

# Gastro: Pfeiffer, Wedl, Kastner oder doch beim Greisler ums Eck?

Regionale Lebensmittel dominieren verstärkt die Speisekarten der heimischen Gastronomie. Sie werden als gesund, umweltfreundlich und qualitativ hochwertig eingestuft. Bei welchen Lebensmitteln es noch Angebotslücken gibt sowie die hochaktuelle Frage, wo regionale Lebensmittel gekauft werden, beantwortet Michael Thurner im zweiten Teil seiner aktuellen Studie.

Österreich ist eine kulinarische Nation. Ihre Identität definiert sich über die Gastronomie, ihr Produktangebot und die Art, wie sie es zubereitet. Eine entscheidende Rolle dabei spielen regionale Lebensmittel. Eine aktuelle Studie von Michael Thurner Consulting - gemeinsam mit marketmind und der Unterstützung des Lebensministeriums - hat sich auch deren Einkaufsverhalten bei regionalen Lebensmitteln genauer angeschaut. Dabei wurden insbesondere Betriebe der gehobenen Gastronomie befragt, also solche, die „in einem etablierten Restaurantführer Österreichs gelistet sind“, so Michael Thurner.

**Hoher Stellenwert:** In neun von zehn (90%) Gastronomiebetrieben Österreichs haben regionale Lebensmittel einen hohen Stellenwert. Bei fast 60% der Betriebe ist die Verwendung von regionalen Lebensmitteln in den letzten fünf Jahren gestiegen. Von den Gastronomen werden sie eindeutig als umweltfreundlicher, qualitativ hochwertiger und gesünder beurteilt. „Das unterstreicht eindeutig den Trend hin zu Produkten aus der Region. „Gäste wollen heute regional konsumieren“, so der für Lebensmittel zuständige Landwirtschaftsminister Josef Pröll über die Akzeptanz. „Mit der „Genuss Region Österreich“ haben wir dazu die richtige Initiative ins Leben gerufen, fast ein Drittel der befragten Betriebe gibt an, jetzt schon Mitglied zu sein.“

**Regionales Fleisch wichtig:** Es gibt Produkte, wo nach Auskunft der Gastronomen in ihrem Betrieb Regionalität eine stärkere Rolle spielt. Dies sind insbesondere Fleisch oder Gemüse. Doch auch hier gibt es regionale Unterschiede, welche in der Studie klar hervorkommen, verrät Thurner. „Grundsätzlich sind 60% der Gastronomen mit dem Angebot an regionalen Lebensmitteln zufrieden. In den Bundesländern gibt es aber noch enormes Angebotspotenzial, welches durch Produzenten und Vermarkter zu decken ist“, so Thurner über die Details seiner Studie.

**Pfeiffer Nummer 1:** Rund ein Viertel der regionalen Lebensmittel werden direkt beim Bauern oder Produzenten gekauft. Ein weiteres Viertel wird über Fleischhauereibetriebe, Greislereien und kleine Händler vertrieben. Die wichtigste Bezugsquelle hingegen sind die Abholmärkte (33%), wobei C&C Pfeiffer dieses Segment als Lieferant dominiert. „Die im Verkauf erhältliche Studie analysiert den Stellenwert von regionalen Produkten, zeigt regionale Angebotslücken auf und befasst sich mit Marktanteilen der wichtigsten Lieferanten in den einzelnen Bundesländern“, so Michael Thurner, Initiator und Auftraggeber, abschließend.

Mehr Infos zur Studie bzw. Bestellmöglichkeit unter: [www.michaelthurner.com](http://www.michaelthurner.com)

**Presseinformation 22.7.2008.**

Michael Thurner; Schottenfeldgasse 2-4/22, 1070 Wien

+43 650 360 5311, [info@michaelthurner.com](mailto:info@michaelthurner.com), [www.michaelthurner.com](http://www.michaelthurner.com)