

Helmut Reiner

Stand 30. Nov. 2020

Mein Blick auf 15 Jahre Genuss Regionen - Rückblick und Analyse am Beispiel pflanzlicher Lebensmittel

Ein Diskurs über Regionalität, Herkunft und Regionen am Beispiel pflanzlicher Lebensmittel aus lebensmittelwissenschaftlicher und agrargeschichtlicher Perspektive

Einleitung

Regionalität in der Lebensmittelversorgung bedeutet, dass jene Lebensmittel zur Versorgung herangezogen werden, die die nächst mögliche agrarische Herkunft haben. Geschützte geographische Angaben, geschützte Ursprungsbezeichnungen und Genuss Regionen zielen darauf ab, dass Spezialitäten auch in ferneren Absatzmärkten und sogar im Export erkannt und im Falle von großem Erfolg und Gefahr vor Nachahmung sogar rechtlich geschützt werden. Das Ziel geht hier also weit über den Anspruch der Regionalität hinaus.

Grundsätzlich haben also geographische Angaben und Ursprungsbezeichnungen für die Produzenten immer zwei Dimensionen. Erfolgreiche Produkte brauchen Schutz vor Nachahmung, Produkte in Nischenmärkten und Spezialitäten brauchen eher mehr Bekanntheit und Hilfe im Marketing, also eher wirtschaftlichen Schutz. **Genuss Region Österreich** hat in diesem Spannungsfeld gearbeitet und konnte mithilfe Regionen aufzubauen und zu stärken, die heute in ganz Österreich weithin bekannt sind. Die in Vereinen organisierten Mitgliedsbetriebe der jeweiligen Region erarbeiteten die geographische Abgrenzung der Region und die Besonderheiten der vielen Produkte aus der jeweiligen Kulturpflanze, die der jeweiligen Genuss Region ihren Namen gibt. Diese ist im Logo abgebildet mit dem Namen der Genuss Region bestehend aus „Region“ und „Pflanze“ und dem Quadrat mit dem Schriftzug „Genuss Region Österreich“. Diese Kennzeichnung ist in sich sehr schlüssig und jedem Konsumenten besonders nach der lang gepflegten Praxis sehr klar. Eine Umdeutung des Inhaltes der Genuss Region durch Schaffung einer neuen Marke „AMA Genuss Region“ macht nun genau das, was die Agrarpolitik schon seit Jahrzehnten bekämpft: sie vergrößert den Wildwuchs an Zeichen und lässt den Konsumenten ratlos zurück: „Was ist eine Genuss Region?“

Der folgende Beitrag soll den Diskurs um Regionalität und Herkunft in Österreich in den letzten Jahrzehnten in Erinnerung rufen, die ursprüngliche Gründungsidee der Genuss Regionen vor 15 Jahren nochmals darlegen, ihre Bedeutung am Höhepunkt würdigen und die Wandlung von Inhalt und Bedeutung, wie sie heute durch die AMA-Marketing GesmbH erfolgt für alle Beteiligten in der Wertschöpfungskette deutlich machen. In diesem Beitrag werden alle Begriffe jedoch so verwendet wie sie zum jeweiligen zitierten Zeitpunkt ihre Gültigkeit hatten. Eine bewusste schleichende Umdeutung des Begriffes „Region“ in Richtung „Regionalität“ ist eine Irreführung des Konsumenten und lebensmittelrechtlich eigentlich eine „Falsche Bezeichnung“.

Als ehemalige externer Mitarbeiter habe ich für diesen Beitrag ein Format gewählt, das zwischen wissenschaftlichem Artikel, Zeitungsbericht und Blog einzuordnen wäre. Die Beschreibung der Genuss Regionen erfolgt nicht gemäß dem aktuellen Stand (Nov. 2020), sondern bezieht sich vor allem auf die Zeit der Erarbeitung der Qualitäts- und Herkunftssicherung und der Spezifikationen zwischen 2005 und 2015. In diesem Sinne handelt es sich um einen agrargeschichtlichen Rückblick mit keinerlei Anspruch auf Aktualität. Falls jemand unterlaufene Fehler oder grobe Fehleinschätzungen findet, bin ich über Mitteilung auf helmut.reiner@teleweb.at sehr dankbar.

Herkunfts-Identität

Auf meiner Website findet sich die [Grundidee](#) zu dieser Thematik, die in einem Beitrag in der Zeitschrift Ernährung Vol. 25 (1) im Jahr **2001** dargelegt wurde: [Qualität, Identität und Authentizität pflanzlicher Lebensmittel](#).

Die Herkunft von Lebensmitteln ist ein wichtiges Thema der Warenkunde und des Qualitätsmanagements geworden. Grundsätzlich unterscheidet man die agrarische Herkunft und die Produktions-Herkunft oder Betriebliche Herkunft (gewerbliche oder Industrielle Betriebsstätte, in der die überwiegende Wertschöpfung erfolgt)

Agrarische Herkunft

Die **Agrarische Herkunft** ist definiert über einen geographischen Begriff, der den Ort des Anbaues der Nahrungspflanze beschreibt. Es können Erdteile, Staaten, Länder, Anbauregionen, Anbauorte und sogar Anbaubetriebe, beim Wein sogar einzelne Riede genannt werden – Kriterium und Dimension ist immer die Anbaufläche in Hektar (ha). Am sinnvollsten ist die Angabe von Anbauregionen oder Anbauorten, was aber nicht heißt, dass die Angabe und "Auslobung" von Anbauländern für überholt erklärt werden sollte. Dies war eine Tendenz, die sich anfänglich innerhalb der Staaten der EU wegen der Priorität des Binnenmarktes und der gemeinsamen Agrarpolitik verstärkte, heute aber wieder ganz anders gesehen wird.



Abb: Beim Wein geht die agrarische Herkunft sogar bis auf einzelne Riede zurück!
Wirtshauschild beim Pulkauer Weinhaus am Wiener Gürtel. Im Welthandel wird man zunehmend sensibel was falsche geographische Angaben betrifft.

Produktions-Herkunft

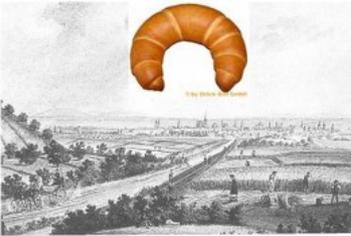
Eine andere Bedeutung hat die **Produktions-Herkunft** oder auch **Betriebliche Herkunft**. Sie nennt den Standort des Industrie- oder Gewerbebetriebes, der den agrarischen Rohstoff mit erheblicher Wertschöpfung verarbeitet. Das war früher meist der Ort des Inverkehrbringens eines Lebensmittels und somit das Zentrum für die warenkundliche Kompetenz.

Identifikation ist hier die Postadresse des Produktionsbetriebes. Dieses Prinzip wurde zunehmend verlassen, einerseits durch die Zunahme an Eigenmarken der Handelsfirmen, die die Postadressen ihrer Zentralen angeben (z.B. Wiener Neudorf und Salzburg) und andererseits durch die vielen austauschbaren Produktionsstandorte der großen Konzerne. Auch hier ist bereits eine Gegenbewegung zu bemerken. Der Produktionsstandort sollte im Sinne der Herkunfts-Identität aufgewertet werden.

Weizen - Roggen
Stephansdom - Nürnberger Lebkuchen

- **Wien** und **Nürnberg** haben eine hohe Handwerkskultur und ein reiches Bürgertum

Um die Stadt gedeiht der beste **Weizen**. Er begründet die hohe Wiener Backwarenkultur und den Reichtum der Stadt Wien



Die Kaufmannszüge bringen **Gewürze** und **Mandeln** aus Venedig, es gibt **Honig** aus dem Reichswald, das Getreide der Umgebung ist der **Roggen**.



DI Helmut REINER
Herkunfts-Identität
31.März 2009
15

Abb: Die Abbildung macht den Unterschied zwischen agrarischer Herkunft von Weizen, Gewürzen, Mandeln, Honig und Roggen und der Produktionsherkunft in den Bäckereien Wiens bzw. den Betrieben der Lebkuchenerzeugung Nürnbergs deutlich.

Viele Firmen haben das Standort-Marketing als besonders wichtig für ihre Identität erkannt. Besonders deutlich wird dies in der Süßwaren-Industrie und ihrer Beziehung zu Wien. Aber auch die Wertschöpfung im ländlichen Raum durch Gewerbe- und Industriebetriebe wird heute von der Agrarpolitik auf nationaler Ebene und auf EU-Ebene als wichtig eingestuft (z.B. die Lebkuchen aus Mariazell oder die der Firma Kastner aus Leonfelden mit vielen weiteren Beispielen). Das Herkunftssiegel des Vereines "**Made in Austria**" bezieht sich in diesem Sinne auf die Wertschöpfung an einem Produktionsstandort und ist somit ein Qualitätssiegel mit einer klaren Bedeutung (Vereinigung Made in Austria 2000). Welche Bedeutung es heute (Nov 2020) noch hat, konnte hier nicht mehr weiter erhoben werden.

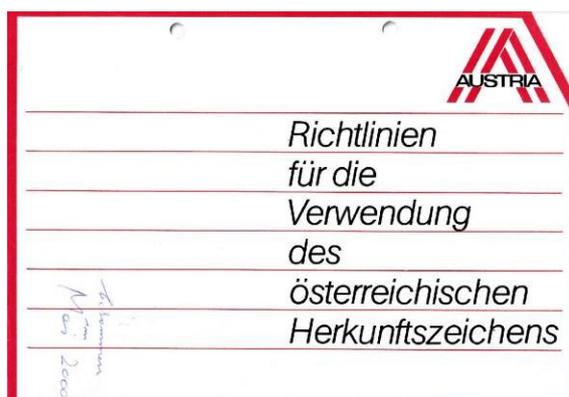


Abb: Besonders die Österreichische Süßwarenindustrie schätzte das „Made in Austria“ Zeichen. Da hier der Anteil an Kakao und Nüssen in den Rezepturen aus tropischen bzw. südlichen Ländern sehr groß ist, war man an einer Kennzeichnung der agrarischen Herkunft nicht interessiert, sondern nur die Kennzeichnung der Produktionsherkunft oder betrieblichen Herkunft wurde gewählt. Ein Hinweis auf die agrarische Herkunft von Kakao und Nüssen wäre aber im Sinne von Fair Trade durchaus kombinierbar mit dem Herkunftszeichen „Made in Austria“.

Identität von Lebensmitteln nicht nur über die Herkunft

Die Qualität eines Lebensmittels ist durch viele Merkmale über seine gesamte Wertschöpfungskette hin definiert und so ist es sinnvoll neben der **agrarischen Herkunft** und der **Produktionsherkunft** auch Aussagen zur Botanik, zur Sorten-Identität, zu Verfahren und zu ökosozialen Aspekten zu machen.

Die Diskussion um die **beiden Herkunftszeichen** zeigt, wie Fragen der Identität zum Spielball von kurzfristigen Interessen in einem kurzsichtigen Wettbewerb zwischen Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion werden können, obwohl eine klare Aufgabenteilung und Zusammenarbeit in beider Interesse wäre. Die Landwirtschaft bestätigt die **Agrarische Herkunft**, Gewerbe und Industrie beachten die Prinzipien der Dokumentation und bürgen für den Erhalt und die Stärkung ihrer Standorte und Betriebstätten (**Produktions-Herkunft** oder **Betriebliche Herkunft**).

Die **geschützte geographische Angabe (ggA)** und die **geschützte Ursprungsbezeichnung (gU)** im Sinne der EU-Verordnung 2081/92 beziehen sich auch sowohl auf die agrarische Herkunft als auch auf die Produktions-Herkunft, verknüpft mit Elementen der Verfahrens-Identität und der Sorten-Identität, womit ein strenges Identitäts-Konzept vorliegt. Bei pflanzlichen Lebensmitteln waren die ersten geschützte Ursprungsbezeichnungen in Österreich die "Wachauer Marille" und der "Waldviertler Graumohn"; die ersten geschützten geographische Angaben waren "Marchfelder Spargel" und "Steirisches Kürbiskernöl". (Prichenfried 1999).

Agrarische und Produktions-Herkunft (Graphik)

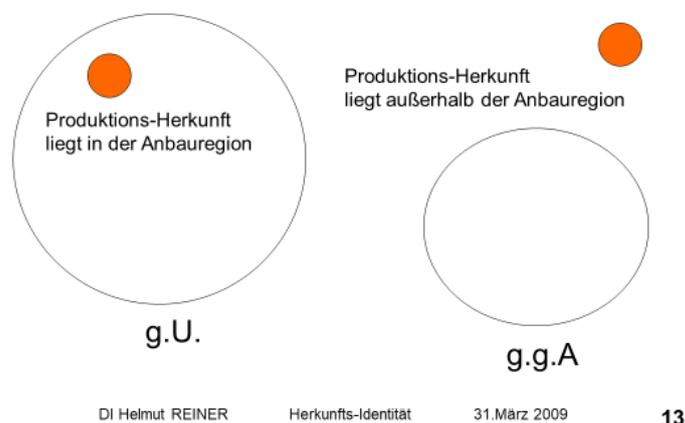


Abb: Liegt der Großteil der Verarbeitung (roter Punkt) innerhalb der Region (symbolisiert durch einen Kreis) kann das Produkt mit dem Zeichen für geschützten Ursprung (gU) gekennzeichnet werden. Kann die Verarbeitung nur außerhalb erfolgen, so ist nur eine ggA zulässig. Die Produktionsherkunft ist somit das wesentliche Unterscheidungsmerkmal von gU und ggA.

Durch die technischen Möglichkeiten der Einführung von Barcodes und elektronischen Datenbanken wurde es möglich, **Rückverfolgbarkeit** für differenzierte Warenmengen zu gewährleisten. Dies erleichtert die Nachprüfung von Angaben der Herkunft und die Lebensmittelbehörde kann die Richtigkeit von Kennzeichnungen nun leichter verfolgen. Die Einführung der Rückverfolgbarkeit ist heute gesetzlich gefordert und für jeden Lebensmittelhersteller selbstverständlich. Sie hat nichts mit Region und Regionalität zu tun, sie dient nur der Überprüfung der Kennzeichnung der Herkunft. Der Begriff sollte nicht verwendet werden, um dem Konsumenten Regionalität oder Region vorzutäuschen. Es kann heute im Zeitalter des Internet auch für eine nicht regionale Herkunft aus einer sehr fernen Anbauregion die perfekt Rückverfolgbarkeit bis zur agrarischen Herkunft des einzelnen Landwirtes gegeben sein. Alle Begriffe in diesem Zusammenhang werden im folgenden Artikel noch weiter erläutert.

Auf meiner Website findet sich die [Grundidee](#) zu dieser Thematik in einem Beitrag in der Zeitschrift Ernährung Vol. 27 (3) im Jahr **2003** dargelegt:
Reiner H., Meissl A.: [Rückverfolgbarkeit pflanzlicher Lebensmittel](#) als Ziel des Qualitätsmanagements und der Produktsicherheit.

Zur Entstehung und Gefährdung der Regionen

Für das Verständnis der Bedeutung von Angaben mit geographischem Bezug und Herkunftskennzeichnungen ist es hilfreich sich das Entstehen von Anbauregionen und Agrarregionen und die Motivation der Anbauer vor Augen zu halten. Ein Blick in die Geschichte ist hier notwendig. Da der Autor sich in seiner Arbeit auf pflanzliche Lebensmittel spezialisiert hat, werden solche Beispiele bevorzugt.

Die Entstehung von Anbau-Regionen in den Anfängen beruht auf einer optimalen Eignung einer Kulturpflanze für eine bestimmte Region. Dies betrifft den Boden, die Wasserversorgung, das Klima und weitere Einflussfaktoren. Am Beginn der Landwirtschaft im **Neolithikum** mussten alle Bauern sich selbst versorgen. Die Auswahl der richtigen Kulturpflanze für das Siedlungsgebiet war lebensnotwendig und entscheidend für die Ernährungssicherheit. Eine Anbauregion aus dieser Zeit ist etwa die **Weizen-Region Weinviertel**. Poysdorf im Weinviertel wird als Siedlungskammer bezeichnet. Der Weizen ist hier wichtigste Nahrungsgrundlage seit vielleicht 7000 Jahren. (siehe: Reiner H. [Geschichte des Weizens](#) aus der Zeitschrift Ernte 2001)

Bestimmte Anbau-Regionen in der Nähe von größeren Absatzmärkten konnten sich so gut entwickeln, dass eine besondere Kultur der Verarbeitung und des Konsums entstehen konnte und große Namen das Resultat waren. Die Namen bezogen sich auf eine Anbauregion, die meist durch die Agrargeographie sehr eindeutig abgegrenzt ist. Der **Waldviertler Mohn** z.B. lieferte schon im **Mittelalter** eine Heilpflanze und ein wertvolles Öl. Mohn wird schon in Zehentbüchern aus dem 13. Jh. erwähnt. (siehe GR **Waldviertler Graumohn** gU 1997)

Rasche und Überregionale Bedeutung bekamen besonders Anbauregionen für **Textil- und Färbe-Pflanzen**, wie Lein und Hanf, Waid und Krapp. Diese sogenannten Handelspflanzen hatten schon im **Mittelalter** einen Markt, der ganz Europa umfasste. Das Gebiet nördlich des Bodensees war z.B. berühmt für die Textil-Wirtschaft, weil ein Mischgewebe aus dem heimischen Lein mit der zunehmend importierten Baumwollfaser hergestellt wurde.

Das **Bevölkerungswachstum** im **19. Jh.** in Europa erforderte eine rationellere Produktion von Lebensmitteln und dies führte zur Spezialisierung von Anbaugebieten für bestimmte Kulturpflanzen. Besonderen Einfluss hatten die neuen Möglichkeiten des Verkehrs. Die **Eisenbahn** hatte größten Einfluss auf den Agrarhandel und das Entstehen neuer Anbauregionen. In Vorarlberg wurde z.B. über Jahrhunderte Getreide über den Bregenzer Kornmarkt aus den Getreideanbaugebieten des Hegau bezogen. Erst durch den Bau der Arlbergbahn konnte Getreide aus Österreich bezogen werden.

In der ersten Phase der **Entstehung** bekannter Herkünfte brauchten Produkte wie Salat aus Neusiedl oder die frühen Kirschen vom Leithagebirge noch keinerlei Schutz. Durch das begünstigte Klima des Burgenlandes konnten diese Produkte mit der Bahn sehr früh auf die

Wiener Märkte gelangen und sie waren damit konkurrenzlos. Die Agrarische Herkunft ist jetzt nicht mehr ident mit den Orten des wichtigsten Absatzes. Erst mit dem Handel in einen Ort mit großem Absatz, das sind Städte und Ballungsgebiete entstanden große Anbauregionen. Die Produkte erhielten ihren Namen nach dem Ort oder der Region ihrer Herkunft. Eine Herkunft aus ganz fernen Agrarregionen war allerdings aus verkehrstechnischen und wirtschaftlichen Gründen noch ausgeschlossen.

Ein besonders gutes Beispiel sind die **Gemüseanbauggebiete** Österreichs. Da Gemüse meist nur eine Haltbarkeit von Tagen bis zu mehreren Wochen haben, sind die Anbauregionen meist nahe den Absatzmärkten gelegen. Die Gemüseregionen entstanden deshalb zunächst im Nahbereich großer Absatzmärkte: Simmering und Marchfeld bei Wien, Machland und Eferdinger Becken in Oberösterreich nahe dem Linzer Raum, Gemüse südlich von Graz im Grazer Feld, Gemüse um Wals bei Salzburg, Gemüse um Innsbruck in Kematn und Thaur und das Ried im Rheintal in Vorarlberg. Der Autor hat lange vor Einführung der Genuss Regionen die Gemüse Regionen Österreichs für die AMA Marketing zusammengestellt. Alle diese Regionen stehen heute in Konkurrenz mit größeren Anbauregionen der Europäischen Union und eine Stärkung heimischer Regionen wäre weiterhin besonders wichtig: [Artikel Gemüse aus Österreich 1997](#)

Das Thema Herkunft von Gemüse wurde auch für die Zeitschrift Gemüsebaupraxis übersichtlich zusammengestellt, siehe Reiner: [Qualität und Identität von Gemüse Teil 3 Herkunft 2007](#))



Abb: Wichtigste Gemüseanbau-Regionen in Österreich, siehe auch Reiner: [Qualität und Identität von Gemüse Teil 3 Herkunft 2007](#)

Die **Kleinproduktionsgebiete** Österreichs wurden übrigens schon von Wolfgang Schwachhöfer (1966) und von Klaus Wagner von der Bundesanstalt für Agrarwirtschaft (1990) genauesten wissenschaftlich untersucht, charakterisiert und abgegrenzt. Für das Verständnis von Anbauregionen ist ein solcher wissenschaftlicher Zugang essentiell, wofür heute leider oft das Verständnis fehlt. Für die Genuss Regionen wäre eine wissenschaftlich bessere Absicherung eine große Stütze gewesen!

Durch den weiteren Ausbau des Eisenbahn- und Schiffsverkehrs im **19 Jh.** und des Straßennetzes und des Flugverkehrs im **20. Jh.** rückten nun die Anbauregionen, aus denen die Lebensmittel bezogen wurden immer weiter weg von den Orten des Konsums. Besonders Gemüse und Obst konnten jetzt sogar aus südlicheren Breitengraden oder von Ländern mit modernerer Agrartechnik bezogen werden. Produkte aus tropischen Ländern wurden zur Selbstverständlichkeit. Die Regionalität der Lebensmittelversorgung war nicht

mehr gegeben. Dies führte zur starken Gefährdung bestehender Anbauregionen. Der Schutz der Anbau-Regionen wurde noch ganz als wirtschaftliche Absicherung gesehen. Der Bezug zur Qualität war noch sehr untergeordnet.

Ein „Lebensmittelskandal“, der auf die Herkunfts-Diskussion besonders großen Einfluss hatte war die BSE-Krise im Jahr **1996**. Sie betraf zwar das tierische Lebensmittel Rindfleisch, hatte aber indirekt auch auf pflanzliche Produkte große Auswirkungen, weil von nun ab auch für Futtermittel Qualitäts- und Herkunftssicherung viel wichtiger genommen wurde.



Abb: Besonders die BSE Krise 1996 brachte die Herkunft von Rindfleisch und die Rückverfolgbarkeit ganz neu ins Bewusstsein.

Globale neu **entstehende Anbauregionen** und **aufstrebende Anbauzentren** brauchen zunächst eher keinen Schutz, sie erreichen bald eine große wirtschaftliche Blüte. Die Rationalisierung und der Fernhandel stoßen aber dann rasch immer mehr an ihre Grenzen. Vor allem die soziale Struktur ganzer Länder wird zerstört, wie wir dies von den Tomaten-Anbauregionen Almeria und Murcia oder der Salat-Region in Apulien kennen gelernt haben. Ein wesentlicher Pull-Faktor für die Migration waren Arbeitsmöglichkeiten in Spanien und Italien. Auch Ökologie und Umwelt dieser Regionen leiden darunter. Der Verkehr steigt ins Unendliche mit langfristigen Auswirkungen auf den Klimawandel. In globaler Dimension zerstören heute neu entstandene Anbauregionen von Sojabohnen und Ölpalmen den Urwald. All dies ist wird uns heute durch die Medien drastisch vor Augen geführt.

Außerdem war durch den globalen Handel und die günstigen Angebote aus fernsten Regionen auch die Qualität der Lebensmittel oft in Gefahr. Falsche Kennzeichnung über die Herkunft der Lebensmittel kam immer wieder vor. Die Verarbeitung von Lebensmitteln ist hoch spezialisiert. Österreich hat zwar pflanzliche Öle aus Raps und Sonnenblume, die Verarbeitung zu Margarine geschieht aber nicht mehr in Österreich. Tomaten werden zwar in Österreich reichlich angebaut, aber für die Verarbeitung von Pulpe und Mark gibt es keine größeren Werke, sodass Österreich über alle Tomatenprodukte nur einen sehr geringen Selbstversorgungsgrad hat.

Aus den vielen dargelegten Gründen macht es heute wieder Sinn, Anbauregionen zu stärken als ein wichtiger Beitrag für eine regionale Lebensmittelversorgung und bei Durchsicht der Österr. Bauernzeitung kann man heute wieder in großer Überschrift lesen: „Apell Kauf lokal richtet sich an alle“ Früher noch war immer der gemeinsame Binnenmarkt das erstrebte große Ziel der Wirtschaft.

Schutzmaßnahmen

Die agrarische Herkunft bei pflanzlichen Lebensmitteln wurde zunächst beim Wein sehr genau genommen und bezog sich auf Orte und sogar auf bestimmte Riede. Die Abgrenzungsfrage und damit die genaue Definition der Anbauregion wurde zunehmend wichtig. Beim Wein wurden alle Fragen der Definition der Regionen und der Herkunft schon sehr früh exemplarisch zum Thema. Besonders der Weinskandal **1985** gab dieser Entwicklung einen neuen Impuls. Ziel war es vor allem, den Weinen durch Definition von Weinbauregionen und Weinbaugebieten im Handel und beim Konsumenten in ganz Österreich und darüber hinaus weltweit im Export eine Identität zu verschaffen. (siehe: Dähnhard: Atlas der Österreichischen Weine – Lagen Produzenten Weinstraßen **1995**)

Im Jahr **1992** wurde das Gesetz der Europäischen Gemeinschaft zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel in Kraft gesetzt. Ziel war es vor allem, berühmte Herkünfte der Mitgliedsländer zu schützen. Die Nachahmung oder Verwendung von Herkunftsbezeichnungen aus anderen Ländern war zu oft missbraucht worden.



Abb: „Parmesan muss aus der Region Parma kommen“ war die Aussage dieser ganzseitigen Anzeige im Kurier vom 29. Nov. 2000

Einige Anbauer-Vereinigungen reichten schon **1996** ganz am Anfang einen Herkunftsschutz ein und bekamen diesen Schutz. Diese EU-Verordnung ist unterzeichnet vom österreichischen Agrarkommissar Franz Fischler (VO EG Nr. 1263/96). Er war von 1995, nach Österreichs Beitritt zur Europäischen Union bis 2004 Agrarkommissar in Brüssel. Im Jahr **1997** wurden die bekannten Käse aus Tirol und Vorarlberg registriert und auch der Tiroler Speck. Die ersten pflanzlichen Lebensmittel waren:

- Wachauer Marille gU Registrierung 21.6.1996
- Marchfeldspargel ggA Registrierung 2.7.1996
- Steirisches Kürbiskernöl ggA Registrierung 2.7.1996
- Waldviertler Graumohn gU Registrierung 13.6.1997



Abb: Die Wachauer Marille war die erste Region und das erste Produkt, das den Herkunftsschutz „geschützter Ursprung“ (gU) erhielt (Die Presse vom 7. März 1996)



Abb:

Landwirtschaftsminister Wilhelm Molterer und Agrarkommissar Franz Fischler bekommen Marillenkuchen aus Wachauer Marille gU (aus der VN vom Juli 1996)

Insgesamt finden sich bis Ende 2019 nur 18 Registrierungen aus Österreich in der DOOR-Datenbank inklusiv der garantiert traditionellen Spezialität (g.t.S). Diese Datenbank wird heute (ab 1.1.2020) fortgesetzt als eAmbrosia Datenbank und ist abfragbar nach ggA (engl. PGI Protected Geographical Indication) und gU (engl. PDO Protected Designation of Origin)

Eine Buchserie im Pichler Verlag 1997 und 1998 widmet sich diesen ersten geschützten Regionen: Haslinger Ingrid: Marchfelder Spargel (**1997**), Wagner Christoph: Steirisches Kürbiskernöl (**1997**), Doppelreither Reinhard: Wachauer Marille (**1998**) und Rudle Ditta Waldviertler Graumohn (**1998**)

Die Qualitätsregister für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel enthalten



505 **geschützte Ursprungsbezeichnungen (g.U.):** Namen von Erzeugnissen, die ihre Merkmale ausschließlich oder im Wesentlichen dem Ort ihrer Erzeugung und dem Know-how der örtlichen Erzeuger verdanken. Das Agrarerzeugnis oder Lebensmittel muss in einem bestimmten geografischen Gebiet mit anerkanntem Know-how erzeugt, verarbeitet und hergestellt worden sein.



465 **geschützte geografische Angaben (g.g.A.):** Agrarerzeugnisse und Lebensmittel, deren Ansehen oder Eigenschaften eng mit der Herstellung in dem geografischen Gebiet verbunden sind. Mindestens einer der Vorgänge Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung muss in dem Gebiet stattfinden.



30 **garantiert traditionelle Spezialitäten (g.t.S.):** Produktnamen, die den traditionellen Charakter entweder in Bezug auf die Zusammensetzung oder die Erzeugungsmethode garantieren. Garantiert traditionelle Spezialitäten sind nicht an einen bestimmten Ort gebunden, müssen aber nach der festgelegten Spezifikation erzeugt werden.

**Abb: Mit Stand Februar 2011 waren in der EU schon 1000 Bezeichnungen eingetragen:
505 gU, 465 ggA und 30 gtS**

AMA Herkunfts- und Gütesiegel

Das **AMA (Agrar Markt Austria) Herkunfts- und Gütesiegel** bezieht sich auf die agrarische Herkunft, meist angewendet für Österreich als Staat. Gemäß dem Regulativ für die Verleihung des Herkunfts- und Gütesiegels für Lebensmittel der Agrar Markt Austria Marketing aus **1996** gibt es einen Herkunftsteil und einen Güteil. Der Herkunftsteil bezieht sich eigentlich auf einen Staat, ein Land, eine Region, also eine agrarische Herkunft, wobei hier meist der Staat Österreich als Region genommen wurde, andere Regionen wie die Bundesländer oder „länder- oder staatenübergreifende homogene Gebiete (z.B. Tauernregion, Alpenregion) wurden in der Praxis meines Wissens nicht gewählt. Das ovale AMA-Gütesiegel mit dem großen Schriftzug Österreich oder Austria hatte und hat vor allem für die Herkunftskennzeichnung sehr viel Verwendung und hat schon über eine sehr lange Zeitperiode bis heute (Nov 2020) eine sehr klare und gute Aussage: agrarische Herkunft aus Österreich ! (siehe auch Interview mit Dr. Michael Blass: „Die Essenz der österreichischen Werte“ in der Zeitschrift Cash, April 2013)

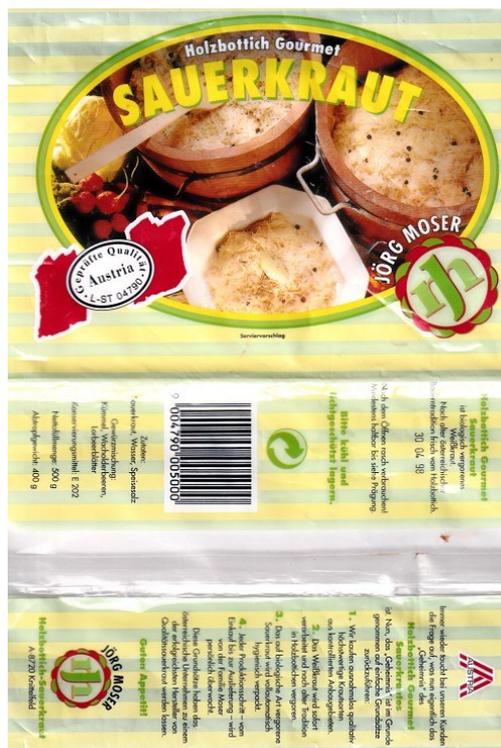


Abb: AMA Herkunfts- und Gütesiegel von einem Folder (ca. 2008) und Etikett von Jörg Mosers Holzbottich-Sauerkraut aus 1998, das beide Herkunftszeichen friedlich vereint hat.

Herkunftszeichen der Handelsketten

Die **Handelsketten** begannen mit eigenen Systemen der Herkunftskennzeichnung. Einen solchen Ansatz verfolgte z.B. die Vorarlberg Lebensmittelkette **Sutterlüty**. Produkte mit Produktions-Herkunft Vorarlberg (Produktionsstandort mit überwiegender Wertschöpfung in Vorarlberg) wurden und werden noch heute (Nov 2020) im Regal mit einem gelben Herz mit der Banderole **Ländle** gekennzeichnet. Produkte mit zusätzlich agrarischer Herkunft aus Vorarlberg werden mit einem grünen Herz mit der Banderole **Ländle pur** gekennzeichnet. In den Geschäften liegen Falblätter auf, sodass ein durchschnittlich gut informierter Verbraucher die Kennzeichnung versteht. Auf den Rechnungen ist jedes Produkt zusätzlich gekennzeichnet. (Prospekt von Sutterlüty vom April **2000**). Diese Ausschilderung in den Regalen bezieht sich auf eine agrarische Herkunft aus der Landwirtschaft Vorarlbergs.



Abb: Prospekt von Sutterlüty vom April 2000

Bei der Handelskette **Billa** war die Eigen-Marke **Ja! Natürlich** zunächst vor allem eine Bio-Marke (Verfahrens-Identität), die sich aber schon ganz am Anfang stark an den Regionen ausrichtete. Eine große Aufwertung der Herkunft besonders bei Rindfleisch wurde durch die BSE-Krise **1996** verursacht. In England war man aus Angst vor der Ausbreitung der Rinderseuche gezwungen fast alle Rinder zu schlachten. Österreich blieb zwar weitgehend verschont, aber auch hierzulande ging der Konsum von Rindfleisch stark zurück.

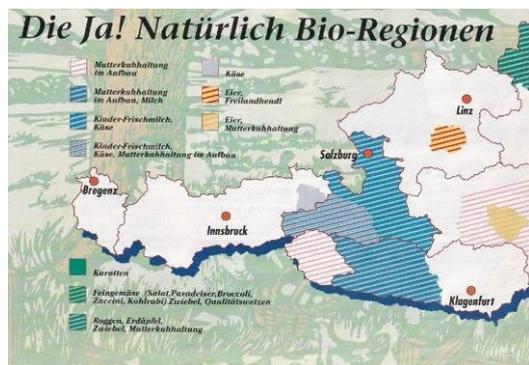


Abb: aus einem Flugblatt von Ja! Natürlich: „Die Herkunft aus den Regionen bietet beste Sicherheit in Zeiten von BSE-Angst“ (Ja! Natürlich Flugblatt Nr.3 aus 1996)

Die Wichtigkeit der Herkunft wurde auch für pflanzliche Lebensmittel immer bedeutender. So wurden immer mehr pflanzliche Lebensmittel in das Programm von Ja! Natürlich aufgenommen.



Abb.: Ja! Natürlich Flugblatt Nr.3 aus 1996 und A und AA Kennzeichnung von Billa (in der Regal-Beschilderung vor allem für Fleisch und Mehl auch heute noch in Gebrauch

Die Handelskette **Billa** führte eine Regal-Kennzeichnung der Herkunft aus Österreich mit einer Österreich-Flagge ein. Eine rotweißrote Fahne mit **A+A** hebt Produkte hervor, die in Österreich zu 100 Prozent aus heimischen Rohstoffen hergestellt wurden, wobei eine Toleranzgrenze von zwei Prozent für ausländische Zutaten wie z.B. Gewürze eingeräumt wird. Diese Kennzeichnung ist eine Anlehnung an das AMA-Gütesiegel. Die Österreich-Flagge mit nur einem **A** signalisiert hingegen einen inländischen Wertschöpfungsanteil von nur 50 Prozent (eine Anlehnung an das A der Wirtschaftskammer). (Konsument Okt **2010** - veröffentlicht am 16.09.2010) Diese Kennzeichnung ist auch heute noch in der Regal-Beschilderung in Billa-Märkten in Gebrauch.

Später als Billa und Spar führte **Hofer** die Eigenmarke **Zurück zum Ursprung** ein. Diese Marketing Idee bezieht sich nicht nur die Herkunft aus einem Bundesland oder aus Österreich, sondern genau wie heute bei den Genuss Regionen auf eine **Region** und ihr **Produkt**. Anfänglich war die Marke nicht Bio später aber kombiniert mit Bio (einer Verfahrens-Identität). Jedoch mit dem großen Unterschied, dass hier eine mächtige Lebensmittelkette Rückhalt bietet. Werner Lampert hatte **2003** einen großen Flop mit Alpha Pan Vital Food, „dem ersten intelligenten Lebensmittel aus der Natur“ zu verschmerzen (nach rückblickender Analyse Produkte ohne Identität!). Jetzt hatte er aber wiederum den bestehenden Trend zur Region aufgegriffen und daraus eine erfolgreiche Marke geschaffen. Konsequenter wurden auch limitierte Produktionen ausgelobt und angeboten. So wurden neben vielen Milchprodukten, beginnend mit der Region Murau, auch pflanzliche „Zurück zum Ursprung“ Lebensmittel bekannt: Zurück zum Ursprung Haferflocken aus der Region Waldviertel, Zurück zum Ursprung Linsen aus der Region Wiener Becken und Neusiedlersee und viele andere.



Abb. Zurück zum Ursprung begann mit Milchprodukten aus der Region Murau und umfasst heute viele Regionen Österreichs, das Konzept der Region wird konsequent durchgehalten. Heute sind auch viele pflanzliche Lebensmittel darunter.



Abb: Linsen wurden über Jahrzehnte praktisch immer importiert (hier Kresto Linsen aus 1993 aus den USA), Zurück zum Ursprung machte Linsen aus einer Region Österreichs bekannt (2016 aus der Region Wiener Becken und Neusiedler See).

Fair Trade Produkte kennzeichnen die agrarische Herkunft von Produkten aus den Ursprungsländern. Die Fair-Trade Initiative setzt das Prinzip der agrarischen Herkunfts-Identität für Produkte aus tropischen Ländern um, vor allem für **Kaffee, Tee, Kakao, Bananen und Reis**. Bei diesen Produkten wurde früher die agrarische Herkunft meist nicht genannt oder es wurde nur das Herkunfts-Land genannt. Eine Kennzeichnung der Anbau Region, wie hier am Beispiel von **Kakaobohnen** von den Abhängen des **Ruwenzori Gebirges** in Uganda ist innovativ und neu.



Abb: Zotter-Schokolade mit Kakaobohne mit Herkunfts-Identität Mountains of the Moon (Abhänge des Ruwenzori Gebirges) in Uganda. Eine agrarische Herkunft bis zur Region aus einem Entwicklungsland.

Das Beispiel der **Kaffee-Spezialitäten** (Neudeutsch „speciality coffees“) zeigt, dass Kaffee mit Identität immer mehr gefragt ist. Bei der Herkunfts-Identität wird nicht nur das Land genannt, sondern immer häufiger auch die jeweilige Anbauregion. Für Uganda wäre das etwa: **Robusta-Kaffee vom Lake Victoria** oder Arabica-Kaffee von Mount Elgon. Der Autor hat Anfang 2017 die Kaffee Region um den Lake Viktoria besucht. In dieser Region liegt der Schwerpunkt des Anbaues von Robusta-Kaffee. (botanische Identität: *Coffea canephora*)

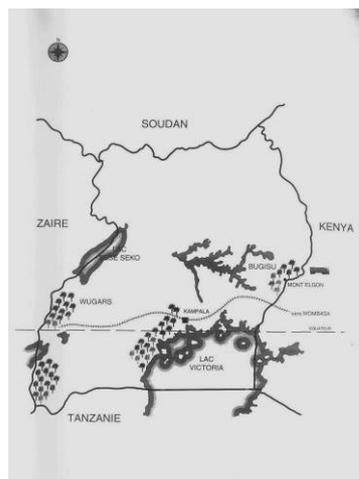


Abb: In einem Bogen um den Lake Viktoria wird in Uganda Robusta-Kaffee angebaut, eine Kaffee-Art, die einen geringeren Preis erzielt als Arabica. Dennoch ist die Anbau Region wichtig für die Wirtschaft Ugandas und verdient Beachtung und Förderung. (Foto von einer Reise Anfang 2017)

Die Genuss Regionen

Die Genuss Regionen entstanden **2005** unter dem Landwirtschaftsminister Josef Pröll, der sein Amt 2003 von Wilhelm Molterer übernommen hatte und bis 2008 Landwirtschaftsminister blieb. In einem Geleitwort in einer Sondernummer der Zeitschrift Lust und Leben wird eine Zahl von 28 Genuss Regionen schon im ersten Jahr genannt, wobei die Kriterien für eine Genuss Region zunächst nicht ganz klar waren. In einer Diskussion mit prominenten Gastronomen in derselben Zeitschrift betont Frau Mag. Sabine Flöcklmüller von der AMA vor allem die Wichtigkeit, einen Schulterschluss zwischen Gastronomie und Landwirtschaft zu erreichen. Chef der AMA Marketing war damals Stephan Mikinovic.



Abb. Vorwort von Josef Pröll in der Zeitschrift Lust und Leben im Jahr 2005 beim Start der Genuss Regionen



Abb. Die Basisarbeit leistete am Beginn unter anderen Frau Mag. Sabine Flöcklmüller. In einem Interview mit Vertretern der Gastronomie und Kulinarik geführt von Bayr Christian, Pötzl Daniela (2005) gibt sie eine Erklärung der Genuss Regionen. Sie betont die Wichtigkeit eines Schulterschlusses zwischen Gastronomie und Landwirtschaft und zeigt eine Tafel mit 24 Genuss Regionen.

Ein Teil der Regionen hatte schon ganz am Anfang den sehr hohen **Schutz auf Europäischer und internationaler Ebene**. Dies waren die oben erwähnten Regionen mit geschützter geographischer Angabe (ggA) und geschützter Ursprungsbezeichnung (gU):

GR **Wachauer Marille** gU, GR **Marchfeldspargel** ggA,
GR **Steirisches Kürbiskernöl** ggA und GR **Waldviertler Graumohn** gU.

Durch die genaue **gesetzliche Regelung** von ggA und gU auf EU-Ebene war der Inhalt von Genuss Regionen eigentlich vorgegeben. Es musste sich um bekannte Produkte aus einer Nahrungspflanze bzw. einem Nutztier mit besonderer Identität (z.B. Sorte, Tierrasse, Verfahren usw.) handeln, die in einer genau definierten Region angebaut bzw. gehalten wurden und die dann zu einer Spezialität verarbeitet wurden.

Es wäre jedoch ein großer Irrtum jetzt zu glauben, die Genuss Regionen wären eine Doppelgleisigkeit, denn ein administrativer und abstrakter Schutz auf EU-Ebene bewegt in Österreich im praktischen Leben sehr wenig. Genuss Region Österreich hatte den Anspruch, darüber hinaus **Zusammenarbeit und Bewusstsein in den Regionen** zu fördern. Wir wussten z.B. als Jugendliche in Vorarlberg eigentlich nicht, dass wir in einer unvergleichlichen „**Bergkäse Region**“ leben, sicherlich unter den besten Käsesorten Europas. Bergkäse gab es in Vorarlberg immer und überall. Die bekannten Käse Regionen im Westen Österreichs kamen auch bald zu den Genuss Regionen.

Das Bemühen sich um die gesamte Wertschöpfungskette einer Nahrungspflanze und eines Produktes in einer Region zu kümmern, vom Anbau bis zur Gastronomie, schafft erst dieses Bewusstsein. Als Beispiel sei auch die GR **Waldviertler Graumohn** hier genannt. Erst durch die Initiativen von Direktor DI Adolf Kastner von Waldland und die Präsenz der Familie Greßl auf den vielen Genuss Festivals, durch das Mohnmuseum, durch die Gastlichkeit in Armschlag und die vielen Berichte in den Medien erlangte der Waldviertler Graumohn heute wieder große österreichweite Bekanntheit, die an seine Bedeutung in vergangenen Tagen anknüpfen kann.

Der eigentliche Anstoß zur Gründung der Genuss Regionen waren aber auch **die vielen weiteren Spezialitäten**, die in Österreich schon große Bekanntheit haben, für die es aber wohl keinen Sinn gemacht hätte, einen Schutz auf EU-Ebene zu erlangen. Ich möchte hier einige Beispiele nennen: GR **Montafoner Sura Kees** in Vorarlberg, GR **Wildschönauer Krautingerrübe** in Tirol, GR **Lungauer Eachtlich** in Salzburg, GR **Mühlviertler Bergkräuter** in Oberösterreich, GR **Jauntaler Hadn** in Kärnten, GR **Grazer Krauthäuptel** in der Steiermark, GR **Wiesenwienerwald Elsbeere** in Niederösterreich und GR **Leithaberger Edelkirsche** im Burgenland. Es handelte sich hier um jeweils kleinräumige Regionen mit wenigen Mitgliedsbetrieben, die ein Produkt mit einer speziellen Pflanzensorte oder aus einer speziellen Tierrasse herstellen und/oder ein besonderes Verfahren bei der Herstellung ihrer Spezialität verwenden. (die ausgewählten Regionen stammt aus einer Genuss Regionen Karte mit 113 Genuss Regionen aus der Zeitschrift Genuss Spezialitäten pur vom Sommer **2010**)

Gerd Wolfgang Sievers gab **2007** im Stocker Verlag ein reich bebildertes großformatiges Buch heraus mit dem Titel: Genussland Österreich – Was Küche und Keller zu bieten haben, indem einige Regionen und ihre Produkte beschrieben werden, dessen Schwerpunkt aber bei den vielen Gastronomie-Betrieben und Winzern liegt und die so wichtige Geographie der Regionen etwas zu kurz kommen lässt. Am Anfang des Buches findet sich eine Landkarte mit den damals **85 Genuss Regionen** (Nr. 85 ist damals die GR **Zickentaler Moorochse**).

Im Niederösterreichischen Pressehaus erscheint **2010** im Auftrag von Genuss Region Österreich ein ebenso großformatiges Buch von Wolschner Katharina, Hösch Andrea und Krug Werner: Genuss Reise Österreich. Darin stellen 44 Top-Köche Lieblingsrezepte aus 44 Genuss Regionen vor. Dieses Buch hat zwar ausgezeichnete Fotos von den Köchen und den Gerichten, der Geographie der Regionen und der Identität der Rohstoffe ist aber leider auch hier wenig Platz eingeräumt.

Erfolgsbilanz

Marke „Genuss Region Österreich“ zum Konsumenten gebracht



Genuss Region Österreich Veranstaltung mit der Allianz für Starke Regionen im Burgenland. Finanzminister Pröll mit Landwirtschaftsminister Berlakovich.

(Alle hier veröffentlichten Pressefotos stehen zum honorarfreien Abdruck zur Verfügung.)



Wien – Die Allianz für starke Regionen, ein Zusammenschluss von Unternehmen der Land- und Lebensmittelwirtschaft, hat aus Anlass des fünfjährigen Bestehens der „GENUSS REGION ÖSTERREICH“ eine positive Bilanz gezogen. Der Aufbau der Marke „Genuss Region Österreich“ sei auf Bundesebene abgeschlossen, jetzt geht es darum, die Marke auch auf regionaler Ebene zu verankern, teilt das Koordinationsbüro der Allianz, die Agentur Temmel, Seywald & Partner, mit.

„Die Allianz und ihre Partner haben einen wesentlichen Anschlag-Beitrag zum erfolgreichen Aufbau einer soliden Marke geleistet, die in nunmehr 113 Regionen Österreichs zu nachhaltiger Wertschöpfung in Landwirtschaft, Tourismus und Gastronomie führt“, erläutert Agenturchef Dr. Wilfried Seywald. „Jetzt muss die Marke die besonderen Anforderungen und Bedingungen in den einzelnen Regionen stellen. Diese Aufgabe ist langfristig angelegt und wird natürlich gefördert.“

Abb: Screenshot von der Website der Agentur Temmel, Seywald und Partner (ca. 2010) mit Finanzminister Pröll und Landwirtschaftsminister Berlakovich

Die Arbeit zum Aufbau und zur Profilbildung der Regionen übernahm ab **2008** die neu gegründete **GRM Genuss Regionen Marketing GmbH**. Diese hatte eine Basisfinanzierung vom Landwirtschaftsministerium, ein Büro in Graz in der Hamerlinggasse 3 und in Wien im 19. Bezirk in der Mooslackengasse 17 - in Heiligenstadt mit der Geschäftsführerin Maria Strohmeier und engagierten Mitarbeiterinnen. Als Dachverband für alle Genuss Regionen in Österreich wurde der **Verein Genuss Region Österreich** mit der Obfrau Margareta Reichsthaler gegründet.

Die Regionen waren jeweils in **Vereinen** organisiert und sie sollten nach dem Muster von ggA und gU eine Spezifikation erarbeiten, wohl gemerkt eine Spezifikation für die Region und ihr jeweils bekanntes Agrarprodukt. Die Mitgliedsbetriebe arbeiteten mit Qualitätsbeauftragten an der Qualitäts- und Herkunftssicherung, ganz so wie dies in jedem Lebensmittelbetrieb Usus ist und gesetzlich auch verlangt wird. Dazu gehören alle Elemente des Qualitätsmanagements inklusive der Erarbeitung der Rückverfolgbarkeit.

In einem **Projekthandbuch (2009)** für die Implementierung der **Qualitäts- und Herkunftssicherung** in den Genuss Regionen Österreichs wurden die Kriterien für die Genuss Regionen nochmals genau festgelegt mit den 2 wesentlichsten Punkten am Anfang, dass nämlich die Region geographisch definiert sein muss und dass sie ein regionaltypisches Produkt vorweisen kann (Anmerkung zur heutigen Situation Okt 2020: Diese beiden wichtigsten Kriterien erscheinen zunächst als eine Selbstverständlichkeit und man muss sich heute wundern, dass sie beim neuen Konzept der AMA Genuss Regionen offensichtlich gar nicht mehr relevant sind).

Die Spezifikation und ihre Kurzfassungen, das „einzigste Dokument“ wurden an das **Patentamt** geschickt, das eine Vorprüfung vornahm, ob ein Herkunftsschutz auf EU-Ebene möglich wäre, was bei vielen Regionen ganz offensichtlich nicht der Fall war und daher streng genommen überflüssig war. Es wurde aber den Regionen vermittelt, dass eine Spezifikation wie bei ggA und gU-Schutz sozusagen als Muster und Benchmark für eine gute Spezifikation gesehen werden kann – so gesehen eine sehr vernünftige Vorgangsweise.

Konnte ein Schutz auf EU-Ebene aus verschiedenen Gründen nicht erreicht werden, so entschied das **Kuratorium** von Genuss Region Österreich über den Status der Genuss Region. Dieser Schutz beruhte ebenfalls auf einheitlichen Standards und war ein „**Nationaler Schutz**“, im Jargon „**GRÖ-Schutz**“ genannt. Die Vorgangsweise war etwa ab Ende **2010** so mit dem Patentamt abgestimmt. Bei allen Schulungen und Fortbildungen im Laufe des folgenden Jahres **2011**, z.B. bei der Bundestagung in Eugendorf in Salzburg am 18. und 19. Jänner **2011** wurde das so kommuniziert.

Als Muster für eine gut erarbeitete Spezifikation für tierische Lebensmittel wurden die **GR Gailtaler Speck g.g.A** vorgestellt (publiziert im ABl der EU 2002). Für pflanzliche Lebensmittel wurde die Spezifikation der **GR Pöllauer Hirschbirne g.U.** als Muster vorgestellt (Nationales Aktenzeichen aus **2011**, publiziert im ABl der EU und daher mit gU Herkunftsschutz **2013**). Die Spezifikation für die Pöllauer Hirschbirne wurde vom Büro Oikos von Alois Wilfling und seinem Team mit wissenschaftlicher Gründlichkeit durchgeführt, sodass ein Schutz auf EU-Ebene dadurch erst möglich wurde.

Die **Qualitäts- und Herkunftssicherung** wurde unter der Projektleitung von Frau Ing. Michaela Burgstaller von der Landwirtschaftskammer Kärnten landesweit organisiert. In jedem Bundesland gab es einen Landesprojektmanager und für die einzelnen Regionen wurden Trainer geschult (der Autor war Trainer für die **Obst Genuss Regionen des Burgenlandes** und für die **GR Wildschönauer Krautinger Rübe**). In allen Regionen gab es Qualitätsbeauftragte. Für die externe Kontrolle waren die bekannten akkreditierten Kontrollstellen vorgesehen. (Anmerkung zur heutigen Situation Nov 2020: Es ist aus heutiger Sicht unverständlich, wenn die AMA Marketing davon spricht, dass es einen Wildwuchs ohne

Qualitätssicherung gegeben hätte. Dies entspricht nicht der Realität, außerdem muss trotz vorgesehener interner Audits immer auch eine Kontrolle durch externe Kontrollstellen (Lacorn, SLK, SGS usw. erfolgen).

Am Höhepunkt der Genuss Regionen kam von Seiten der Agarpolitik größte Unterstützung und eine Nationale Anerkennung, die durch Veröffentlichung der Spezifikationen („**Nationale Spezifikation**“) auf der Website und durch laufende Kontrollen der Konformität durch akkreditierte Kontrollstellen gegeben war. (Anmerkung zur heutigen Situation Okt 2020: Rückblickend wurde allerdings vom Patentamt vermittelt, dass es sich hier nur um eine kostenlose Vorbegutachtung eines möglichen Herkunftsschutzes gehandelt habe und es keinerlei Zusammenarbeit mit den Genuss Regionen gegeben habe – auch dies kann man so nicht stehen lassen. Denn wenn es so gewesen wäre, dann hätte wohl das Ministerium das Patentamt ausgenutzt und nicht die Genuss Regionen!).

Die Gültigkeit und juristische Legitimation der **Nationalen Spezifikationen** im Nachhinein klein zu reden oder gar anzuzweifeln, hat keine Rechtsgrundlage. Im entscheidenden Kuratorium war 2013 nicht nur Margareta Reichsthaler und Christof Wassertheurer von Genuss Region Österreich, sondern auch der Geschäftsführer der AMA-Marketing Stephan Mikinovic, mehrere Sektionschefs und Sektionsleiter des Landwirtschaftsministeriums, ein Vertreter der OÖ Landesregierung und das Ministerbüro direkt vertreten. Alle anerkannten Genuss Regionen wurden außerdem in die **WIPO-Datenbank** aufgenommen. Die meisten Spezifikationen gehen ursprünglich zurück auf einen Text von Sommer und Höbaus, der aber heute (Nov 2020) nicht mehr in der ursprünglichen Fassung vorliegt.



Abb: aus dem Evaluierungsbericht 2012 aus besseren Tagen

Bundesminister Niki Berlakovich war Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft von 02.12.2008 bis 16.12.2013. Als Agrarfachmann aus dem Burgenland hatte er viel Verständnis für die Genuss Regionen und konnte die Initiative und das Projekt weiter stärken. In seiner Ministerperiode lief es für die Genuss Regionen sehr gut. (Daten zu Niki Berlakovich Parlaments Information vom 30.6.2020, siehe Website)

Erfolgreich in den Regionen 2008 bis 2015

Die Anzahl der Genuss Regionen wuchs stark an unter Bundesminister Niki Berlakovich. Bei der Bundestagung am 22. Jänner **2013** im Mostviertel wurden weitere 7 neue Regionen ausgezeichnet womit die Anzahl bei 116 Regionen lag. Eine sehr schöne Broschüre von Genuss Region Marketing, die anlässlich der Bundestagung **2014** in St. Johann im Pongau erschien, listet alle Genuss Regionen mit ihren jeweiligen Logos auf und zeichnet weitere Genuss Regionen aus.

Die Genuss Regionen im Überblick

**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

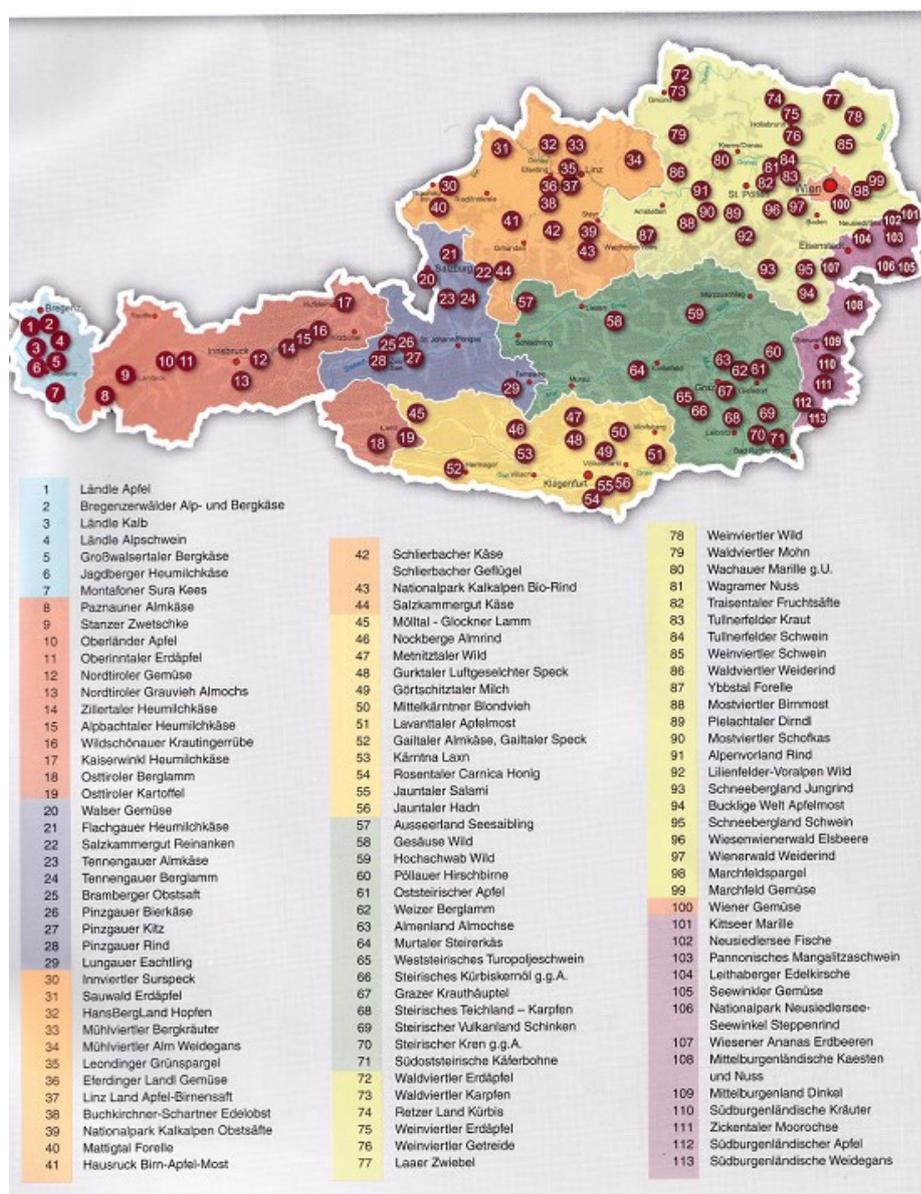


Abb: inzwischen auf 113 Genuss Regionen herangewachsen in einer Broschüre von GR Marketing aus dem Jahr 2009

Im Folgenden werden hier **alle Genuss Regionen** mit **pflanzlichen Lebensmitteln** kurz charakterisiert, auch jene, die relativ spät dazu gekommen sind oder diejenigen, die im Laufe der Zeit ausgestiegen sind bzw. keine Verlängerung bekommen konnten. Ich will hier auch meine Einschätzung über Erfolge und Kritikpunkte vom Blickwinkel der Lebensmittelwissenschaften aus wiedergeben, basierend auf den Informationen, die ich aus meiner eigenen Arbeit als externer Mitarbeiter, aus den Spezifikationen der Regionen und aus meiner allgemeinen Kenntnis der Anbauregionen Österreichs gewinnen konnte.

Genuss Regionen und Tourismus

Die Genuss Regionen in den Bundesländern waren auch besonders interessiert, weil die Genuss Regionen nicht nur mit der Landwirtschaft vernetzt waren, sondern auch sehr stark mit dem Tourismus, oft deckungsgleich oder eng verbunden mit **Tourismus-Regionen**, wichtig für Bekanntmachung und Werbung für Touristen-Orte und -Regionen. So war etwa der Brand aus der Weißen Rübe (*Brassica rapa*) aus der Wildschönau, der GR **Wildschönauer Krautingerrübe** ein Anziehungspunkt beim Genuss Festival **2014** im Wiener Stadtpark, ausgeschrieben wurde er vom Tourismusverein Wildschönau. Das Ziel, Rübenkraut als gute Beilage für Tiroler Speckknödel und andere Spezialitäten aus der Weißen Rübe zu fördern, was im Sinne der Landwirtschaft und eigentlich auch im Sinne einer strengen Auslegung der Kriterien der Genuss Region – nämlich keine Edelbrände – wurde nur im Rahmen der jährlich im Herbst stattfindenden Krautingerwoche umgesetzt. Zur Förderung der Nutzung der Weißen Rübe (*Brassica rapa*) hat der Autor am 22. Nov. **2010** in der Wildschönau den beiliegenden Vortrag verfasst:

[Wildschönauer Krautinger Rübe](#)

Weitere Regionen mit starkem Bezug zu Tourismus und Gastronomie vor Ort sind z.B. die Genuss Regionen, die den Fischfang betreffen, da diese Produkte nur in begrenzter Menge zur Verfügung stehen und meist frisch in der Gastronomie angeboten werden:

GR Mattigtal Forelle, **GR Salzkammergut Reinanken Wildfangfisch**, die **GR Ausseerland Seesaibling**, die **GR Steirischer Teichlandkarpfen**.

Allgemein muss hier angemerkt werden, dass die Nennung von Orten und Regionen im Zusammenhang mit Lebensmitteln sehr wichtig ist für die Attraktivität einer Region. Denn abgesehen von Sport wie Wandern, Skifahren, Museen, Musik, Kunst usw. interessieren sich viele Menschen sehr für die Ernährungskultur des Gastlandes, oft weit über den täglichen Restaurant-Besuch hinaus. Im Evaluierungsbericht 2012 (Reichsthaler 2013) sind in einem Jahreszeitenkalender hunderte Festivitäten und Events der Genuss Region aufgelistet.

Einige herausgegriffene Beispiele für Genuss Regionen mit großem Bezug zu Tourismus und Gastronomie sind:

Die GR **Nationalpark Neusiedlersee Steppenrind**: Die Steppenrinder werden auf den Weiden des Nationalparks Neusiedlersee gehalten. Ihr Fleisch wird von einer Fleischerei der Region vermarktet.

Die **GR Retzer Land Kürbis** gibt jeden Herbst Anlass zu Kürbis-Festen im Raum Retz. Hier werden die zahlreichen Gemüse-Kürbis-Sorten in den Mittelpunkt gestellt und auf diese wertvolle Gemüse- und Stärke-Pflanze, die manchmal noch immer im Schatten des Ölkürbis steht, aufmerksam gemacht.

Die **GR Mühlviertler Bergkräuter** hat die Aufbereitung heimischer Küchenkräuter wie Minze wieder aktiviert und ist ein wichtiger Beitrag zur Nutzung heimischer Ressourcen und Lebensmittel.

Genuss Regionen und Genetische Ressourcen

Das Thema der **Genetischen Ressourcen** und zunehmende Aussterben alter Sorten und Rassen ist heute hoch brisant. Die Nutzung von „underutilized crops“ ist ein Schlüssel zur Bekämpfung von Fehl- und Mangelernährung auf der ganzen Welt. Auch hier haben die Genuss Regionen mitgewirkt, solche Produkte bekannt zu machen und sie im Marketing zu unterstützen. Jetzt, wo sie diese Bekanntheit erlangt haben und vor den Vorhang geholt wurden, sollen die Regionen wieder zu Einzelkämpfern werden und ihre Produkte wieder in Vergessenheit gelangen? Auch wenn hier nur kleine Mengen umgesetzt werden, ist dies trotzdem sehr wertvoll. Wie die Bewegung Slow Food gezeigt hat, werden solche Lebensmittelpflanzen nur durch nachhaltige Verwendung in Küche und Gastronomie am Leben erhalten: Die **GR Wiesenwienerwald Elsbeere** ist eine Region, die der Erhaltung der Elsbeerbäume (*Sorbus torminalis*) und der Nutzung ihrer Früchte gewidmet ist. Die Bedeutung des Elsbeerbaumes für die Landschaft des Wiesenwienerwaldes wird durch die zahlreiche bekannte Spezialität gestärkt. Die **GR Pielachtaler Dirndl** bemüht sich um die Erhaltung der Nutzung der Kornelkirsche (*Cornus mas*), die im gewerblichen Obstbau keine große Rolle mehr spielt. Die **GR Dunkelsteiner Hagebutte** (aus *Rosa canina*) und die **GR Waldviertler Kriecherl** (aus *Prunus insititia*) nutzen lokal vorkommende Wildobstarten zur Herstellung zahlreicher Spezialitäten. Die Rückverfolgbarkeit ist dabei durch Aufzeichnungen der Aufsammlungen gegeben. Hier wäre eine weitere Förderung in der Wertschöpfungskette auf der Stufe der landwirtschaftlichen Nutzung sehr wichtig gewesen.



Abb: links Dirndlblüte im Pielachtal und rechts Logo der GR Wiesenwienerwald Elsbeere

Nüsse gehören zum **Schalenobst** und werden in Österreichs Landwirtschaft oft zu wenig genutzt, weil in der Wertschöpfungskette von Nüssen das Schälen der kritische Punkt ist. Dies konnte die **GR Mittelburgenland Kaesten und Nuss** lösen durch den Aufbau einer „Nussbörse“. Im Mittelburgenland in Drassmarkt wurden im Herbst Walnüsse (*Juglans regia*) aufgesammelt, in Heimarbeit handgeschält und bei der Nussbörse abgeliefert. Auch die Edelkastanien (*Castanea sativa*) des Mittelburgenlandes werden in Klostermarienberg gesammelt und zu Maroni-Produkten verarbeitet. Die **GR Wagramer Nuss** konnte meines Wissens diesen Kritischen Punkt des Schälens aber nicht in den Griff bekommen und hat einen anderen Weg der Vermarktung gewählt, in Form von eingelegten grünen Walnüssen als Spezialität. Für andere wichtige Pflanzen gibt es leider gar keine Regionen, z.B. für die in Österreich viel verwendete Haselnuss (*Corylus avellana* und *C. maxima*), sodass Nüsse, speziell Bio-Nüsse weiterhin zum Großteil importiert werden. Die Genuss Region GR Mittelburgenland Kaesten und Nuss hat hier jahrelang Maßstäbe gesetzt. Ein Schädling der Walnuss hat allerdings in jüngster Zeit dieser Initiative ein jähes Ende bereitet (AGES 2020 zur Walnussfruchtfliege).

Abb: Bilder von der Nussbörse in Drassmarkt vom 26. Nov. 2011



[Spezifikation der GR Mittelburgenländische Kaesten und Nuss](#) vom 26.11.2012

Obst Genuss Regionen

Eine der ersten und wichtigsten Obst-Genuss Regionen ist die **GR Pöllauer Hirschbirne g.U.** Die Region erarbeitete unter Leitung von Alois Pörtl zusammen mit dem Ökologen und bekannten Pomologen Alois Wilfling eine beispielhafte Spezifikation auf wissenschaftlicher Basis für eine um Pöllau in der Steiermark weit verbreitete Mostbirnensorte aus. In diesem Fall bezieht sich die Genuss Region also auf eine Sorte (Sorten-Identität), jedoch mit vielfältiger Nutzung in der Küche, verarbeitet als Dörrbirne und für das Pressen von Saft. Die Pöllauer Hirschbirne konnte im Jahr 2013 auf EU-Ebene die Kriterien für den geschützten Ursprung (g.U.) erreichen. Ein Leitprodukt der Region ist der [Hirschbirnsaft](#). Aktuell (Nov. 2020) auch reinsortige Hirschbirnen über [evaundadam.at](#) beziehen.



Abb: links Hirschbirnen bei der Ausstellung Hirschbirne trifft Schafnase (rechts Alois Wilfling)

Die **GR Wiesener Ananaserdbeere** knüpfte an die Tradition des Erdbeeranbaues um die Gemeinde Wiesen im nördlichen Burgenland an. Erdbeeranbau gibt es heute zwar in allen Bundesländern und Regionalität bedeutet, dass immer die nächste Herkunft gewählt wird. Die Genuss Region Wiesener Ananaserdbeere stützt aber eine traditionell besonders wichtige Erdbeer-Region des Burgenlandes.



Abb.: Erdbeeren stehen zwar in vielen Bundesländern regional zur Verfügung. Alte Anbauregionen wie die Wiesener Ananaserdbeeren gibt es aber nur wenige.

siehe: [Spezifikation der GR Wiesener Ananas Erdbeere](#) vom 14.11.2013

Der Autor dieses Beitrages hat in den Jahren 2012 und 2013 die **Obst Genuss Regionen des Burgenlandes** bei der Ausarbeitung der Spezifikation und beim Aufbau der Qualitäts- und Herkunftssicherung unterstützt. Die **GR Kittseer Marille (*Prunus armeniaca*)** liegt um die Gemeinde Kittsee im großen Bogen der Donau bei Bratislava in einem geschlossenen und klar umgrenzten Gebiet, es gibt hier keine Beschränkung auf Sorten, auch nicht auf alte Sorten wie etwa die 'Ungarische Beste'. Es gibt dort auch Spindel- und Spalier-Kulturen neben den alten großen Marillen-Gärten.



Abb.: Der größte geschlossene Marillengarten Österreichs in Kittsee zwischen Kittsee und der niederösterreichischen Gemeinde Berg.

Das Beispiel zeigt, wie wichtig nationaler Schutz hier ist, ein Schutz auf EU-Ebene würde keinen Sinn machen. Im Nahbereich der Großstadt Bratislava ist diese Region stark gefährdet durch Ausdehnung von Ansiedlungen. Ein Bewusstsein für diese Marillen Region ist essentiell für deren Schutz.

[Spezifikation der GR Kittseer Marille](#) vom 11.10.2013

Die **GR Leithaberger Edelkirsche** knüpft an die alte Kirschenanbauregion am Ostabhang des Leithagebirges an. Diese Kulturen sind stark gefährdet durch den international berühmten Weinbau, der die traditionellen Kirschbäume und alten Sorten eigentlich wegräumen möchte, wegen der leichteren Arbeit in den Weinbergen. Rosi Strohmeier mit ihrer Verarbeitungs- und Vermarktungsfirma Genussquelle und ihre Mitstreiter haben über viele Jahre die Nutzung der Kirschen weiter gepflegt. Da es nur wenige Erwerbs-Kirschenanbauer in der Region gibt und die Ernte auf den alten Hochstämmen schwierig ist, so ist der Rohstoff oft sehr knapp. Auf der Universität für Bodenkultur am Institut für Obstbau wurden die Kirschenarten der Region eingehend erforscht. (Sporr, Schuller u.a. im Feb und Mrz 2014)



Abb: Die GR Leithaberger Edelkirsche knüpft an die alte Kirschenanbauregion am Ostabhang des Leithagebirges an, wo spezielle Kirscharten auf Hochstämmen gezogen wurden.

[Spezifikation der GR Leithaberger Edelkirsche](#) vom 5.11.2013

In der **GR Südburgenländischer Apfel** (Stand **2013**) betreiben 5 Betriebe intensiven Obstbau in Spalier- und Spindelerziehung zur Produktion von Tafeläpfeln (Obstbaubetriebe Zinner, Nikles, Hoanzl, Fiedler und Zotter). Die Betriebe liegen in der Gemeinde Kukmirn, das schon lange als die wichtigste Apfel-Region des Burgenlandes bekannt ist. Östlich davon schließt das große Apfelgebiet der Steiermark an. Von einigen Betrieben werden auch Apfelsäfte gepresst und Apfelbrände erzeugt. Wegen der unterschiedlichen Größe und Struktur der Betriebe und aus Gründen der Konkurrenz war ein Zusammenfinden zu einer Genuss Region hier nicht einfach. Die Spezifikation wurde mit Stand vom 26.11.2013 fertig gestellt und ist heute Okt 2020 wohl nicht mehr so in Kraft. (Anmerkung zur Situation Okt 2020: Ob die Genuss Region wie in der Spezifikation dargelegt heute noch aktiv ist, konnte ich nicht feststellen und bleibt hier dahingestellt, die Websites der Betriebe sind aber weiter im Internet präsent und der Obstbau in Kukmirn floriert offensichtlich und es gibt mit dem Garten Hofmann sogar jemanden, der einen Sinn für Streuobst und alte Obstgärten hat! Die folgenden Links wurden im Nov 2020 eingesehen:

[Obstbau Zinner](#), [Obstgut Hoanzl](#), [Obsthof Zotter](#), [Nikles Obst](#), [Garten Hofmann](#)

Die bekannte Streuobst-Initiative des Südburgenlandes mit Schwerpunkt alte Sorten und Obstgärten für den Naturschutz wurde nie Genuss Region.



Abb: Logos von GR Südburgenländischer Apfel und GR Oststeirischem Apfel

GR Oststeirischer Apfel ist das größte Apfelgebiet Österreichs und die größte Obst Anbau Region Österreichs überhaupt – und wegen ihrer Größe sehr untypisch als Genuss Region. Sie hat als Region eigentlich europäische Dimension und ist für die Steiermark ein wesentlicher ökonomischer Faktor. Auch für große Obst-Regionen ist Bewusstseinsbildung sehr wichtig. Im Frühjahr **2012** gab es z.B. ein Apfelblütenfest in Puch und im Herbst ein Steirisches Apfelstraßenfest. Auch hier sieht man wieder die unterschiedliche Bedeutung von Region und Regionalität. Regionalität bedeutet z.B. in Vorarlberg, Äpfel aus der nahen Region Bodensee-Obst zu beziehen und nicht die aus der GR Oststeirischer Apfel.

Eine weitere Region für Tafelobst ist die **GR Buchkirchner-Schartner Edelobst**, die größte Obstregion in **Oberösterreich**. Buchkirchen und Scharten liegen südwestlich von Linz auf dem Höhenzug zwischen der Traun-Ebene Welser Heide und der Donau-Ebene Eferdinger Becken. Die Region ist einerseits geprägt von Erwerbs- und Intensivobstbau mit Äpfeln, Birnen, Erdbeeren, Heidelbeeren, Kirschen/Weichseln, Marillen, Pfirsichen und Zwetschken und hat andererseits auch Hochstammkulturen und Streuobstwiesen. In der Wertschöpfungskette vorgelagerte Betriebe wie Baumschulen und Abpackbetriebe sind allerdings auch außerhalb der Region.

Die Gemeinde Scharten hat in einer großen Aktion 1800 Obstbäume gepflanzt und in St. Marienkirchen an der Polsenz ist der Sitz des [Naturparks Obsthügelland](#), der seit **2005** besteht. Die in der Region bekanntesten Apfel und Birnensorten der Region finden sich auf einer übersichtlichen Website des [Apfelhofs Roitner](#) und viele Produkte bei [Obsthof Schiefermüller](#) (beide aktuell aufgerufen im Nov 2020). Alle Regionen Oberösterreichs sind übrigens auch bei Genuss Land Oberösterreich gelistet und meist auch bei weiteren Qualitätsprogrammen mit dabei, wie z.B. IP Integrierte Produktion, Global GAP, AMA-GAP, AMA-Gütesiegel und ÖPUL.



Abb: Logos von drei Obst-Genuss-Regionen aus Oberösterreich und Tirol

Die **GR Oberländer Apfel** hat ihren Sitz in Haiming im **Tiroler** Inntal, wo sich das [Obstlager Haiming](#) befindet mit einer modernen Apfelsortieranlage. Die Region ist auch hier sehr weit gefasst zwischen Zirl und Landeck im oberen Inntal, im Norden sind die Lechtaler Alpen, Kalkgebirge die das Sonnenlicht ins Inntal hinunter reflektieren und so ein warmes und gutes Obstklima auch im Gebirge hervorbringen. Seit **2006** ist die Region Genuss Region. Zur Erzeugerorganisation Oberinntalobst gehören 25 Bauern mit einer Fläche von etwa 60 ha Obstkulturen. Angeboten werden bekannte und ausgesuchte Apfel-Tafelobstsorten. Besonders die Landwirtschaftliche Schule Imst hat eine gute und alte Tradition im Obstbau.

GR Stanzer Zwetschke Hoch über der Sanna bei Landeck liegen auf einem sonnigen Plateau auf 1000 m Seehöhe im trockenen alpinen Klima die Orte Grins, Plans und Stanz, welche die Heimat der Stanzer Zwetschke sind. 64 Haushalte üben hier das Brennrecht aus, im Ort gibt es hochdekorierte Brenner: Christoph Kössler und Stefan Nothurfter. Nach den Vorgaben der Genuss Regionen sollen aber auch andere Produkte aus der Zwetschke hergestellt werden, wie Marmeladen und Zwetschkenfleck. **2018** gab es zur Feier von 10 Jahre GR Stanzer Zwetschke eine Rekordernte.

Most und Saft Regionen

Viele Regionen nehmen die alte Kultur der **Mosterzeugung**, teilweise von **Streuobstwiesen** wieder auf. Im nördlichen und im südlichen Alpenvorland Österreichs, wo kein Wein mehr gedeiht und der Getreidebau als Grundlage der Bierbrauerei an seiner Grenze ist, hat sich über die Jahrhunderte die Erzeugung von Most aus Äpfeln und Birnen erhalten, kombiniert mit Grünlandnutzung auf Wiesen. Dieser ökologische Ansatz einer Doppelnutzung ist heute sehr erschwert, da die modernen Scheibenmäher zwischen den Obstbäumen kaum arbeiten können. Einige Regionen schützen alte Äpfel- und Birnen-Mostsorten, andere Regionen setzen allgemein auf der den bäuerlichen Obstbau. Most war früher ausschließliche ein alkoholisches Getränk, da Süßmost und Fruchtsaft vor der technischen Umsetzung der Pasteurisation Ende des 19. Jhs. praktisch nicht haltbar gemacht werden konnte. Auch beim Most wird heute immer mehr auf richtige Vergärung und Qualität geachtet. Im April **2014** fand in der Hofburg in Wien eine Mostverkostung und Prämierung statt, organisiert von den Genuss Region Österreich.



2014 war ein Schwerpunkt Most und eine Mostverkostung und Prämierung in der Hofburg

GR Bucklige Welt Apfelmmost ist der südöstlichste Teil Niederösterreichs und eine klassische Mostregion mit vielen einladenden Mostheurigen und prämierten Mosten. In der Buckligen Welt wird vor allem Apfelmmost von den Streuobstwiesen hergestellt, ganz im Gegensatz zum Mostviertel. Im Internet ist eine sehr informative und herausragend gute Website der [GR Bucklige Welt Apfelmmost](#) gewidmet und die [Genuss Region Bucklige Welt Apfelmmost](#) wird sehr treffend beschrieben (aktuell eingesehen im Nov. 2020).

Die **GR Traisentaler Fruchtsäfte** hat ihren Schwerpunkt im unteren Traisental zwischen St. Pölten und der Mündung der Traisen in die Donau. Geographisch ist das nur ein kleiner Ausschnitt der großen GR Mostviertler Mostbirn. Zur Genuss Region gehört auch der Oberlauf der Traisen mit ihren Zubringern, doch oberhalb Lilienfeld ist der Obstbau kaum mehr möglich. Im unteren Traisental steht die Pressung feiner Säfte aus vielen Früchten im Vordergrund. Die Spezifikation listet Säfte von Äpfeln, Birnen, Marillen, Pfirsichen, Kirschen, Zwetschken und Holunder auf - sowie Mischsäfte. Der führende Betrieb der Genuss Region ist der [Obsthof Altenriederer](#) mit einem großen Hofladen in Franzhausen bei Traismauer.

Den aktuellen Stand dieser GR Traisentaler Fruchtsäfte konnte ich nicht eruieren. Der Screenshot von der GR Traisentaler Fruchtsäfte zeigt jedenfalls die derzeit sehr verwirrende Situation um die Genuss Regionen auf: „Die Leitprodukte aus allen GenussRegionen

Österreichs stehen für Herkunft, Sicherheit und Kontrolle ... usw.“

GENUSSREGION - TRAISENTALER FRUCHTSÄFTE



Genussregion – Die Marke für Regionalität & Qualität

GENUSS REGION ÖSTERREICH ist eine geschützte Marke der Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH (AMA) und des Lebensministeriums.

Die Leitprodukte aus allen GenussRegionen Österreichs stehen für **Herkunft, Sicherheit und Kontrolle** und geben, neben dem hervorragenden Geschmack durch Qualität, auch ein gutes Gefühl.

Die Genussregion setzt sich mit voller Kraft für **sichere, qualitativ hochwertige und leistbare Lebensmittel** ein. Am besten aus der Region für die Region.

Mehr Infos zur Initiative und zur Marke GenussRegion Österreich finden Sie hier: www.genuss-region.at

Genussregion Traisentaler Fruchtsäfte

Das Leitprodukt unserer Genussregion Traisentaler Fruchtsäfte sind Fruchtsäfte und Fruchtnektare aus **heimischen Obstsorten aus unserer Region Traisental**.

Bei der Safftherstellung verarbeiten wir eine große Vielfalt an Obstsorten. Wir verwenden nur vollreifes Obst, welches auf unseren nährstoffreichen Böden, unter besten klimatischen Bedingungen sowie bei optimaler Pflege wächst. Somit können wir einen Reichtum an Geschmack und eine breite Aromapalette garantieren.

Auf **Farb- und Aromazusätze** oder die Verwendung von **Konzentraten** wird **gänzlich verzichtet!**

Die sortentypischen Merkmale von Geschmack, Aroma und Aussehen widerspiegeln sich in unseren Produkten der Genussregion Traisentaler Fruchtsäfte.



Screenshot vom 17.11.2020 zeigt in welchem Dilemma sich die Betriebe befinden müssen. Plötzlich steht das, was über 15 Jahre Genuss Region war, für etwas vollkommen Anderes

GR Mostviertler Birnenmost, später **GR Mostviertler Mostbirn** ist der niederösterreichische Teil der großen Mostregion im nördlichen Alpenvorland, geologisch betrachtet die lange Molasse- und Flyschzone, die sich vom Wienerwald durch ganz Niederösterreich, Oberösterreich, Salzburg, durch Bayern bis nach Vorarlberg hinzieht. Im Mostviertel prägen große Most-Birnbäume entlang der Straßen und in den Wiesen die Landschaft. Nirgends ist der Charakter dieser großen Mostregion nördlich der Alpen so schön ausgeprägt wie im niederösterreichischen Mostviertel. Hier beginnt sie am Ende des Wienerwaldes bei Neulengbach und reicht bis zur oberösterreichischen Grenze nahe Enns. Die Abgrenzung nach Norden ist die Donau und nach Süden der Beginn der Alpen hin zur Steiermark.

Diese Mostregion konzentriert sich auf die **Birne (*Pyrus communis* – eine botanische Identität, hybridogenen Ursprungs)** und speziell ihre Mostbirnensorten. Sie wurde deshalb auch auf GR Mostviertler Mostbirn umbenannt, um zu betonen, dass nicht nur Birnenmost, sondern auch Dörrbirnen, eingelegte Birnen, Edelbrände aus Birnen, Birnenliköre und Birnenessige, Birnen-Marmelade und Chutneys hergestellt werden. Es werden hier keine Mostäpfel vergoren, es sollen reintonige Birnenmoste entstehen. Es gibt einen großen Reichtum an genetischen Ressourcen: 72 für das Mostviertel typische Mostbirnensorten sind gelistet. Martina Schmidthaler (**2001**) hat im Buch „Die Mostbirnen - die Früchte des Mostviertels“ in einer Gemeinschaftsarbeit mit dem Verein Neue alte Mostsorten aus Amstetten, Gießhübl die Sorten auch beschrieben und fotografiert.

Die Kulturen sind meist Birnenstreuobstbestände, was aber kein Kriterium für die Genuss Region ist – Plantagen- und Spalierziehung der gelisteten Mostbirnensorten ist erlaubt. Die Vergärung erfolgt mit moderner Kellertechnik und die Moste werden auch nach der Obstweinverordnung von der Bundeskellerei-Inspektion kontrolliert und mit staatlicher Prüfnummer versehen. Ziel sind reintonige gute Birnenmoste. Birnensäfte können mit Schönungsmitteln geklärt werden, um den Gerbstoffgehalt nach Wunsch zu reduzieren. Gerbstoffe sind aber für typischen, guten Most auch sehr charakteristisch.

Nicht nur zur Zeit der Ernte und Mostzeit im Herbst, auch zur Zeit der Birnenblüte im Frühling wird der Zauber dieser Region offenbar. Im Rahmen der Bundestagung im Jänner **2013** konnten wir den Vorzeigebetrieb Distelberger nahe Amstetten besuchen und die hofeigenen Moste verkosten. Informative Webseiten (aktuell im Nov 2020) informieren über die Region und ihre Produkt: [Mostviertler-Mostbirn](#) und wie man die [Mostheurigen findet](#) und wo man Mostprodukte kaufen kann: [Mostbirnhaus](#).

Die GR **Linz Land Apfel-Birnensaft** ist eine Streuobstinitiative im oberösterreichischen Zentralraum um Linz mit einer gemeinsamen Obstpresse mit dem Ziel, dass das Obst von Höfen, Streuobstwiesen, Alleen und Hausgärten wieder gesammelt und verwertet wird. Geographisch ist dieser Region im Traunviertel eine Fortsetzung der oben genannten Region Niederösterreichs. In der Spezifikation vom Juli **2013** ist sie sehr weit gefasst von der Grenze bei Enns bis zum Stift Wilhering beim Beginn des Eferdinger Beckens. Linz als Stadt ist wohl eher gute Kunde des Apfel- und Birnensaftes. Die Bezirksbäuerin Maria Jungreuthmayer und der Obstpresser Hermann Metz haben bereits 1994 mit 94 Familien diese bäuerliche Obstpress-Initiative gegründet. Es werden Direktsäfte aus Apfel und Birne produziert und lokal und regional über die Marke [Hofsaft](#) vermarktet. Aktuelle Website der [Obstpresse Metz](#) (Aktuelle Anmerkung zum Stand Nov 2020 sehr ärgerlich, denn der Link [www.genuss-region.at](#) führt ins Nichts !)



Abb: Logo von GR Linz Land Apfel-, Birnensaft und Birnbäume im Alpenvorland

Die **GR Hausruck Birn-Apfel-Most** basiert auf der Geschmacksfülle von verschiedenen Apfel- und Birnensorten, die auch als Mischmost produziert werden. Die Region ist schon seit **2006** Genuss Region, als „Mostlandl Hausruck“ ist sie eine LEADER Region mit einem Regional-Förderungsprojekt der EU (LEADER- Periode 2007 bis 2013). Sie ist im Osten begrenzt durch den bewaldeten Hausruck und im Westen reicht sie bis zur GR Buchkirchner Schartner Edelobst bis zum Eferdinger Becken mit einer Obstfläche von 800 bis 900 ha Obstanbau und etwa 70 Mostbauern und Mostproduzenten (auf der Website gutes.at ist keine Spezifikation sondern nur die Offenlegung des Kulinarischen Erbes mit der Registernummer 147. Die Karte mit der genauen Gebietsabgrenzung und der Aufzählung der Gemeinden fehlen. Beim LEADER-Projekt sollen 24 Gemeinden mitgemacht haben. Der aktuelle Stand dieser Genuss Region im Nov. 2020 wird nicht ganz klar).

Die **GR Bramberger Obstsft** hat ihren Namen von der gemeinschaftlichen modernen Obstpressanlage mit Abfüll- und Etikettieranlage in Bramberg im Ober-Pinzgau. Hier werden aus Äpfeln und Birnen von Streuobstwiesen und extensivem Obstbau von etwa 10 Obstbauern unfiltrierte und naturtrübe Säfte hergestellt. Hervorgegangen ist die Initiative aus dem „Obst- und Gartenbauverein (OGV) Bramberg“ mit langer Tradition seit 1947. Daraus wurde 2006 die Genuss Region Bramberger Obstsft, die aber geographisch viel weiter gefasst ist von Niedersill nahe bei Zell am See das Salztal aufwärts bis Krimml auf 1067 m Seehöhe. Erwähnenswert ist auch das Pomarium in Bramberg, eine kleine Obstanlage als Leergarten.



Abb: Obstpressanlage in Bramberg

Die **GR Lavanttaler Apfelwein** ist die einzige Obst Genuss Region südlich des Alpenhauptkammes. Das Lavanttal im politischen Bezirk Wolfsberg in Kärnten liegt zwischen der Koralpe und der Saualpe. Im Norden ist die Packalpe und im Süden das Jauntal, bekannt vom Jauntaler Hadn. Für den Obstbau besonders wichtig ist das traditionsreiche Stift St. Paul mit dem Kompetenzzentrums Zogglhof und die Obstversuchsanlage St. Andrae. Schon 1995 wurde der Verein „Mostbarkeiten“ gegründet, aus dem später auch die Genuss Region Lavanttaler Apfelwein hervorging. Obmann war **2014** Hans Köstinger, der Vater der heutigen Landwirtschaftsministerin Elisabeth Köstinger (Nov 2020). Offensichtlich konnte diese gute Verbindung den Genuss Regionen nicht nützlich sein.

Erster heimischer Apfelwein mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung
aus dem Kärntner Lavanttal

Vinum ex malis carinthia controllatum – kurz VMCC – lautet die kontrollierte Herkunftsbezeichnung für den ersten sortenreinen österreichischen Apfelwein, der im Kärntner Lavanttal hergestellt wird, und europaweit der erste mit dieser Qualitätsauszeichnung ist.



Aus dem Internet: onlineredaktion Kochen und Küche vom 11.03.2011
BM Niki Berlakovich mit Hans Köstinger, dem Obmann vom Lavanttaler Apfelwein.

Gemüse Genuss Regionen

Die **GR Marchfelder Gemüse** bezieht sich auf den Anbau von über 60 Gemüsearten, vor allem aber Zwiebel (*Allium cepa*), Karotten (*Daucus carota*), Spargel (*Asparagus officinalis*), Spinat (*Spinacia oleraceae*) und Kraut (*Brassica oleracea*). Die Spezifikation GR Marchfelder Gemüse stammt von Dez 2013. Die Region Marchfeld wird begrenzt durch die Donau und die March, im Norden durch das Weinviertler Hügelland und im Westen durch die Stadtgrenze zu Wien. Hier gibt es eine Überschneidung mit der **GR Wiener Gemüse** und Wien ist auch der nahe und große Absatzmarkt der beiden Genuss Regionen. Im Marchfeld wird auf 7000 ha von großen Landwirtschaftsbetrieben mit Rückverfolgbarkeit bis zu den Ackerschlägen Gemüse angebaut, was trotz der großen Trockenheit dank vieler Feldbrunnen gut möglich ist. Es gibt Zusammenarbeit mit den großen Abpackbetrieben EOM und LGV und anderen.

Besonders hervorzuheben ist die **GR Marchfeldspargel ggA**. (*Asparagus officinalis*) Hier waren die Spargelanbauer schon über einen Bund der Marchfelder Spargelgüter gut vernetzt und sind schon seit 1996 ggA (geschützte geographische Angabe). Vor der Aussaat gibt es auf der Fläche Grünbrache. Das Pflanzgut kommt von eigenen Spargelzuchtbetrieben. Die arbeitsintensive Ernte, das Spargelstechen wird durch Saisonarbeiter besorgt vom 2. bis zum 4. Standjahr. Jede Stange muss von Hand ausgegraben, gestochen und dann muss wieder eingeebnet werden. Die Berühmtheit dieser Gemüse- und Spargel-Regionen, die natürlich viel älter sind als die Genuss Regionen waren ein großer Gewinn und haben das Profil der Genuss Region Österreich geschärft. Mit der Eintragung des aktualisierten Herkunftsschutzes ins Amtsblatt der EU 2016 waren die Genuss Regionen auch als Träger des Marchfeldspargels eingetragen. siehe Website [Verein Marchfeldspargel ggA](#)



Abb: Überall in ganz Österreich finden sich bei der Fahrt zu den Genuss Regionen große Tafeln am Beginn der Region oder bei den Ortsteinfahrten. – hier Beispiele von Gemüseregionen.

GR Seewinkler Gemüse (Spezifikation vom Nov. **2013**) umfasst den Gemüsebau im burgenländischen Seewinkel zwischen Ungarischer Grenze und Neusiedler See. Es sind ca. 30 Gemüsearten für die Genuss Region aufgelistet, angebaut von 150 Betrieben auf 900 ha. Paradeiser, Paprika, Pfefferoni und Chili sind für den Seewinkel besonders bekannt sind. Der Autor hat im Rahmen eines Auftrages für Südobst und für Bio-Austria über die Capsicum-Gemüse und Gewürze eine warenkundliche Präsentation zusammengestellt: [Paprika Chili Sept 2005](#) (*Capsicum annum*). Zur Zeit der Spezifikation der Genuss Region (Nov. 2013) gibt es im Seewinkel zwei große Übernahmestellen von Seewinkler Sonnengemüse in Wallern. Einer jüngeren Information vom August 2019 ist zu entnehmen, dass LGV-Frischgemüse Wien und Seewinkler Sonnengemüse ihre Kompetenzen in der LGV Sonnengemüse eG zusammenfassen. Weiterhin soll aber Herkunft und Regionalität wie bisher ausgelobt werden ([Logistik Express Service 2019](#)). Interessant wird sein, wie der Seewinkel als eigene Gemüse-Anbau Region als GR Seewinkler Gemüse weiter bestehen bleibt und sein Profil behält.

GR Laaer Zwiebel (*Allium cepa*) ist eine Initiative von Zwiebelanbauern in der Gegend um Laa an der Thaya im Norden Niederösterreichs. Die Thaya und ihr Nebenfluss Pulkau bilden hier eine weite Ebene, die Laaer Bucht und das Thaya-Pulkau Becken mit Böden, die für den Anbau von Zwiebeln gut geeignet sind. Zentrum sind die Gemeinden Unterstinkenbrunn und Hanftal. In der Region hat sich Johann Peitl große Verdienste um die Erhaltung und Vermehrung regionaler Zwiebelsorten erworben und mit dem Verein Bauernsaat eine der ersten bäuerlichen Sortenanmeldungen erreicht (siehe Interview mit Beate Koller vom Verein Arche Noah).



Abb: Logos der Genuss Regionen Laaer Zwiebel und Retzer Land Kürbis

Die **GR Retzer Land Kürbis** (gemäß Spezifikation vom Nov **2013**) widmet sich sowohl dem Ölkürbis als auch den vielen Arten und Sorten der Speisekürbisse. Aus dem Ölkürbis (*Cucurbita pepo*) wird das Kürbiskernöl hergestellt, oft mit einer eigenen Sorte 'Retzer Gold' und nach einem ganz anderen Verfahren als in der Steiermark üblich. Die Samen werden für Brot und Gebäck und Aufstriche verwendet. Die Gastronomie bietet die Speisekürbisse (*Cucurbita pepo* und *Cucurbita maxima*) zur Zeit der Kürbisfeste und bei den Heurigen sehr

vielfältig an und belebt damit den Tourismus. Die Verwendung des stärkereichen Kürbis-Fruchtfleisches ist übrigens in Österreich älter als die Nutzung der Kerne für Öl. Diese Region beschränkt sich auf wenige Gemeinden um Retz. Obwohl Kürbisse in den wärmeren Gebieten Ost- und Südösterreichs eigentlich überall sehr populär sind, so macht es trotzdem Sinn in einer eigenen Region mit einem Produkt gemeinsam ein Profil zu erarbeiten.

Die GR **Grazer Krauthäuptel** (gemäß Spezifikation vom 1. Juli **2014**) bezieht sich eigentlich auf den Anbau einer Salatsorte: *Lactuca sativa var. capitata* 'Grazer Krauthäuptel', die im Sortenregister eingetragen ist und damit überall angebaut werden darf. Eine Anmeldung als gU oder ggA auf EU-Ebene wäre damit ausgeschlossen, aber innerhalb Österreichs macht die Genuss Region durchaus Sinn. Die Genuss Region macht auf diese in der Steiermark heimische Salatsorte aufmerksam und verankert sie so in der Gastronomie der Steiermark. Wenn der Salat mit der Marke „Genuss Region Grazer Krauthäuptel“ angeboten wird, muss er natürlich in der Region angebaut worden sein. Die Region ist aber hier sehr weit gefasst: das Grazer Feld südlich von Graz, aber auch gemäß Spezifikation 2014 die gesamte West-, Ost- und Südsteiermark. Das 'Grazer Krauthäuptel' hat einen mittelgroßen Kopf mit hoher Festigkeit und hat dunkelrot-violett gefärbte charakteristische Blattränder. (Aktuelles über das Grazer Krauthäuptel unter der Website steirergemuese.at)



Abb: Logos von GR Grazer Krauthäuptel und GR Steirischer Kren

Die **GR Steirischer Kren ggA** erstreckt sich auf den südlichen Teil der Steiermark, wo sich in den breiten fruchtbaren Talgründen der nach Süden fließenden Flüsse der Krenanbau in weit über hundert Jahren gut etabliert hat. Die Herkunft ist seit 2008 geschützte geographische Angaben (ggA) und die Spezifikation ist direkt im Amtsblatt der EU veröffentlicht. (Steirische Gemüsebauern **2008**). Die Genuss Region Steirischer Kren ggA unterstützt Marketing und Vernetzung in der Gastronomie. Der Anbau von Kren (*Armoracia rusticana* – ein Kreuzblütler wie Raps und Senf) ist in Landwirtschaft und Verarbeitung High-Tech. Bereits für das Pflanzgut dürfen nur Fehser (gewonnene Wurzeln von Kren) aus der Region genommen werden. So konnten spezielle Typen, die für die Region optimal geeignet sind, entwickelt werden (gleichbedeutend mit einer Sorten-Identität). Im Laufe des Wachstums muss die Wurzel mehrmals ausgegraben werden, die Seitenwurzeln müssen abgestreift werden und dann muss die Krenzwurzel wieder eingelegt werden. Für die Ernte gibt es spezielle Roder und für die Aufbereitung zu Krenstangen oder die Herstellung von geriebenem Kren sind

aufwändige Anlagen, Lager- und Verpackungshallen notwendig. Es gibt ca. 50 Lizenznehmer, die auf 300 ha Kren anbauen. Zur aktuellen Situation (Nov 2020) kann man unter steirische-spezialitaeten.at ein [Video-Interview mit Martin Kern](#) zur Genuss Region Steirische Kren sehen. (Anmerkung: in diesem Interview wird sehr schön sichtbar wie der EU-Herkunftsschutz ggA und die Genuss Region Österreich beide erwähnt werden und für den Konsumenten sich sehr schlüssig ergänzen.)



Abb: Logos der GR Steirischer Kren ggA und der GR Steirische Käferbohne gU

GR **Steirische Käferbohne gU** seit **2014** bezieht sich auf eine Sortengruppe der Bohnenart Feuerbohne (wissenschaftlich *Phaseolus coccineus*), die sich an Stangen, Spalieren oder auch an Hecken und Maispflanzen hochrankt. Sie ist charakteristisch durch ihre schönen feuerroten Blüten und ist eigentlich auch eine Zierpflanze. Im Gegensatz zu *Phaseolus vulgaris* gehört sie in Amerika, woher alle Phaseolus-Bohnen kommen, eher in die subtropischen Regionen – deshalb konnte sie auch am ehesten in der Steiermark mit ihrem illyrischen Klima heimisch werden. Die Früchte sind Hülsenfrüchte, und damit ist die GR Steirische Käferbohne gU die einzige Genuss Region, die einer Hülsenfrucht gewidmet ist. Als Anbauregion gilt die gesamte Steiermark. Hülsenfrüchte sind die am meisten unterschätzten Ernährungsgrundlagen unserer Erde und mit der Steirischen Käferbohne haben die Genuss Regionen eine besonders wichtige Rolle, diese in der gesamten Wertschöpfungskette von der Landwirtschaft bis zur Gastronomie zu fördern. Die Bohne ist nierenförmig und groß mit TKG (Tausendkorngewicht) größer 1200 g und sie hat ein charakteristisches Muster farblich gefleckt und marmoriert. Von den Zuchtstationen Wies und Gleisdorf wurden Sorten selektiert 'Melange' bzw. 'Bonela', aber Landwirte in der Region dürfen auch ihre eigenen Sorten nachbauen. Durch Importe von Bohnen mit ähnlichem Muster aus China gab es von 1989 bis 1992 furchtbare Verwirrung um die Herkunft. Es ist traurig zu sagen, dass in diesem Fall die Käferbohne vor den eigenen steirischen Produktenhändlern geschützt werden musste! Dies hat ähnlich wie bei den Kürbiskernen das Bewusstsein um die Herkunft sensibilisiert und den Anstoß für die geschützte Ursprungsbezeichnung und die Genuss Region gegeben.

GR Eferdinger Landl Gemüse ist die größte Gemüseregion Oberösterreichs. Das Tal der Donau weitet sich nach Aschach zu einem weiten Schwemmland aus, das bis Stift Wilhering fast bis nach Linz reicht. Die wichtigste Stadt in dieser fruchtbaren Ebene ist Eferding. Mit einigen Gemeinden rundum bildet sie die Genuss Region Eferdinger Landl Gemüse. Die Ebene ist relativ trocken, bietet aber Gelegenheit für Feldbewässerung. Hier gedeihen praktische alle Gemüsearten und die Region hat über 80 verschiedene Gemüse für die Genuss Region genannt, marktführend sind Kraut, Brokkoli, Kohlrabi, Bierrettich, Kopfsalat, Eissalat, Feldsalat, Rote Rüben, Zuckermais u.a. Auch Kartoffel fallen als Eferdinger Landl Erdäpfel darunter. In Eferding ist der Sitz der Landwirtschaftskammer und des Bundesgemüsebauverbandes (**2014** ist Stefan Hamedinger Obmann) mit großer Kompetenz für Gemüse und Herausgeber der Zeitschrift Gemüsebaupraxis. Schon 2004 gab es die Initiative „Eferdinger Gemüselust“ und im Juni 2010 wurde die Genuss Region Eferdinger Landl Gemüse gegründet (Spezifikation vom 1.1.**2014**). Ein gU oder eine ggA machen wegen der ganz unterschiedlichen Gemüsekulturen hier keinen Sinn. Viele liefern an den großen Gemüse-Verarbeiter Efko in Hinzenbach bei Eferding, der in Österreich Marktführer ist für Sauergemüse, speziell Sauerkraut und Essigkurken. Heute (Nov 2020) gehören zur Efko auch Machland, ein großes Donauschwemmland nach Linz und Vitana, ein Verpacker und Vermarkter für Salat- und Frischeservice am Wiener Großmarkt.



Abb: Screenshot vom 9.11.2020 Eferdinger Landl Gemüse

Nahe bei Linz schon verbunden mit dem Ballungsgebiet der Stadt Linz gibt es in und um die Stadt Leonding und in der Gemeinde Rufing große Spargelhöfe, die in einer **GR Leondinger Grünspargel** zusammenarbeiten. (Nussböckgut, Piringerhof, Spargelhof Stöttinger,). Wenn Die Spargelschösslinge einige Zeit am Licht sind bilden sie Chlorophyll zur Photosynthese. Dies ist der einzige Unterschied zum weißen Spargel. Der aktuelle Stand (Nov. 2020) dieser Genuss Region wurde nicht recherchiert.

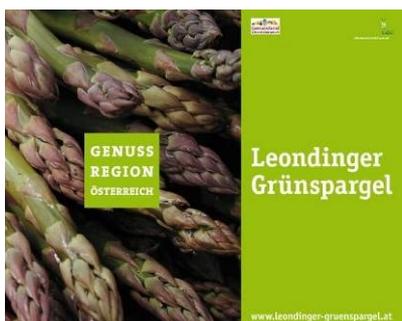


Abb: Screenshot vom 9.11.2020
GR Leondinger Grünspargel

GR Walser Gemüse (Spezifikation ohne Datum) ist der Nahversorger der Stadt und des Landes Salzburg und konzentriert sich westlich von Salzburg in der Gemeinde Wals-Siezenheim. 60 Betriebe betreiben Gemüsebau auf 250 ha im Freiland und im geschützten Anbau. Bewässerung wäre möglich, in Salzburg aber sind die Niederschläge mit 1200 mm übers Jahr meist ausreichend. Der Absatz ist gut gesichert mit den Märkten in der Stadt Salzburg und von lokalen Abnehmern im Tourismus. Die Spezifikation geht zurück auf Sommer und Höbaus (2008)

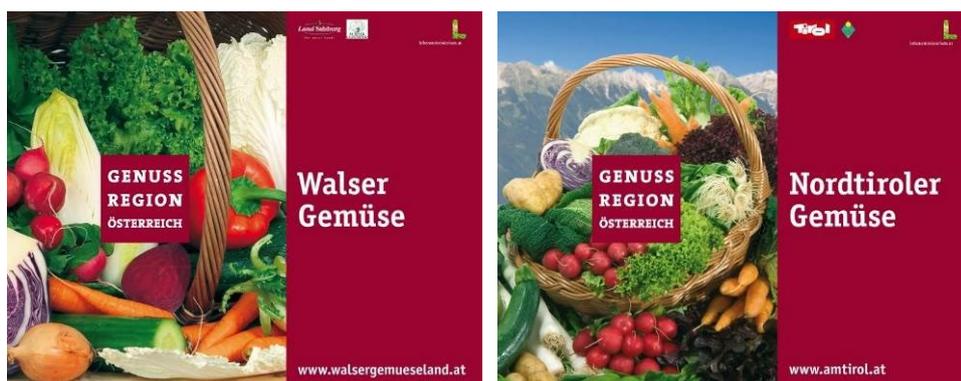


Abb: Gemüseregionen für das Bundesland Salzburg und das Tiroler Inntal und

Die **GR Nordtiroler Gemüse** konzentriert sich um Innsbruck oberhalb von Innsbruck in der Gemeinde Kematen und unterhalb von Innsbruck bis Hall mit Schwerpunkt in der Gemeinde Thaur, wurde aber sehr groß gefasst von Imst bis Jenbach. Besonders an den südexponierten Hängen und bis hinunter ins Schwemmland des Inn entlang des gesamten Inntales gibt es ausgedehnten Gemüsebau etwa auf 1000 ha. Vom Zug aus kann man bei einer Fahrt durch Tirol den Gemüseanbau immer gut sehen. Die Genuss Region hat 60 Gemüsearten gelistet. Tirol kann sich so zu 60% gut mit Gemüse selbst versorgen, was beachtlich ist bei so großer Nähe zu den Gemüse-Regionen Italiens. Wegen der breiten Palette von Gemüsearten ist auch hier eine Anmeldung als gU oder ggA auf EU-Ebene nicht sinnvoll. (die vom Kuratorium genehmigt Spezifikation ist ohne Datum!)

Neben Gemüse haben Kräuter eine sehr vielfältige Anwendung, besonders als Küchen- und Gewürzkräuter. Daneben sind sie Grundstoff für Kräuter-Tees und Kräuter-Sirupe, die für die Direktvermarktung und zum direkten Ausschank von Getränken sehr gut geeignet sind. Gemüse- und Kräutergärten sind ein idealer Anziehungspunkt für Wanderer und Besucher am Bauernhof. Die **GR Südburgenländische Kräuter** und die **GR Mühlviertler Bergkräuter** sind zwei wertvolle Kräuter-Initiativen.

Kartoffel Genuss Regionen

Die Kartoffel-Regionen Österreichs sind besonders durch die Struktur des Bodens geprägt. Kartoffel (*Solanum tuberosum*) sind ein wichtiger, heute oft unterschätzter Rohstoff für die Regionale Küche. Die Gefahr ist aber hier besonders groß, dass die Regionalität nicht eingehalten wird, da Kartoffel in anderen größeren Anbaugebieten oft viel rentabler angebaut, lange gelagert, gut transportiert und dann günstig angeboten werden können. Der Autor hat die Situation in den 90er Jahren Manuskript für die AMA Marketing beschrieben als Grundlage für eine Werbebroschüre: [Die Kartoffel in Österreich \(1996\)](#). Eine Aktualisierung dieser Arbeit konnte nicht mehr vorgenommen werden, jedoch sind einige der genannten Anbau-Regionen heute **Kartoffel Genuss Regionen** geworden mit jeweils ausführlichen Spezifikationen.

GR Weinviertler Erdäpfel: Die Region zwischen Stockerau und Hollabrunn ist ein besonders wichtiges Kartoffelanbaugesbiet von überregionaler Bedeutung mit dem wichtigen Verarbeitungsbetrieb Frisch und Frost in Hollabrunn, der eine breite Palette von Kartoffelfertigprodukten für die Küche herstellt.

GR Waldviertler Erdäpfel und **GR Sauwald Erdäpfel** sind beide Teil der Granithochlandes und bekannte Herkünfte für gute Kartoffel. Im Waldviertel war die Kartoffel seit ihrer Einführung wichtigstes Grundnahrungsmittel und es gibt dort in Meeres eine sehr bekannte [Kartoffelzuchtstation](#) der Niederösterreichischen Saatbaugenossenschaft und in Gmünd hat sich eine große Kartoffelverarbeitung zur Stärkeproduktion etabliert, sodass die Kartoffel auch als Lebensmittelgrundstoff und Zutat guten Absatz findet.



"Sauwald Erdäpfel blühen auf"

Die **GR Sauwald Erdäpfel** erstreckt sich am **Südrand** der Donau in Oberösterreich und ist für seine erstklassigen Kartoffel berühmt. 9 Gemeinden arbeiten hier in einer Genuss Region zusammen. Der Sauwald gilt als Kartoffelgesundungsgebiet.

Abb: Internet, Sauwalderdäpfel aus meinbezirk

GR Lungauer Eachtling bezieht sich auf eine beliebte Sorte des Lungaus. Kartoffel sind im Lungau sehr gesund, da sie wegen der relativ kühlen Nächte vor Virus-Erkrankungen besser geschützt sind. Der Lungau wurde deshalb als Vermehrungsgebiet für Kartoffelpflanzgut verwendet. In der Gastronomie des Lungaus finden sie einen guten Absatz.

GR Murbodner Erdäpfel und **GR Oberinntaler Erdäpfel** sind kleinere Kartoffel-Regionen im inneralpinen Gebiet der Steiermark bzw. Tirols und wichtig für die regionale Versorgung.

Am Beispiel der Kartoffel wird übrigens die Unterscheidung von Regionalität und Region auch sehr deutlich. Regionalität bedeutet, dass Kartoffel immer aus der nächstgelegenen Region bezogen werden sollten. Die Kartoffel-Regionen wollen aber natürlich einen weiteren Absatzmarkt und ihre Spezialitäten weithin bekannt werden.

Getreide und Ölsaaten Regionen

Die **GR Weinviertler Getreide** hat in ihrer Spezifikation vom Dez **2013** fast alle Getreide gelistet, konkret Weichweizen (*Triticum aestivum*), Hartweizen (*Triticum durum*), Dinkelweizen (*Triticum spelta*), sowie Roggen (*Secale cereale*) und Gerste (*Hordeum vulgare*). Herausragend ist das Weinviertel für seinen Jahrtausende bis in die Jungsteinzeit zurückreichenden Anbau von **Weizen**. In der Spezifikation wird dann auch der Qualitäts- und Premiumweizen besonders hervorgehoben mit sehr hohem Kleber und Eiweißgehalt. Wie weit die anderen hier genannten Getreidearten als GR Weinviertler Getreide in der Praxis als GR gekennzeichnet wurden, müsste dokumentiert werden (den aktuellen Stand konnte ich nicht erheben). Bereits 1994 wurde eine Erzeugergemeinschaft Weinviertler Weizen gegründet und 1997 entstand ein Markenprogramm „Bauernkorn“, aus dem die GR Weinviertler Getreide hervorgegangen ist. Das Weinviertel ist die klassische Weizenregion und führend im Qualitätsweizengebiet, das aber eigentlich den gesamten pannonischen Osten Österreichs umfasst. Wie stark die spezielle Regionale Herkunft Weinviertel innerhalb des Qualitätsweizengebietes genutzt werden konnte, müsste man agrargeschichtlich erheben, wozu hier nicht der Raum war. Der Autor hat in der Zeitschrift [Ernte zum Weizen](#) und seiner Geschichte in Österreich einen kurzen Beitrag verfasst.

Die **GR Waldviertler Graumohn gU** hatte schon vor Beginn der Genuss Regionen seit dem Jahr 1997 einen geschützten Ursprung gU (oder GUB = ist Geschützte Ursprungbezeichnung), damals unterschrieben von Agrarkommissar Franz Fischler (VO EG Nr. 1865/1997). Bereits 1996 war vom Verein Sonderkulturen in Oberwaltenreith bei Friedersbach der Schutz eingereicht worden und gleich am Beginn **2005** entstand die GR Waldviertler Graumohn gU. Der Mohn (*Papaver somniferum*) wird im Waldviertel schon in einem Urbar des Klosters Zwettl aus dem Jahr 1280 erwähnt, anfänglich wohl eher als Heilpflanze zur Linderung von Schmerzen und bei Schlaflosigkeit. Aber auch das Mohnöl war sicher schon im Mittelalter in Gebrauch. In der Monarchie wurde aus dem Zwettler Mohn ein wichtiges Handelsgut. Die Genuss Region bezieht sich auf eine Sortengruppe „Graumohn“, bei der die Samenschale relativ hell ist. Im Dezember 1990 wurden die Zuchtsorten ‘Edelweiss’ und ‘Edelrot’ eingetragen. Wegen agrartechnischer Schwierigkeiten war der Mohnanbau fast zum Erliegen gekommen und betrug 1980 feldmäßig nur mehr 1 ha. Heute ist die schwierige Erntetechnik mit Hilfe von Adaptierungen bei Mähdreschern überwunden. Die GR Waldviertler Graumohn gU ist ein gutes Beispiel dafür, dass es Sinn macht alte Agrar-Regionen mit ihrer Koch- und Esskultur mit Hilfe neuer Techniken wieder zu beleben.

In der Broschüre der Bundestagung **2014** (Reichsthaler 2014) ist auch noch die **GR Mostviertler Biohanf** erwähnt, die Landwirtschaft der Familie Riegler-Nurscher mit Anbau von Hanf, Reinigung und Verarbeitung in einer eigenen Ölmühle.

Die **GR Jauntaler Hadn** bezieht sich auf einen Abschnitt des Drautales im südöstlichen Teil des Klagenfurter Beckens, dazu gehören u.a. die Ortschaften Göritschach, Schwabegg, Neuhaus, Bleiburg, Eberndorf, Eisenkappel, Griffen, Völkermarkt u.a. Der Heiden, hier im Dialekt Hadn (Hochdeutsch: Buchweizen, wissenschaftlich: *Fagopyrum esculentum*) wird in Kärnten schon seit dem Mittelalter angebaut. 1997 wurde der Verein „Wir ladn zum Hadn“ gegründet, aus dem **2007** die Genuss Region hervorging. Sitz des Vereins ist Neuhaus, Obmann ist Hanno Glawischnig. In der Spezifikation der Region ist leider ein kritischer Punkt in der Wertschöpfungskette Buchweizen zu wenig berücksichtigt, nämlich das Schälen des Buchweizens. Das Schälen von Buchweizen ist eine schwierige müllerische Aufgabe, die nur von Schäl- oder Spezialmühlen durchgeführt werden kann. Die Schalen müssen zu 100 % entfernt werden, es dürfen keine ungeschälten Buchweizenkörner mehr enthalten sein. Nur mit daraus hergestelltem Mehl kann eine große Vielfalt von Buchweizengebäcken hergestellt werden. Auf die Glutenfreiheit von Buchweizen ist bei der Verarbeitung besonders sorgfältig zu achten, womit man einen erweiterten Kundenkreis gewinnen kann. Der Autor hat in der Zeitschrift [Ernte zum Buchweizen](#) einen Beitrag verfasst.

Die **GR Schlägler Bioroggen** ist ein komplizierter Fall, denn diese Genuss Region ist die einzige, die sich nicht nur auf die Kulturpflanzenart Roggen (*Secale cereale*), sondern auf eine Pflanzensorte im engeren Sinn beschränkt und sich damit auf eine Sorten-Identität begrenzt. Dazu kommt noch die Beschränkung auf die Verfahrens-Identität Bio. Sie gilt nur für Roggen mit der agrarischen Herkunft Mühlviertel mit ganz klar umgrenzter Herkunft: Oberösterreich nördlich der Donau. Die Roggensorte 'Schlägler' ist eine alte schon 1908 erwähnte Landsorte, die vom Stift Schlägl gezüchtet und vermehrt wurde und schon seit 1948 im Zuchtbuch ist. Sie wird von der Bioschule Schlägl und vom Bundesamt weiter betreut (Stand **2015**). In der Praxis ist diese Eingrenzung auf die Region, die Sorte und Bio ein Problem, da Bio-Landwirte, die Mitglied bei der Genuss Region sind, ihre Ernte aus anderen Roggensorten natürlich nicht unter der GR Schlägler Bioroggen verkaufen könnten, sie sind also fest an die Sorte gebunden. Da der Roggen im Mühlviertel wohl die wichtigste Getreideart ist, ist diese Einschränkung für manche Landwirte vielleicht sehr schwierig. Wie dies über die vergangenen Jahre gehandhabt wurde, wäre interessant zu dokumentieren. Der aktuelle Stand dieser Genuss Region (Nov. 2020) konnte nicht erhoben werden. Der Autor hat über die [Geschichte der Roggensorten](#) einen Beitrag im Buch Roggen und Schwarzbrot (2014) verfasst worin die Sorte Schlägler Roggen und die Bioschule besprochen werden.

Die **GR Steirisches Kürbiskernöl ggA** gehört zu den ersten Regionen mit ggA (geschützter geographischer Angabe und hat schon seit **1996** den EU-Schutz. (VO EG Nr. 1263/1996). Initiativ wurden damals die Arbeitsgemeinschaft der Kürbisanbauer und die Innung der Ölpresser. Ab den 70er Jahren war es gelungen, Ernte und Aufbereitung zu modernisieren, sodass die Kürbiskerne nicht mehr händisch aus den Kürbissen ausgenommen werden mussten. Bei Veröffentlichung des EU-Schutzes wurden schon 10.000 ha angegeben. Die botanische Identität des Steirischen Ölkürbis ist eine Varietät der Art Kürbis (*Cucurbita pepo var. styriaca*) – dies bedeutet in der Praxis: alle Sorten, bei denen die äußersten Zellschichten der Samenschale nicht verholzt sind, bilden eine Sortengruppe, die heute im Zuchtprogramm der Saatzeit Gleisdorf ist. Die Mutation zur Schalenlosigkeit erfolgte aber schon im 19. Jahrhundert. Die Herkunfts-Identität bezieht sich auf die Ölmühlen – also wie eingangs dargelegt ist die Herkunft des Verarbeitungsbetriebes ausschlaggebend, die Ölpresse muss in der südlichen Steiermark beheimatet sein. Da in der Steiermark flache Ackerböden entlang der Flüsse für Mais und Futtergetreide sehr viel genutzt werden, die Hügel und Hügelkuppen steil sind und dort meist Obst gebaut wird, kann nicht genügend Ölkürbis für die große Nachfrage angebaut werden. Die agrarische Herkunft wurde also auf Teile Niederösterreichs, besonders des Weinviertels ausgedehnt. Deshalb kommt für den Steirischen Ölkürbis auch kein geschützter Ursprung (gU) in Frage. Dies ist schon in der ersten Spezifikation 1996 dargelegt. Für die Herstellung des Kernöles wurde auch eine Verfahrens-Identität festgelegt: die Kerne werden getrocknet, gemahlen mit Wasser und etwas Salz angeteigt, geröstet und dann mit Stempelpressen gepresst – nach einem alten herkömmlichen Verfahren. Der Schutz der agrarischen Herkunft wird heute in der Steiermark sehr streng kontrolliert, denn es gab immer wieder Versuche Kürbiskerne aus Ungarn und sogar aus China in großem Maßstab zu importieren oder das Öl mit billigerem Raps- oder Sonnenblumenöl zu verschneiden. Am Beispiel Steirischer Ölkürbis ggA kann man also alle Aspekte der Identität pflanzlicher Lebensmittel durchbesprechen: Botanische Identität, Sorten-Identität, Agrarische Herkunft, Herkunft des Verarbeitungsbetriebes, Verfahrens-Identität und letztlich auch eine ökosoziale Identität, womit die bäuerliche Produktion und dezentrale gewerbliche Verarbeitung gemeint ist. Der Steirische Ölkürbis ggA ist eine nun seit 25 Jahren erstarkte Region mit viel Unterstützung durch die Landespolitik. Trotzdem konnten die Genuss Regionen (seit Beginn **2005**) sicher auch hier viel beitragen, besonders was die Vernetzung mit der Gastronomie und die Bekanntheit in der gesamtösterreichischen Gastronomie betrifft. Artikel zum [Steirischen Ölkürbis \(2005\)](#)

Heute (Nov 2020) ist die ursprüngliche Website der Genuss Regionen nur mehr unter dem Link: <http://www.gutes.at> erreichbar. Es wird eine Österreichkarte gezeigt mit den Bundesländern.

The screenshot shows the website's interface. At the top, there's a navigation bar with 'News', 'Veranstaltungen', 'GenussRegionen', 'Freunde', 'Partner', 'Genuss ABC', and 'Facebook'. The main content area is titled 'Startseite » GenussRegionen'. On the left, a sidebar lists various Austrian regions, with 'Steiermark' selected. The main content area features a map of Austria with red dots indicating GenussRegionen. A featured article titled 'Genuss schafft Lebensqualität' is displayed, along with a 'Lust auf mehr?' sidebar containing links like 'Genuss ab Hof - Online Marktplatz', 'GenussBauernhöfe', and 'GenussCafés'. A 'Region des Monats' section highlights 'Steirischer Apfel'.

Wenn man das Bundesland anklickt, wird eine überschaubare Anzahl von Genuss Regionen verzeichnet. Wenn man eine Region öffnet, sind alle Aspekte inklusiv der Spezifikation abrufbar. Diese übersichtliche und gut funktionierende Struktur der Website hat sich nun über viele Jahre bewährt und kann nicht genug gewürdigt werden!

This screenshot shows the product page for 'Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.'. The navigation bar is identical to the previous screenshot. The sidebar lists regions, with 'Steiermark' selected. The main content area features a large image of a pumpkin and a bottle of oil. The text describes the product as 'Einzigartig „Steirisch“ dunkelgrün, nach Nuss duftend und intensiv im Geschmack eroberte das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. in den letzten Jahren als kulinarisches Aushängeschild der Steiermark die internationale Spezialitäten-Küche. Die Entstehung des Kürbiskernöls ist eng mit der Steiermark verknüpft. Bereits Anfang des 18. Jahrhunderts wurde in unseren Breiten aus Kürbiskernen Öl gepresst, damals noch aus beschaltem Kernen. Vor ungefähr 100 Jahren begannen steirische Bauern, weichschalige Sorten anzubauen und züchteten schließlich den „schalenlosen Steirischen Kürbiskern“. Inzwischen hat sich das Anbaugelände weit ausgedehnt, sodass 1996 ein Herkunfts-schutz von der EU ausgesprochen wurde. Seit 1998 haben sich über 2.300 heimische Kürbiskernproduzenten und etwa 30 Ölmöhlen im Erzeugungsbereich „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ zusammengeschlossen, um den Herkunfts-schutz gemeinsam umzusetzen. Ein Kontrollsystem gewährleistet, dass ausschließlich Kürbiskerne aus dem geschützten Gebiet zu „Steirischem Kürbiskernöl g.g.A.“ verpresst werden. Auch die Pressung darf nur dort erfolgen. Jede Flasche Steirisches Kürbiskernöl wird seither mit einer Banderole mit individueller Kontrollnummer versehen. Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. schmeckt nicht nur gut, es ist cholesterinfrei, reich an essentiellen Fettsäuren, Vitamin E. Besondere Phytosterole im Steirischen Kürbiskernöl g.g.A. wirken positiv auf Prostata und Reizblase. Genuss und Gesundheit vereinen sich. Das Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. wurde im Jahr 2006 als GenussRegion ausgezeichnet.

The right sidebar, titled 'Lust auf mehr?', contains a list of links: 'Region', 'Register traditioneller Lebensmittel aus Österreich', 'Produkt', 'Rezepte', 'Spezifikation', 'Tourismus', 'Produzenten und Verarbeiter', 'GenussWirt', 'Bezugsquellen im Handel', and 'Fotos'.

Rechnungshof, Rupprechter und das Ende

Die Turbulenzen um die Genuss Regionen beginnen mit einem [Rechnungshofbericht \(2013\)](#), der eigentlich der Öffentlichkeitsarbeit des Landwirtschaftsministeriums (BMLFUW) gewidmet ist und sich in kleinlicher Art und Weise z.B. damit beschäftigt, ob der Minister einen bezahlten Fotografen bei sich haben darf oder wie viele Ministerfotos in welchen Zeitschriften enthalten sein dürfen. Weiters mit einem neuen Landwirtschaftsminister **Andrae Rupprechter**, der sich zwar in den EU-Strukturen gut auskennen dürfte, aber die Initiativen in Österreich anscheinend nicht richtig einschätzt und die überschießenden Forderungen des Rechnungshofes nicht abzuwehren weiß.

Mit der Thematik Regionalität, Herkunft und Regionen befasst sich der Bericht eigentlich nicht eingehend und glaubt deshalb aus Unkenntnis in den Lebensmittelwissenschaften Doppelgleisigkeiten der Förderungen zu erkennen und sieht die Gelder der EU für die ländliche Entwicklung nicht richtig eingesetzt. Die Genuss Regionen werden als eine „Kampagne“ tituliert und auf Seite 81 und 82 kritisiert. Die Einwände des Landwirtschaftsministeriums werden von Punkt 42.1 bis Punkt 45.4 teils auf den Seiten 150 bis Seite 157 unsachlich vom Tisch gewischt:

Punkt 44.1 Mit „Kulinarisches Erbe“, „Beste Österreich Gastlichkeit“ und „Kulinarische Initiative Österreich“ bestanden ähnliche Kampagnen, die Partnerbetriebe der GRM Genuss Region Marketing GmbH aus der Gastronomie ebenfalls für Marketingzwecke verwendeten. Laut einem Prüfbericht der Abteilung EU-Finanzkontrolle und interne Revision des BMLFUW vom Juli 2009 führte dies „zu einer Unüberschaubarkeit der Aktivitäten der einzelnen Organisationen, einer Verwechslungsgefahr hinsichtlich der Marke bzw. der Aktivitäten bei der Zielgruppe, einer Verunsicherung bzw. Verwirrung der Lizenznehmer und einer Schwächung der Markenwirkung“.

Aus dieser Rechnungshof-Analyse geht eindeutig hervor, dass das grundsätzliche Konzept der Wertschöpfungskette für ein Produkt in einer Region ganz offensichtlich nicht verstanden wurde. Statt dessen werden einzelne gastronomische Initiativen genannt, die nur am Ende der Wertschöpfungskette wirksam sind und die nicht auf die Bildung und Stärkung von Regionen für Produkte abzielen.

Hier muss man sich nochmals vergegenwärtigen, was die Genuss Regionen sind: Aufbau einer Struktur zur Förderung von speziellen Lebensmitteln in definierten Regionen, und zwar über die gesamte Wertschöpfungskette. Sie haben eigentlich nichts mit der klassischen Agrarförderung für den Anbau, nichts mit der Förderung von Verarbeitungs- und Produktionsbetrieben und auch nichts mit direkter Förderung der Gastronomie und Kulinarik zu tun. Sie passen ideal in die Thematik: **Förderung des ländlichen Raumes** ganz im Gegensatz zu vielen anderen Förderprojekten. Im Mittelpunkt stehen hier die Regionen, ihr jeweiliges Produkt und die Förderung einer gesamtheitlichen Wertschöpfungskette.

Andrae Rupprechter war Landwirtschaftsminister von **Dez 2013** bis Dez 2017. Im Juli **2014** geben die GRM Genuss Regionen Marketing eine sehr schöne Fibel (Reichsthaler 2014) heraus, in der die einzelnen Genuss Regionen vorgestellt werden. Im Vorwort schreibt Andrä Rupprechter, dass er „selbst an der Entstehung der Kulinarik-Initiative Genuss Region

Österreich federführend beteiligt war“ und dass damit „innerhalb Europas eine Vorreiter-Rolle eingenommen wurde“. Die Fibel erklärt sehr schön die Regionen und ihre Produkte und man fragt sich heute (Nov 2020), warum die Genuss Regionen für den Minister nicht einen höheren Stellenwert hatten und davon profitieren konnten.

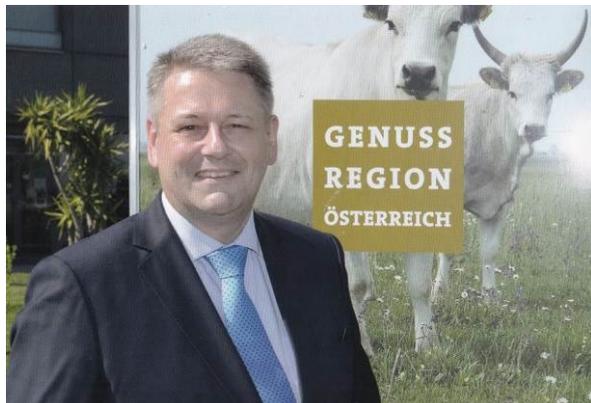


Abb: aus dem Vorwort der Fibel Genuss Region Österreich – Mehr als ein Erfolg (Juli 2014)

Das im **April 2015** ins Leben gerufene **Netzwerk Kulinarik** wollte nun daran gehen, alle Initiativen unter ihr eigenes Dach zu stellen. Es wurde eine Ausschreibung gemacht, die bereits zeigt, dass das Konzept der Region gar nicht erkannt wurde, weil die Ausschreibung nämlich in zwei getrennten Clustern erfolgte, eines für Produzenten und Vermarkter und das andere Cluster für Gastronomie und Tourismus. Mit dieser Trennung in Clustern ist das Ende der Genuss Regionen schon besiegelt. Denn das Wesentliche, nämlich innerhalb jeder Region die gesamte Wertschöpfungskette zu entwickeln, ist damit schon unmöglich gemacht. Den Zuschlag bekam **2016** die AMA Marketing GmbH und die Firma Fairify

Schon im **Nov. 2016** fand sich dann in einer Rubrik in Blick ins Land der Titel: „Genuss Region bangt um Zukunft“ und die Genuss Regionen haben auch bald die ganz konkrete Bedrohung zu spüren bekommen: „Eferdinger Bauern kämpfen um Marke Genuss Region“ findet sich im Wirtschaftsteil der OÖ-Nachrichten vom **17. Nov. 2016 (GR Eferdinger Landl Gemüse)**

Irgendwie muss den Betreibern auch bewusst gewesen sein, dass das ganze nur mit brachialer Gewalt ablaufen würde, denn auf der Website des Netzwerks Kulinarik (aufgerufen am **12. Apr. 2017**) ist zu lesen: „Man trifft dabei natürlich nicht auf helle Begeisterung. Das Netzwerk Kulinarik agiert jedoch auf Basis eines gesetzlichen Auftrages, niedergeschrieben im Programm Ländliche Entwicklung LE 14-20 und IST umzusetzen.“

Und dann ist noch zu bedenken, dass die Fa. Fairify eine Tochter-Firma von Werner Lampert ist. Werner Lampert, der zu diesem Zeitpunkt bereits überaus erfolgreich „Zurück zum Ursprung“ mit einem den Genuss Regionen ganz ähnlichen Konzept erfolgreich führt. Werner Lampert hat übrigens schon sehr früh in der Region Pinzgau mit Ja Natürlich und in der Region Murau das Regionen-Konzept erkannt und konsequent verfolgt, war aber jetzt für Hofer tätig. Ein Aufstand der Handelsketten Spar und Billa war die logische Konsequenz.

Wenig Appetit auf "Netzwerk Kulinarik"

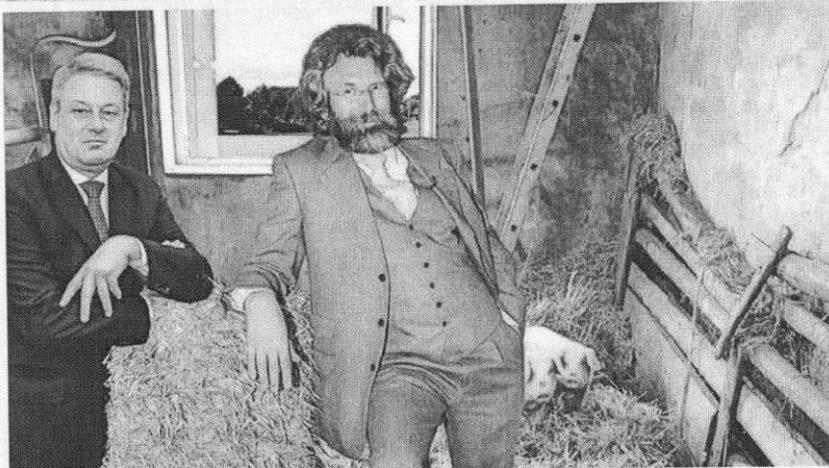


Foto: /Fotos: Istockphoto/Fotoli...

Rupprecht, Lampe

Minister Rupprecht droht mit einem Großprojekt ein Flop. Weil eine Firma von Hofer-Berater Lampert den Auftrag erhielt, wollen Spar und Rewe nicht mitmachen.

Abb: aus kurier.at vom 24.4.2016, Artikel von Andrea Hodoschek: Wenig Appetit auf „Netzwerk Kulinarik“

Beim Genuss Festival im Wiener Stadtpark von **6. bis 8. Mai 2016** war von den Schwierigkeiten noch wenig zu spüren, auffällig war nur das große Ursprungszelt von „Zurück zum Ursprung“.

Die Genuss Regionen, als die einzige nicht den großen Handelsketten nahestehende Organisation mit dem Konzept: „Produkt und Region über die gesamte Wertschöpfungskette“ gingen bei der Ausschreibung der Cluster leer aus. Wegen des Ausbleibens der Fördermittel war dies eine Katastrophe und dies war praktisch das Ende der Genuss Regionen. Natürlich wurde wieder, wie dies auch bei allen Firmenfusionen immer so läuft, zunächst beschworen, dass weiterhin der politische Wille bestünde, die Genuss Regionen zu erhalten und dass neue Synergien geschaffen würden. Auf der Bundestagung der Genuss Region Österreich vom **1. und 2. Feb. 2017** in der Kothmühle bei Neuhofen a.d. Ybbs. spricht der Geschäftsführer von Netzwerk Kulinarik [Thomas Müller im YouTube Video](#) von Regionalisierung und trifft damit wieder genau daneben, denn es geht um die Regionen und nicht um Regionalisierung. Ein Vertreter des Landwirtschaftsministeriums mahnt zur Zusammenarbeit mit den Worten „und wir schauen natürlich, dass wir entsprechend die Mittel bereitstellen“.

Eine übersichtliche Aufstellung über die Ausgaben der Genuss Regionen findet sich in einem [Rechnungshofbericht 2020](#) **Koordinierung von Qualitätszeichen im Lebensmittelbereich.**

Dieser jüngste Rechnungshofbericht bespricht die GenussRegionen ab Seite 37 - 41 nun genauer und gibt in Tabelle 8 auf Seite 40 die Förderungen der GRM Genuss Regionen Marketing GmbH in den Jahren 2007 bis 2017 an, in Summe ein Betrag von 26,83 Mill Euro über 11 Jahre – im Durchschnitt also 2,4 Mio. Euro / Jahr, im Jahr 2016 aber nur mehr knapp 800.000 Euro und im Jahr 2017 nur mehr 285.000 Euro.

**Abb.: Kolumne aus
Blick ins Land
vom Nov. 2016, Seite 11**

Die weiteren Fördermittel gingen an das Netzwerk Kulinarik. Das **Netzwerk Kulinarik** war mit 50 Prozent kofinanziert aus dem EU-Topf für den ländlichen Raum für die Periode bis 2022 mit insgesamt 10,5 Millionen Euro. Dazu kommen 7 Mio. Euro, die für „weitere Leistungen“ abgerufen werden können. (siehe nebenstehenden Artikel aus BIL (Nov 2016) und [Addendum 2019](#)

Die aktuellen Ausgaben im Jahr 2019 und 2020 finden sich in Antworten von Frau Bundesminister [Elisabeth Köstinger \(Apr. 2020\)](#) auf parlamentarische Anfragen von Frau DI Karin Doppelbauer von den Neos wieder, sowie vom Abgeordneten Mag. Gerald Hauser von der FPÖ [Elisabeth Köstinger \(Nov. 2020\)](#). Dabei werden konkrete Aktivitäten und Zahlen genannt:

Das Auftragsvolumen für die Vernetzungsstelle umfasst 10,5 Mio. Euro brutto für die Projektlaufzeit von 7 Jahren (2016-2022) Als Auftraggeber ist das Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus der Förderungswerber. Das Ansuchen erfolgt über eine Antragstellung an die Bewilligende Stelle AMA.

Die in den Antworten auf die parlamentarischen Anfragen aufgezählten konkreten Arbeiten sind zu einem Teil Wiederholungen dessen, was die Genuss Regionen im Rahmen der Qualitäts- und Herkunftssicherung für viele Regionen bereits erfolgreich über viele Jahre geleistet haben. Daran wurde nicht angeknüpft, die Leistungen der Genuss Region Österreich wurde anscheinend vollkommen ignoriert und das Geld wurde zu einem Teil dafür verwendet, die Arbeit die die Genuss Regionen über Jahre aufgebaut haben wieder zu zerstören. Damit ist nun wirklich die wahre Verschwendung von Steuergeld passiert. Und vor allem wurde Geld verschwendet, das dem Ländlichen Raum in Österreich hätte sehr nützlich sein können.

GenussRegion bangt um Zukunft

Harsche Kritik übt der Vorstand der GenussRegion Österreich am Landwirtschaftsministerium. Dessen Cluster-Entscheidung rund um das neue „Netzwerk Kulinarik“ bediene „klassische Landwirtschaftsplayer, für die eigentlich die Fördermittel der Ländlichen Entwicklung nie gedacht waren“. Insgesamt geht es dabei um viel Fördergelder: Für das mit 50 Prozent aus dem EU-Topf für den ländlichen Raum kofinanzierte Netzwerk wurden bis 2022 insgesamt 10,5 Millionen Euro budgetiert. Dazu kommen 7 Millionen Euro, die für „weitere Leistungen“ abgerufen werden können. Es sei für ihn schwierig nachzuvollziehen, warum Vorfeldorganisationen der LK Österreich künftig die beiden Cluster des Netzwerks führen sollen, so Josef Schirmer, Vorstandsmitglied und Obmann der GR Nordtiroler Gemüse. Konkret gemeint sind der „Agrar.Projekt.Verein“, die Kärntner Agrarmarketing und die AMA-Marketing mit dem Verein „Kuratorium Kulinarisches Erbe“. Obmann des Agrar.Projekt.Vereins ist seit einem Jahr August Astl, pensionierter Generalsekretär der LK Österreich. Der Vorwurf der GenussRegionen an das Ministerium lautet: Zehn Jahre Aufbauarbeit für die anerkannte Marke und erheblicher finanzieller und ideeller Aufwand würden „unter dem Vorwand der Einsparungen und um Doppelgleisigkeiten zu vermeiden“ zerschlagen. Das Netzwerk Kulinarik selbst erklärte zur Neuordnung der kulinarischen Initiativen in Österreich: „Es gibt ein klares Bekenntnis zum Fortbestand und zur Weiterentwicklung der GenussRegionen.“

Von dem budgetierten Geld hat nun der Verein "Genuss Region Österreich" nichts mehr bekommen und das musste sein Ende sein. Als Ausweidlösung wurde die Genossenschaft "**Genuss ab Hof eG**" gegründet, um das Nötigste zu finanzieren, das Büro der Genuss Regionen in der Mooslackengasse in Wien und die Website des Vereins Genuss Region Österreich. Diese Website läuft derzeit unter <http://www.gutes.at/> Sie ist derzeit (Nov 2020) die einzige authentische Quelle zu [Genuss Region Österreich](#). Die AMA Marketing versucht derzeit (Nov 2020) juristisch und medientechnisch trickreich von dieser Seite wegzulenken und zu provisorischen Attrappen ohne Inhalt hinzulenken.



Abb.: Original Website von [Genuss Region Österreich](#) - heute hinüber gerettet auf [gutes.at](#)

Wandlung von Inhalt und Bedeutung

Heute im **Okt und Nov. 2020** stellt sich die Situation so dar, dass bei Aufruf der Website: <https://www.genussregionen.at> eine Österreich-Karte erscheint auf der zunächst die Bundesländer als jeweilige Genuss Regionen verzeichnet sind, z.B. AMA Genuss Region Burgenland. Dann erfolgt ein kurzer Text, der die agrarische Herkunft aus dem jeweiligen Bundesland erläutert, (Beispiel Burgenland: „kulinarisch geht es heiß her“, „Sonne an 300 Tagen“ usw.). Die Bundesländer werden hier als Region titulierte, obwohl es ein Prinzip der Regionen ist, dass sie kleinräumigere Einheiten sind als die Bundesländer. Besonders in Bundesländern mit so unterschiedlicher Geographie wie innerhalb Niederösterreichs wird dieser Unsinn deutlich. Dieser Webaufttritt hat nur einen einzigen Zweck: Zerstören des Konzepts der bisherigen Genuss Regionen.

In den Bezirksblättern, Bezirk Mistelbach vom 30./31. Okt. 2020 wird unter dem Titel „Zeichen für Regionalität“ erklärt, dass „AMA GENUSS REGION standardisierte Qualitätsniveaus und die vertrauenswürdige Herkunft bei bäuerlichen Direktvermarktern, Manufakturen, Gastronomen und in der Hotellerie kennzeichnet.“ Es bleibt vollkommen unklar auf welches Agrarprodukt (Nahrungspflanze) sich das beziehen soll und auf welche Region. Außerdem ist der Unterschied zum AMA-Gütesiegel ein weiteres großes Rätsel für jeden, der dessen Inhalt kennt. Das AMA-Gütesiegel inkludiert bereits eine agrarische Herkunft aus Österreich und wohl auch eine Qualitäts- und Herkunftssicherung, nimmt aber auch keinerlei Bezug zu einer bestimmten Anbauregion.

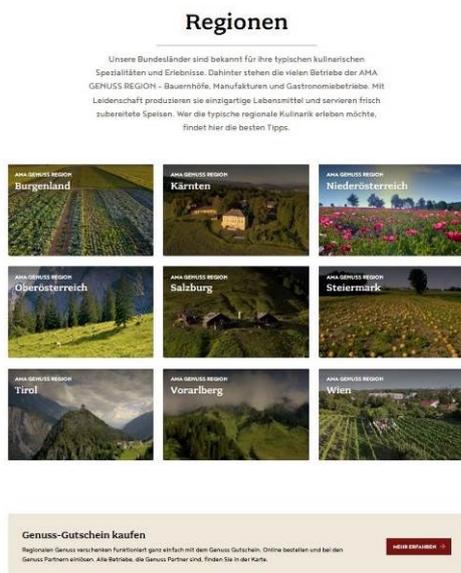


Abb.: Dieser Screenshot von <https://www.genussregionen.at> dokumentiert die perfekte Begriffsverwirrung – die Bundesländer werden hier plötzlich als Genuss Regionen präsentiert.

Und dann bleibt noch die ganz praktische Frage: Was sollen die Regionen machen, die bisher erfolgreich gearbeitet haben. Sollen sie in ihrem Info- und Werbematerial nun verkünden: „Wir sind jetzt keine Genuss Region mehr“ und ihre Etiketten und das Verpackungsmaterial vernichten. Es ist absurd, bestehende Regionen einfach aufzulösen nur weil es in einigen Bereichen Schwierigkeiten gegeben hat. Grundlage der Regionen sind ja eingetragene Vereine, die ein wohl verdientes Recht auf die Nutzung ihres Logos haben, das sie seit vielen Jahren zu Recht führen.

Die Vielfalt innerhalb der Genuss Regionen: die großen und kleinen, jene die nur ein Leitprodukt haben und die Gemüse Regionen mit vielen Gemüse-Arten, Regionen für Tafelobst und solche für Most und Saft, diejenigen mit EU-Schutz und die mit Kuratoriums-Anerkennung – diese große Vielfalt hätte man nicht als Schwachstelle sehen sollen, sondern vielmehr als eine Bereicherung. Mit einem großen Ziel: dass die Konsumenten die vielen Regionen und ihre vielen Produkte kennen lernen und genießen können und dass die Wertschöpfungsketten in den Regionen gestärkt werden. Und es hätte in Österreich noch viele weitere Regionen gegeben, wo die Akteure nicht auf sich allein gestellt, sondern mit anderen zusammen kreativ an einer Region und ihrem Produkt arbeiten. Leider ist diese positive Perspektive durch die Vorgangsweise der Agrarmarkt Austria Marketing für die Zukunft nachhaltig verbaut.

Literatur

Addendum: Streit um Kulinarik Fördermillionen Okt **2019**

<https://www.addendum.org/news/netzwerk-kulinarik/> - eingesehen Nov. 2020

AGES zur Walnussfruchtfliege **2020**

<https://www.ages.at/themen/schaderreger/walnussfruchtfliege/>

AMA Marketing GesmbH: Regulativ für die Verleihung des Rechtes zur Führung der Herkunfts- und Gütezeichen für Lebensmittel, **1996**

Bayr Christian, Pötzl Daniela: Der Hohe Wert der kleinen Zellen, Interview mit Gastronomen und Frau Mag. Sabine Flöcklmüller. Lust und Leben, Sonderausgabe 2/**2005**

Blass Michael von AMA Marketing: Die Essenz der österreichischen Werte. - Interview mit Silvia Meissl zum AMA-Gütesiegel, Cash Seite 90-92, April **2013**

Blick ins Land: Genuss Region bangt um Zukunft. - Kolumne in Jg. 51. Seite 14 Nov. **2016**

Dähnhard Wolfgang: Atlas der Österreichischen Weine – Lagen Produzenten Weinstraßen, Hallwag Verlag 1995

Dippelreither Reinhard (Fotos von Lehmann Herbert): Wachauer Marille, Pichler Verlag, Wien **1998**

DOOR Datenbank mit Einträgen zum Herkunftsschutz, diese wird heute fortgesetzt: eAmbrosia Datenbank **2020**

Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus: Österreichisches Programm

LE 14-20 – Programmtext nach 6. Programmänderung (Version 7.1) **Juli 2020**

https://www.bmlrt.gv.at/land/laendl_entwicklung/leprogramm.html

Haslinger Ingrid: Marchfelder Spargel - Pichler Verlag, Wien **1997**

Kichler Rita, Reiner Helmut: Roggen und Schwarzbrot, Pustet Verlag Salzburg **2014**

Konsument: Licht im Dschungel - Ethik Test Gütesiegel im Supermarkt - Konsument 12 aus **2013**

Koller Beate: Portrait von Zwiebeln und Menschen. – über Johann Peitl und den Verein Bauernsaat im Arche Noah Magazin 3 aus **2009**

Köstinger Elisabeth, Bundesminister: Antwort auf eine parlamentarische Anfrage von Frau DI Doppelbauer von den Neos zum Netzwerk Kulinarik XXVII_AB_1173_1 vom 28.Apr. **2020**

Köstinger Elisabeth, Bundesminister: Antwort auf eine parlamentarische Anfrage von Herrn Mag. Gerald Hauser von der FPÖ zum Netzwerk Kulinarik XXVII_AB_3277_1 vom 2.Nov.**2020**

Logistik Express Service Pressemeldung vom 23.8.**2019**

<https://www.logistik-express.com/fusion-von-lgv-frischgemuese-wien-und-seewinkler-sonnengemuese/>

Müller Tomas im YouTube Video auf der Bundestagung in Neuhofen an der Ybbs, 1.u 2. Feb. **2017**

<https://www.youtube.com/watch?v=RjxAmoG9mQ>

Parlaments Information zu Niki Berlakovich, siehe Website, Zugriff 30.6.**2020**:

https://www.parlament.gv.at/WWER/PAD_52688/index.shtml

Prichenfried S: Die europäischen Aufwertungs- und Schutzsysteme - der Schutz der geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel nach der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92. - Der Förderungsdienst Spezial 47(4) 19-23, **1999**

Rechnungshofbericht Bund 2013/4: über die Öffentlichkeitsarbeit des BMLFUW, zu Genuss Region Österreich Seiten 80 und 81, und zu Genuss Region Österreich: Genuss Region Marketing S 150-157, **2013**

Rechnungshofbericht Bund 2020/9: Koordinierung von Qualitätszeichen im Lebensmittelbereich. GenussRegionen S 37 – 41, Tabelle 8 auf Seite 40 die Förderungen der GRM Genuss Regionen Marketing GmbH in den Jahren 2007 bis 2017, **2020**

Reichsthaler Margareta, GRM Genuss Region Marketing GmbH.: Evaluierung 2012 (interner nicht publizierter Bericht zum Status der Genuss Regionen Graz, Sept. **2013**)

Reichsthaler Margareta und MitarbeiterInnen: Genuss Region Österreich – Mehr als ein Erfolg! GRM Genuss Regionen Marketing, Wien Juli **2014**

Reiner H.: Gemüse aus Österreich – Recherche zu Grunddaten und Aufbereitung von Inhalten. - nicht veröffentlichtes Manuskript für die AMA Marketing **1997**

Reiner H.: Qualität, Identität und Authentizität pflanzlicher Lebensmittel. Ernährung Vol. 25 (1), S 16-20, **2001**

Reiner H.: Rückverfolgbarkeit pflanzlicher Lebensmittel als Ziel des Qualitätsmanagements und der Produktsicherheit Zeitschrift Ernährung Vol. 27 (3) S 121-126, **2003**

Reiner H. Herkunft und Qualität von Gemüse. - Gemüsebaupraxis Jg. 14, pp 8.9, Heft 4 **2007**

Rudle Ditta (Fotos von Mandl Reinhard): Waldviertler Graumohn, Pichler Verlag, Wien **1998**

Schwachhöfer Wolfgang: Die landwirtschaftlichen Kleinproduktionsgebiete Österreichs. Agrarwirtschaftliches Institut des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft. – Der Förderungsdienst 3/**1966**

Sievers, Gerd Wolfgang: Genussland Österreich – Was Küche und Keller zu bieten haben. Stocker V. Graz **2007**

Schmidthaler Martina, Datzberger B., Distelberger T., Hehenberger L.: Die Mostbirnen - Die Früchte des Mostviertels. - Verein Neue alte Obstsorten Gießhübl, Amstetten **2001**

Sommer E., Höbaus E.: die meisten Spezifikationen gehen zurück auf einen ursprünglichen Text in der WIPO-Datenbank, der von den einzelnen Genuss Regionen teils wortgleich übernommen wurde, teils aber auch mit den Regionen gemeinsam weiter ausgearbeitet wurde (Beispiel Walser Gemüse **2008** – die ursprünglichen Versionen, die den Spezifikationen zu Grunde lagen. sind nicht mehr im Netz zu finden)
https://www.bmlrt.gv.at/land/lebensmittel/trad-lebensmittel/feldfruechte/walser_gemuese.html

Sporr, T; Schuller, E; Keppel, H; Spornberger, A: Mapping of regionally typical old cherry cultivars in the gourmet region 'Genussregion Leithaberger Edelkirsche' Mitt. Klosterneuburg; 64(2): 82 u. 64(3): 82 **2014**

Steirische Gemüsebauern, Landesverband der Steirischen Gemüsebauern **2008**

Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 des Rates vom 14.7.1992 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel (ABl. Nr. L 208 vom 24.7.1992, S.1) zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1068/97, (ABl. Nr. L 156 vom 13.6.**1997**, S.10)

Verordnung der EG Nr. 1263/1996 Steirisches Kürbiskernöl ggA ABl. L Nr. 163 vom 2.7.**1996**

Verordnung der EG Nr. 1065/1997 Waldviertler Graumohn gU Abl. L Nr. 156/5 vom 13.6.**1997**

Verordnung der EG Nr. 1229/2008 Steirischer Kren ggA Abl. L 333/3/2008 vom 11.12.**2008**

Wagner Christoph (Fotos von Lois Lammerhuber): Steirisches Kürbiskernöl, Pichler Verlag, Wien **1997**

Wagner Klaus: Neuabgrenzung landwirtschaftlicher Produktionsgebiete in Österreich, 2 Teile (Schriftenreihe der Bundesanstalt für Agrarwirtschaft Nr. 61: B,N,W,St,K und Nr.62: O, Sa, T, V) Wien **1990**

Wolschner Katharina, Hösch Andrea, Krug Werner: Genuss Reise Österreich – 44 Top-Köche verraten ihre Lieblingsrezepte aus 44 Genuss Regionen. NÖ Pressehaus **2010**