

Kärntens beste Bauernbrote und Öle prämiert - ein Fest der Geschmackskunst!

Am 2. Juni 2025 wurden in Kärnten über 250 bäuerliche Produkte ausgezeichnet. Entdecken Sie die Kunst richtiger Verarbeitung von Ölen und Broten.



Pischeldorf, Österreich - Die Kärntner Bäuer*innen haben erneut ihre hohe Qualität und Innovationskraft bewiesen. Über 250 Produkte wurden im Rahmen einer Verkostung von einer Fachjury bewertet, und die besten Erzeugnisse wurden mit Medaillen in Gold, Silber und Bronze ausgezeichnet. Besonders hervorzuheben sind die traditionellen Bauernbrote und hochwertigen Öle, die nicht nur für ihren Geschmack, sondern auch für nachhaltige Herstellungsprozesse stehen. Viele dieser ausgezeichneten Produkte stammen direkt von den Höfen der bäuerlichen Betriebe, was die enge Verbindung zwischen Landwirtschaft und Regionalität unterstreicht. Dies berichtet

Klick Kärnten.

Landesrätin Beate Prettner betonte anlässlich dieser Verleihung die Bedeutung solcher Initiativen für die Wertschätzung bäuerlicher Arbeit. Sie unterstützt die Vision einer nachhaltigen Lebensmittelproduktion, die durch Regionalität geprägt ist. Besonders hervorzuheben ist die Familie Karnitschnig aus Pischeldorf, die seit der ersten Verkostung im Jahr 2008 kontinuierlich ausgezeichnet wird und somit für ihre langjährige Spitzenqualität steht.

Herausforderungen und Chancen regionaler Produkte

Trotz der wachsenden Beliebtheit regionaler Produkte ist es oft eine Herausforderung, sie in Supermärkten oder über andere Verkaufswege zu finden. Laut dem **Umweltbundesamt** bieten viele Supermärkte frisches Gemüse, Obst, Eier und Milch aus der Region an, jedoch existiert keine einheitliche Regelung für den Begriff „regional“, was die Orientierung erschwert. Bio-Läden und Direktvermarkter sind oft die besten Orte, um eine größere Auswahl an regionalen Lebensmitteln zu finden.

Regionale Lebensmittel können in verschiedenen Formaten angeboten werden, darunter Hofläden, Wochenmärkte und Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaften. Diese direkten Vertriebswege unterstützen nicht nur die lokale Wirtschaft, sondern tragen auch dazu bei, den CO₂-Ausstoß zu verringern, indem Transportwege minimiert werden.

Die Rolle der Regionalisierung für Nachhaltigkeit

Eine nachhaltige Ernährung ist ein vielschichtiges Thema, das über die Region hinaus gedacht werden muss. Wie **Ernährungswandel** aufzeigt, ist die Regionalisierung ein wichtiger Ansatz, um umweltfreundliche und sozial gerechte

Landwirtschaft zu fördern. Dabei ist es wichtig, den Fokus nicht nur auf regionale Produkte zu legen, sondern auch auf pflanzliche Ernährung und die Reduktion des Konsums tierischer Produkte.

Die Regionalisierung hat das Potenzial, den Preisdruck auf kleinbäuerliche Betriebe zu verringern und Biodiversität zu fördern. Vorteilhaft ist auch die Unabhängigkeit vom Weltmarkt und die Schaffung regionaler Arbeitsplätze. Dennoch müssen bestimmte Grenzen und Herausforderungen beachtet werden, wie beispielsweise die Tatsache, dass nicht alle Produkte regional hergestellt werden können.

Zusammenfassend lässt sich feststellen, dass die Verknüpfung von Regionalität und Nachhaltigkeit im Ernährungssystem immer mehr an Bedeutung gewinnt. Medaillenverleihungen an bäuerliche Produkte stärken nicht nur das Bewusstsein für Qualität und Herkunft, sondern tragen auch zur Verfestigung einer kulturellen Wertschätzung bäuerlicher Arbeit in der Gesellschaft bei.

Details	
Ort	Pischeldorf, Österreich
Quellen	• www.klick-kaernten.at • www.umweltbundesamt.de • www.ernaehrungswandel.org

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at