

Entschließungsantrag

der Abgeordneten **Steinbichler**
Kolleginnen und Kollegen
betreffend **"Faire Lebensmittel haben große Bedeutung für heimische Kulinarik"**

eingebraucht im Zuge der Debatte zu TOP 4: Bericht des Tourismusausschusses über den Bericht des Bundesministers für Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft über die Lage der Tourismus- und Freizeitwirtschaft in Österreich 2016 (III-390/1652 d.B.) in der Nationalratssitzung vom 07. Juni 2017

Herr Bundesminister Mahrer hat im letzten Tourismusausschuss gesagt – „Tourismus muss sich neu erfinden!“

Nicht nur in dem vorliegenden Bericht über die Lage der Tourismus- und Freizeitwirtschaft in Österreich 2016 wird auf die Wichtigkeit der Kulinarik hingewiesen, auch die Studie des BMWFW aus dem Jahr 2015 „Kostbares Österreich“ weist auf die Bedeutung der Kulinarik für Tourismus hin: „Die Bedeutung des Themas Kulinarik für die Tourismusbranche nimmt stetig zu, denn sie ist ein wichtiger Teil des Urlaubserlebnisses.“¹

Das Thema Kulinarik und faire Lebensmittel ist bei der breiten Bevölkerung längst angekommen. Am 7. Juli 2015 ist eine Bürgerinitiative zu fairen Lebensmitteln im Parlament eingelangt. Zu diesem Zeitpunkt (02.06.2017) haben bereits 20.166 Personen diese Bürgerinitiative unterzeichnet.

Die Bürgerinitiative 80/BI "FAIRE LEBENSMITTEL" wurde bereits im Ausschuss für Petitionen und Bürgerinitiativen sowie im Landwirtschaftsausschuss behandelt. Viele Unterstützer finden sich in jeder Parlamentsfraktion, so haben sich auf der Internetseite <http://www.fairelebensmittel.at/petition> auch die Bundesminister Andrä Rupprechter und Alois Stöger zu dieser Initiative bekannt.

So verlangen die Initiatoren der Bürgerinitiative:

"Der Nationalrat wird ersucht, die Bundesregierung aufzufordern, Initiativen für klare Herkunftskennzeichnung auf Lebensmitteln zu setzen."

Begründet wird diese Forderung folgendermaßen:

"Arbeitsplätze und Wirtschaftsfaktor

Eine Studie der Johannes Kepler Universität Linz spricht von 10.000 zusätzlichen Arbeitsplätzen, wenn wir nur 10 Prozent mehr regionale Produkte einkaufen würden. Durch diese 10 Prozent würde das Bruttoinlandsprodukt BIP um über eine Milliarde Euro wachsen.

Lebensmittelsicherheit

Für uns zur Selbstverständlichkeit geworden, sind gesunde, hygienische Lebensmittel in vielen Teilen der Welt Luxus. Wer hierzulande im Geschäft oder im Restaurant etwas zu essen und zu trinken kauft, muss nicht befürchten davon krank zu werden. Salmonellen, Coli-Bakterien und Co haben die Produzenten im Griff. Nicht umsonst hat Holger Brackemann, Stellvertreter des Vorstands der Stiftung Warentest, in einem ZEIT-Interview die Lebensmittelsicherheit neben der Elektronik als den Bereich bezeichnet, in dem es in den letzten Jahrzehnten enorme Fortschritte gab.

Hohe Produktionsstandards

¹ BMWFW, Kostbares Österreich, erstellt von FH Krems, Kurzfassung -
<https://www.bmwfw.gv.at/Tourismus/TourismusstudienUndPublikationen/Seiten/default.aspx>

Österreich hat einen sehr hohen gesetzlichen Produktstandard bei Lebensmitteln. Somit haben auch konventionelle heimische Lebensmittel gegenüber anderen einen Qualitätsvorsprung. Das betrifft nicht nur die Lebensmittelsicherheit, also wie sauber und gesund das Lebensmittel ist. Auch punkto Tierschutz, Tierarzneimittel, Pflanzenschutzmittel und soziale Standards liegen österreichische Produkte im weltweiten Spitzenfeld. Österreich muss aber den Import von Lebensmitteln schlechterer Qualität zulassen, solange sie den EU-Kriterien genügen. Die Unterschiede kommen daher, dass die EU Richtlinien vorgibt, die den Mindeststandard festlegen. Die Mitgliedstaaten müssen die Richtlinie mit ihren Gesetzen erfüllen, dürfen aber auch strenger sein, als es die EU verlangt.

Kein Fleisch-Doping (Einsatz von wachstumsfördernden Hormonen in der Tiermast)

Was in Österreich und der EU verboten ist, gehört international zum Standard der Fleischproduktion. Rinder, Schweine und Geflügel werden mit Hilfe von Hormonen schneller schlachtreif.

Kein Anbau von GVOs (gentechnisch veränderten Organismen)

Nach wie vor ist es in Österreich nicht erlaubt gentechnisch veränderte Pflanzen anzubauen. Europa ist diesbezüglich die letzte Bastion der Welt, die sich noch zu wehren versucht, auch wenn die Mauern schon brüchig sind.

Landschaftspflege

Österreich ist von Natur aus mit einer abwechslungsreichen und interessanten Landschaft ausgestattet. Die Menschen, die hier leben, haben aber diese Landschaft in den letzten Jahrtausenden mitgestaltet. Ohne sie gäbe es keine Wiesen, keine Felder, keine Almen, keine blühenden Obstgärten. Es gäbe nur Wald und Sümpfe. Durch den internationalen Wettbewerb rentiert sich Landwirtschaft in vielen hügeligen oder gebirgigen Gebieten nicht mehr und wird aufgegeben. Die Natur kehrt zurück zu ihren Wurzeln und macht aus den Wiesen, Feldern und Almen wieder Wald – in Österreich wächst der Wald jährlich um 4.000 Hektar (40.000.000 Quadratmeter).

Klima- und Umweltschutz

Es ist ja einleuchtend: Was in der Region produziert wird, muss nicht weit transportiert werden, was den Schadstoffausstoß vermindert. Die heimische Landwirtschaft setzt aber auch ihre Ressourcen sehr gezielt ein. Der hohe Ausbildungsgrad der Bauern, Gesetze und das österreichische Umweltprogramm führten dazu, dass beinahe nur so viel Dünger und Pflanzenschutzmittel eingesetzt wird, wie notwendig. Es gibt beispielsweise einen "Pflanzenschutzwarndienst", der Bauern via E-Mail informiert, welche Schädlinge und Krankheiten im Anmarsch sind. Ähnlich einer Grippewelle wird die Spritze erst im Falle des Falles notwendig."

Die unterfertigten Abgeordneten stellen daher nachstehenden

Entschließungsantrag

Der Nationalrat wolle beschließen:

"Die Bundesregierung wird aufgefordert, alle erforderlichen Maßnahmen zu veranlassen, damit eine klare Herkunftskennzeichnung auf Lebensmitteln - im Sinne der Bürgerinitiative 80/B1 umgesetzt wird."



