



GenussRegionen: Bedeutung & Potenzial ¹

„Genussregionen“ ermöglichen die Vermarktung traditioneller und regionaler Lebensmittel von hoher Qualität. Welches Potenzial gibt es hier für die Wildbretvermarktung? Wir holen einige dieser GenussRegionen vor den Vorhang. –
1. Teil einer informativen Serie.

ASS.-PROF.
DR. PETER PAULSEN ¹⁾
UND MAG. SUSANNE
REDER, MA GASTROSOPHIE
¹⁾ Institut für Fleischhygiene
der Vet.-Med. Universität Wien



GenussRegionen für Wildbret sichern nicht nur ein hohes Qualitätsniveau, sondern machen diesen Anspruch nach außen hin deutlich sichtbar!

Neben der Abgabe des Wildes an zugelassene Wildbearbeitungsbetriebe, üblicherweise als „Wildbrethändler“ bezeichnet, gibt es die lokale Vermarktung von Wildbret direkt durch die Jägerinnen und Jäger oder über den Weg der lokalen Gastronomie und Fleischhauer. Lange Zeit hat man die Abgabe des Wildbrets an Wildbrethändler als „krisensicheren“ Vermarktungsweg angesehen. Die aktuellen Absatzprobleme für Fleisch von Schwarzwild in der gesamten EU haben aber nun direkte, negative Auswirkungen auf den Schwarzwildankauf bzw. den Preis. Die klassische Direktvermarktung durch den Erleger sollte – aufgrund der engen Bindung zu den Kunden – krisensicher sein, und es besteht für Wildbretanbieter zudem auch die Möglichkeit, über die Website www.wildbret.at online einen größeren Kundenkreis anzusprechen. Ob dieser Vermarktungsweg jedoch die Ausfälle beim Absatz an den Großhandel auffangen kann, ist fraglich.

Da das direkt vermarktete Wildbret immer mit Qualität und Regionalität punkten kann, liegen ideale Voraussetzungen vor, um über regionale Marken den Absatz auch in Zukunft nicht nur zu sichern, sondern eventuell sogar noch auszuweiten. Dies kann beispielsweise über die Mitarbeit in „GenussRegionen“ geschehen.



In diesem Beitrag soll das Konzept der GenussRegion kurz vorgestellt werden. In Folgeartikeln, die Sie in den nächsten Ausgaben lesen können, werden die derzeit bestehenden sieben Wild-„GenussRegionen“ präsentiert.

Was ist eine „GenussRegion“?

Eine GenussRegion ist ein Verein zur Vermarktung regional typischer, traditioneller Lebensmittel („Leitprodukte“), die als solche in das Register „Traditionelle Lebensmittel in Österreich“ eingetragen sind (www.bmnt.gv.at/land/lebensmittel/trad-lebensmittel/). Traditionell bedeutet dabei, dass diese Lebensmittel über mindestens drei Generationen oder 75 Jahre in der Region nachweisbar sind. Die genauen Anforderungen werden vom Dach-

verband „Verein GENUSS REGION ÖSTERREICH“ festgelegt, an dem die AMA Marketing GmbH und das Landwirtschaftsministerium (Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus) beteiligt sind. Für die Verwaltung und den Auftritt nach außen ist die „GRM GenussRegionen Marketing GmbH“ zuständig. Von dieser Einrichtung werden auch die Lizenznehmer, das heißt die lokalen GenussRegionen, betreut.

Damit ein solcher Verein glaubwürdig ist, müssen regelmäßige unabhängige Prüfungen erfolgen, die untersuchen, ob sich der Verein bzw. die Mitglieder auch an die Statuten halten. Diese Prüfung und gemeinsame Werbeaktivitäten verursachen bei den Mitgliedern zwar Kosten, geben den

Kundinnen und Kunden aber auch die Sicherheit, definierte Qualitätsprodukte aus der Region zu erhalten. Die teilnehmenden Betriebe führen als Erkennungszeichen ein quadratisches rotes Logo bzw. auch das Zeichen der lokalen GenussRegion und sind über die Website des Vereins zu finden. Einige Produkte können auch über den Onlineshop bestellt werden (www.genuss-region-shop.at).

Neben dieser österreichweit tätigen Dachmarke „Genuss Region Österreich“ gibt es noch weitere Herkunftsmarken, die zum Teil mit den GenussRegionen zusammenarbeiten oder selbst Mitglieder von GenussRegionen sind. Ziel all dieser Aktivitäten ist die Stärkung ländlicher Regionen sowie die Erhaltung traditioneller Produkte und



WILD VOM JÄGER.

Zu wissen, woher die Lebensmittel kommen, ist für viele Menschen ein wichtiger Aspekt beim Einkauf. Regionale Produkte stehen daher hoch im Kurs!

FOTO WEIDWERK-ARCHIV



GenussRegion Österreich Anforderungen:

- geografische Definition der Region
 - in der Region traditionell produziertes Produkt
 - Rohstoff aus der Region
- höhere Qualität des Produkts – durch Gütesiegel dokumentiert
 - Produktbeschreibung entspricht vorgegebenem Schema (www.traditionelle-lebensmittel.at)
- Produktion, Verarbeitung und Verkauf des Rohstoffs in der Region durch regionale Handelspartner bzw. Gastronomie
- regelmäßige Veranstaltungen in der Region von überregionaler Bedeutung rund um die regionaltypische Spezialität
- Gründung eines Vereins und Beitritt zum Dachverband „Verein GENUSS REGION ÖSTERREICH“ nach Anerkennung



HOCHWERTIG.

Wildbret stellt ein hochwertiges Lebensmittel dar und sollte dementsprechend auch nach höchsten hygienischen Standards verarbeitet und dem Konsumenten angeboten werden.

FOTO WEIDWERK

Strukturen, was nicht nur ein kulinarischer, sondern auch ein kultureller Auftrag ist.

Leitprodukte

Neben Obst und Gemüse, Obstsaften, Apfelwein, Kräutern, Milch und Käsesorten werden ebenso Fleisch, Fisch und auch Wild angeboten, und zwar sowohl unverarbeitet, also als frisches Fleisch, als auch in „veredeltem“ Zustand. Fische (Wildfang oder Teichwirtschaft) sind in acht, Wild in sieben GenussRegionen die „Leitprodukte“.

Auf www.genuss-region.at werden die Regionen und Produkte, aber auch „Produkte der Woche“ vorgestellt – 2017 war Wildfleisch immerhin zweimal darunter vertreten.

Potenzial

Die Leistungen der Jagd für Umwelt und Mensch sind vielfältig, werden aber von jagdfremden Personen nicht immer entsprechend gewürdigt. Wildbret ist ein Produkt der Jagd, das durch die naturnahe Gewinnung und vorteilhafte Fleischzusammensetzung moderne Konsumentinnen und Konsumenten anspricht und daher eine „Visitenkarte der Jagd“ darstellt. GenussRegionen für Wildbret sichern dabei nicht nur ein hohes vorgegebenes Qualitätsniveau, sondern machen diesen Anspruch nach außen hin deutlich sichtbar, was wiederum dem Ansehen der Jagd zugutekommt. Dadurch wird auch bewusst der Regionalität in Österreich Rechnung getragen.

In den nächsten Ausgaben werden wir die GenussRegionen im Detail vorstellen.



„WILDE“ GENUSSREGIONEN.
Gesäuse Wild (Stmk.),
Hochschwab Wild (Stmk.),
Kleinwalsertaler Wild
und Rind (Vbg.),
Lilienfelder Voralpenwild (NÖ),
Metnitztaler Wild (Ktn.),
Pongauer Wild (Sbg.),
Weinviertler Wild (NÖ).

GRAFIK WEIDWERK