dabei ist, nutzen viele die Gelegenheit zum gemeinsamen Fußballschauen und Grillen. Die Kulinarik-Initiative „So schmeckt Niederösterreich“ empfiehlt beim Einkauf des Grillguts auf Regionalität zu achten. Denn bei der Qualität von Lebensmitteln ist Österreich, anders als beim Fußball, schon heute Weltmeister. Auskunft über die Herkunft von Lebensmitteln gibt zum Beispiel das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel.

„Für einen Griller gibt man heute schnell hunderte Euro aus, aber die Grillwürstel dürfen dafür nur 60 Cent kosten: Das kann nicht funktionieren! Beim Einkauf von Fleisch, Beilagen und Saucen gilt daher: Kaufen Sie regional ein“, rät LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf. „Investieren Sie lieber etwas mehr in ein richtig gutes Stück Fleisch beim Fleischhauer oder der Fleischhauerin Ihres Vertrauens und achten Sie auch beim Kauf von Würstel und Wurstwaren auf die Herkunft.“

Direktvermarkterinnen und Direktvermarkter kennen ihre Tiere oft von klein an. Sie wissen, wie sie gehalten, aufgezogen, und geschlachtet wurden. Gut eingesessene Fleischhauerinnen und Fleischhauer kennen wiederum ihre Lieferantinnen und Lieferanten und den Schlachthof, von dem sie ihre Ware beziehen. Diese engen Beziehungen garantieren hohe Transparenz. Wer wissen will, wo es regionale Produzentinnen und Produzenten für Fleisch, Wurst und/oder Gemüse gibt, informiert sich am besten auf der Website www.soschmecktnoe.at/liste-der-partnerbetriebe.

Qualitativ hochwertige Fleisch- und Wurstwaren sind mit dem AMA-Gütesiegel gekennzeichnet. Die Richtlinien des Gütesiegels übertreffen die ohnehin schon strengen österreichischen Bestimmungen für Tiertransport sowie die hohen Anforderungen des österreichischen Lebensmittel-Codex. Eine lückenlose Kühlkette sowie hohe Hygienestandards im Schlachthaus werden durch strenge Kontrollen durch das AMA-Gütesiegel garantiert. Für das Gütesiegel müssen die Tiere in Österreich geboren, gefüttert, geschlachtet und zerlegt worden sein.

Das AMA-Gütesiegel garantiert, dass sämtliche wertbestimmenden Rohstoffe der Würste und Wurstwaren aus Österreich stammen. Separatorenfleisch – also mit Maschinen vom Knochen gelöstes Fleisch – ist tabu. Mehl, Stärke und ähnliche technologisch wirkende Hilfsstoffe in der Wurst sind verboten. Wurst mit rot-weiß-rotem AMA-Gütesiegel, wurde zu

NLK Presseinformation

100 Prozent aus österreichischem Fleisch nach traditionellen Rezepten hergestellt. Das heißt, dass die Herkunft von der Geburt bis zur Schlachtung genau erfasst ist.

Nähere Informationen: Büro LH-Stv. Pernkopf, DI Jürgen Maier, Telefon 02742/9005-12704, E-Mail lhstv.pernkopf@noel.gv.at, Energie- und Umweltagentur NÖ, Mag. (FH) Christina Mutenthaler, MBA, Telefon 02742/219 19, E-Mail christina.mutenthaler@enu.at, www.enu.at, <https://amainfo.at/ama-siegel/unsere-sorgfalt/>



"So grillt Niederösterreich" bei der Fußball-WM:
LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf und Doris
Schreiber von der Waldschenke (v.l.n.r.)

© NLK Reinberger