

Murau/Weiz, 14. März 2002

Steirische Bäckereien als Innovationsführer bei Gentechnik-freien Lebensmitteln

„Naturbrot“ unter den zehn besten Agrarprojekten Österreichs

Wieder einmal beweisen steirische Unternehmen besondere Weitsicht bei der Sicherstellung einer gesunden, Gentechnik-freien Lebensmittelproduktion: Unter der Dachmarke „Naturbrot“ haben zwei steirische Bäckereien – die Bäckerei Hager in Murau und die Bäckerei und Konditorei Wachmann in Weiz – als erste Backbetriebe in Österreich eine kontrolliert Gentechnik-freie Produktion umgesetzt. Den mit dem grünen „Gentechnik-frei erzeugt“-Kennzeichen ausgelobten Backwaren wurde während ihrer gesamten Produktionsphase – vom Korn bis zum fertigen Produkt – von der unabhängigen Kontrollstelle LUQS (Lebens- und Umweltsicherungs GmbH) die Einhaltung der strengen Richtlinien des österreichischen Lebensmittelcodex für eine Gentechnik-freie Lebensmittelproduktion zertifiziert.

Mit der Entwicklung der Dachmarke „Naturbrot“ und der gemeinsamen Vermarktung der Produkte beschreiten die beiden Unternehmen auch im Bereich Erfolgssicherung und Regionalentwicklung neue Wege: Ambitioniertes Ziel ist die Schaffung von Gentechnik-freien Regionen, mit eng kooperierenden Erzeuger- und Vermarktungsgemeinschaften, im Rahmen derer Bauern, Verarbeiter und Lebensmittelhandel gemeinsam an einem Strang ziehen, um die Sicherstellung ausreichender mengen an kontrolliert Gentechnik-freien Rohstoffen sowie eine umfassende Information des Konsumenten sicherstellen zu können. Sowohl in der Region rund um Murau, als auch im Raum Weiz haben sich dazu bereits sehr weit fortgeschrittene Projekte entwickelt.

Das Engagement der steirischen Betriebe findet auch bundesweit Beachtung: Von Landesrat Seitinger wurde die Initiative im letzten Herbst als eines der zehn besten Agrarprojekte ausgezeichnet. Auch die steirische Landesregierung steht der Idee von Gentechnik-freien Regionen in teilen des Landes sehr aufgeschlossen gegenüber und will die Bemühungen unterstützen.

„Lebensmittel müssen Lebensmittel bleiben“ – unter diesem Motto hat die treibende Kraft hinter dem Naturbrot-Projekt, der rührige Murauer Bäcker Karl Hager, seit 1998 die schrittweise Umsetzung einer kontrollierte Gentechnik-freien Produktion begonnen. Geschmacksverstärker und Enzyme wurden aus Brot und Mehl verbannt; sämtliche Rezepturen wurden auf ihre Gentechnik-Freiheit analysiert; fragwürdige Zutaten ausgetauscht oder aus der Rezeptur genommen.

„In unserem Projekt sehe ich eine große Chance für die kleinen Betriebe einer Region wie der unseren“, ist Karl Hager von seinem Weg überzeugt. „Unser Weg zum Erfolg liegt in der Qualität unserer Produkte. Der Verzicht auf Gentechnik ist dabei ein wesentliches Kriterium: Die Ablehnung der Konsumenten gegen den Einsatz der Gentechnik in der Lebensmittelherstellung ist eindeutig. Es ist unsere Aufgabe als Produzenten, diesen Wunsch zu erfüllen.“

Weitere Informationen:

Karl Hager, Mühle und Bäckerei Hager, Tel: 03532-2456, mail: naturbrot@utanet.at

**Arbeitsgemeinschaft für
Gentechnik-frei erzeugte Lebensmittel**
A-1070 Wien, Schottenfeldgasse 20
Tel: +43-(0)1-90440-54
Fax: +43-(0)1-90440-90
E-Mail: kontakt@gentechnikfrei.at
Internet: www.gentechnikfrei.at



Georg Wachmann, Bäckerei Konditorei Wachmann, Tel: 03172-4310,
mail:wachmann@naturbrot.at
Florian Faber, ARGE Gentechnik-frei, Tel; 01-37911-602, mail: info@gentechnikfrei.at