

15.22

Abgeordneter Jakob Auer (ÖVP): Sehr geehrter Herr Präsident! Herr Bundesminister! Meine sehr verehrten Damen und Herren! Ich komme zurück auf einen Tagesordnungspunkt der vorgestrigen Sitzung, als wir im Zuge einer Vorlage des Finanzausschusses die Frage der Vereinsveranstaltungen, die Frage der Wirte diskutiert haben. Ich möchte die Gelegenheit nützen, mich vor allem bei jenen Gastronomiebetrieben herzlich zu bedanken, denen die österreichische Qualität am Herzen liegt (*Abg. Kogler: Richtig!*), die österreichische Qualität einkaufen und die österreichische Qualität in ihren Gasthäusern, in den Restaurants auf den Speiseplan bringen. (*Beifall bei der ÖVP sowie des Abg. Steinbichler.*)

Es ist richtig, worauf Kollege Pirkhuber hingewiesen hat, dass dies auch eine Frage des Klimaschutzes ist, denn kurze Transportwege sind wichtig, sind auch die Garantie für Qualität, sind für die Frische entscheidend. Wir sollten uns das also wesentlich stärker zu Herzen nehmen, denn wie hat einmal jemand gesagt? – „Natürlich kostet Qualität, aber fehlende Qualität kostet mehr.“

Diesen Worten kann man nur voll und ganz zustimmen, denn: Was bedeutet gute Qualität? – Der Kunde und nicht die Ware kommt zurück. Durch hohe Qualitätsstandards werden im eigenen Land Arbeitsplätze geschaffen und gesichert, und es werden vor allem auch heimische Aufträge sichergestellt. Die Freude an der Qualität hält länger an als die Freude über einen günstigen Preis. Was hilft mir ein günstiger Preis, wenn die Qualität mangelhaft ist? Qualität darf und soll uns durchaus auch etwas wert sein.

Durch den Einsatz von heimischen und regionalen Lebensmitteln sichern wir nicht nur die Existenz unserer Bäuerinnen und Bauern, sondern auch Arbeitsplätze in den vor- und nachgelagerten Bereichen, auch im Gastronomiebereich. Nicht umsonst ist Österreich das Tourismusland par excellence; ausländische Gäste schätzen die Qualität in diesen Betrieben, sie schätzen das, was Köche auf den Tisch zaubern. Es geht aber vor allem auch darum, ein Bewusstsein dafür zu schaffen, dass diese Qualität nur möglich ist, weil die Qualität von den Bäuerinnen und Bauern dementsprechend produziert wird.

Ich stimme deshalb durchaus zu, dass es notwendig ist, dieses AMA-Gastrosiegel, an dem sich österreichweit bereits 1 300 Betriebe beteiligen, noch stärker in den Fokus zu rücken. Es ist unbestritten, dass da deutlich noch Luft nach oben ist. Wir sollten alles tun, damit dies also dementsprechend stärker genutzt wird.

Ein wesentlich stärkerer Fokus ist aber auch auf den Außer-Haus-Verzehr zu legen. Über zwei Millionen Menschen essen täglich außer Haus, und auch die möchten wissen, wo etwas herkommt. „Schau drauf, wo's herkommt!“ ist eine bemerkenswerte Kampagne in Österreich, und wir sollten das dementsprechend unterstützen. Qualität und Zuverlässigkeit sind die Goldwährung von heute und morgen, denn wenn etwas nichts kostet, ist es auch nichts wert.

Einen Punkt, Herr Bundesminister, möchte ich zum Schluss noch ansprechen: Ich lese heute in einer bemerkenswerten Zeitung (*aus dem „Standard“ vorlesend*): „Danone macht auf Bio und schluckt Sojamilch-Firma“. Es geht dabei um einen amerikanischen Konzern. Ich hoffe nicht, dass dieses Sojamilchprodukt in Österreich dann ohne Kennzeichnung auf den Markt kommt, denn das wäre fatal. Wir sollten hier dementsprechend aufpassen. Die AMA-Kennzeichnung ist ein ganz wichtiges Instrument im Interesse der Konsumentinnen und Konsumenten, aber auch im Interesse der bäuerlichen Betriebe in Österreich. (*Beifall bei der ÖVP. – Zwischenruf bei der SPÖ.*)

15.26

Präsident Ing. Norbert Hofer: Als Nächster zu Wort gemeldet ist Herr Abgeordneter Doppler. – Bitte, Herr Abgeordneter.