

Kennzeichnung von regionalen und Bio-Speisen in der Bio-Region Murau

Gasthöfe und Jausenstationen der Bio-Region Murau verpflichten sich, eine regionale und eine biologische Speise in ihrem Tagesangebot zu führen.

Sinnvoll ist, dieses Speisenangebot besonders zu kennzeichnen.

Vorteile besonderer Kennzeichnung:

- Qualitätsmerkmal der Bio-Region Gasthöfe ist klar erkennbar
- Wiedererkennung des Markenzeichens
„Echt guat – Bioregion Murau“
- Stärkung der Netzwerke innerhalb der Region (Produzent, Gastwirt)
- Deutliche Identifikation mit der Bio-Region
- Sicherheit der Konsumenten, regionale/biologische Produkte zu konsumieren (Biologische Produkte müssen laut EU-Bio-Verordnung 2092/91 klar gekennzeichnet sein.)



Einheitliche Kennzeichnung des speziellen Speisenangebotes mit dem Markenzeichen „Echt guat“, wobei das biologische Angebot noch gesondert ausgelobt wird.

Möglichkeiten einer speziellen Bio-Kennzeichnung

- Kennzeichnung mittels *
- Kennzeichnung durch eine andere Schriftfarbe (Bsp. Grün)

Die Kennzeichnung dieser Speisen werden im Menüplan mit dem Hinweis „aus biologischer Landwirtschaft“ oder „aus kontrolliert biologischem Anbau“ erklärt und können überdies eine Information auf den Produzenten geben.

Richtige Kennzeichnung biologischer Speisen

Grundsätzlich besteht ein Unterscheid zwischen einer biologischen Speise oder einer Speise mit biologischen Komponenten.

Biologische Speise	Speise mit biolog. Komponenten
Dinkelfrittaten* Biolog. Dinkelmehl Biolog. Eier Biolog. Milch Salz Biolog. Öl oder Butter zum Ausbacken	Dinkelmehl*-Frittaten Biolog. Dinkelmehl Eier und sämtliche andere Zutaten können aus konventioneller Landwirtschaft stammen.
Bio-Topfenschmarren* Alle Zutaten, die zur Herstellung der Speise benötigt werden, stammen aus biologischer Landwirtschaft.	Murauer Schmarren mit Bio-Topfen* Biolog. Topfen Sämtliche andere Zutaten können aus konventioneller Landwirtschaft stammen.

Sinnvolle Ergänzungen der Speisekarte sind:

- Hinweise oder Beschreibungen der Produzenten (Kooperation Gastwirt und Landwirt)
- Beschreibung der Richtlinien der Bio-Region Murau
- Kurze Beschreibung der biologischen Produktionsweise mit Ernte-Logo

Praktische Umsetzung

Beispiel 1:

MITTAGSMENÜ

Montag, 4. Juli 2005



Klare Gemüsebrühe mit Dinkelmehl-Frittaten*



*Rindsroulade vom Speckbauer St. Peter
Vollkornnudeln**

oder



*Schwarzenberg'sches Forellenfilet gebraten
Petersilienerdäpfel**

Frische Blattsalate



Bio-Topfenschmarren mit Zwetschkenröster*

*Wir wünschen Ihnen guten Appetit
Familie Mattersberger*

Mit einem „*“ gekennzeichnete Produkte stammen aus
„kontrolliert biologischer Landwirtschaft“

Beispiel 2:

MITTAGSMENÜ

Montag, 4. Juli 2005



Klare Gemüsebrühe mit *Dinkelmehl**-Frittaten



Rindsroulade vom Speckbauer St. Peter
*Vollkornnudeln**

oder



Schwarzenberg'sches Forellenfilet gebraten
*Petersilienerdäpfel**

FrISChe Blattsalate



*Bio-Topfenschmarren** mit Zwetschkenröster

Wir wünschen Ihnen guten Appetit
Familie Mattersberger

Grün und mit einem „“ gekennzeichnete Produkte stammen aus „biologischem Landbau“*