

Initiative KOSTBAR.REGIONAL

Regionale Lebensmittel sichtbar machen



DONAU
NÖ-MITTE

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Das Label KOSTBAR.REGIONAL



Das neue Label „KOSTBAR.REGIONAL“ macht ab sofort regionale Lebensmittel noch sichtbarer. Betriebe können damit regionale Zutaten und Partner*innen kennzeichnen, zum Beispiel auf **Speisekarten** oder **Webseiten**.

Auf www.kostbare-region.at wird Vernetzung innerhalb der Region ebenfalls für jeden Betrieb sichtbar gemacht:

Weitere Bezugsquellen Partner*innen



Gasthaus Nährer

Hubertusstraße, 2, 3141 Rassing

MaZZetti RegionalLokal

Handel Mazzetti-Straße 65a, 3100 St. Pölten

Bauernhof Pickl

Kellergasse, 3142 Langmannersdorf

Eierhof Burger

Hausheim 3, 3124 Hausheim

Hell's Salate

Helenengasse 6, 3125 Statzendorf



Simon Kaiblinger

Pönning 4,
3141 Kapelln

simon@wasser-garten.at

+436605683558

<https://www.wasser-garten.at/>

facebook.com/der.wassergarten

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Warum auf regionale Partnerschaften und Produkte aufmerksam machen?



- ▶ KOSTBAR.REGIONAL steht für regionale Zusammenarbeit, gestärkte Ernährungssicherheit, kurze Lieferwege und höchste Frische.
- ▶ Konsument*innen werden angeregt, sich die Frage zu stellen, woher die Lebensmittel auf ihrem Teller stammen.
- ▶ Ein bewusster, verantwortungsvoller Konsum wird vielen Menschen immer wichtiger.
- ▶ Transparenz über Herkunft und Produktionsweise schafft Vertrauen sowie unbeschwerten Genuss für Gäste und Kundschaft.
- ▶ So erzählt die Speisekarte Geschichten der Menschen und Betriebe aus der Region.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Beispiele, wie man gelungene regionale Zusammenarbeit kommuniziert



Website-Auftritt von weinhof-gill.at :

WEINHOF
Gill

Heurigen

Auszeichnungen

Kontakt

Weil uns Regionalität wichtig ist...

- Obst und Gemüse – Wechtl, 3133 Gemeinlebarn
- Mohn – Mohnhof Gressl, 3631 Ottenschlag
- Fleisch – Kerzig, 3133 Traismauer
- Milchprodukte – Hiegesberger, 3125 Statzendorf
- Pute – Burger, 3123 Untermerking
- Gebäck – Käppel, 3131 Getzersdorf
- Eier – Burger, 3124 Hausheim & Zischkin, 3452 Atzenbrugg
- Nahversorger – Dorfgeschäft in Nußdorf ob der Traisen
- Fische – Haimel, 3133 Traismauer



*aufgepeppt mit dem
KOSTBAR.REGIONAL-Label*

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Beispiele, wie man gelungene regionale Zusammenarbeit kommuniziert



Website-Auftritt von winzerhof-haslinger.at :



aufgepeppt mit dem
KOSTBAR.REGIONAL-Label

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

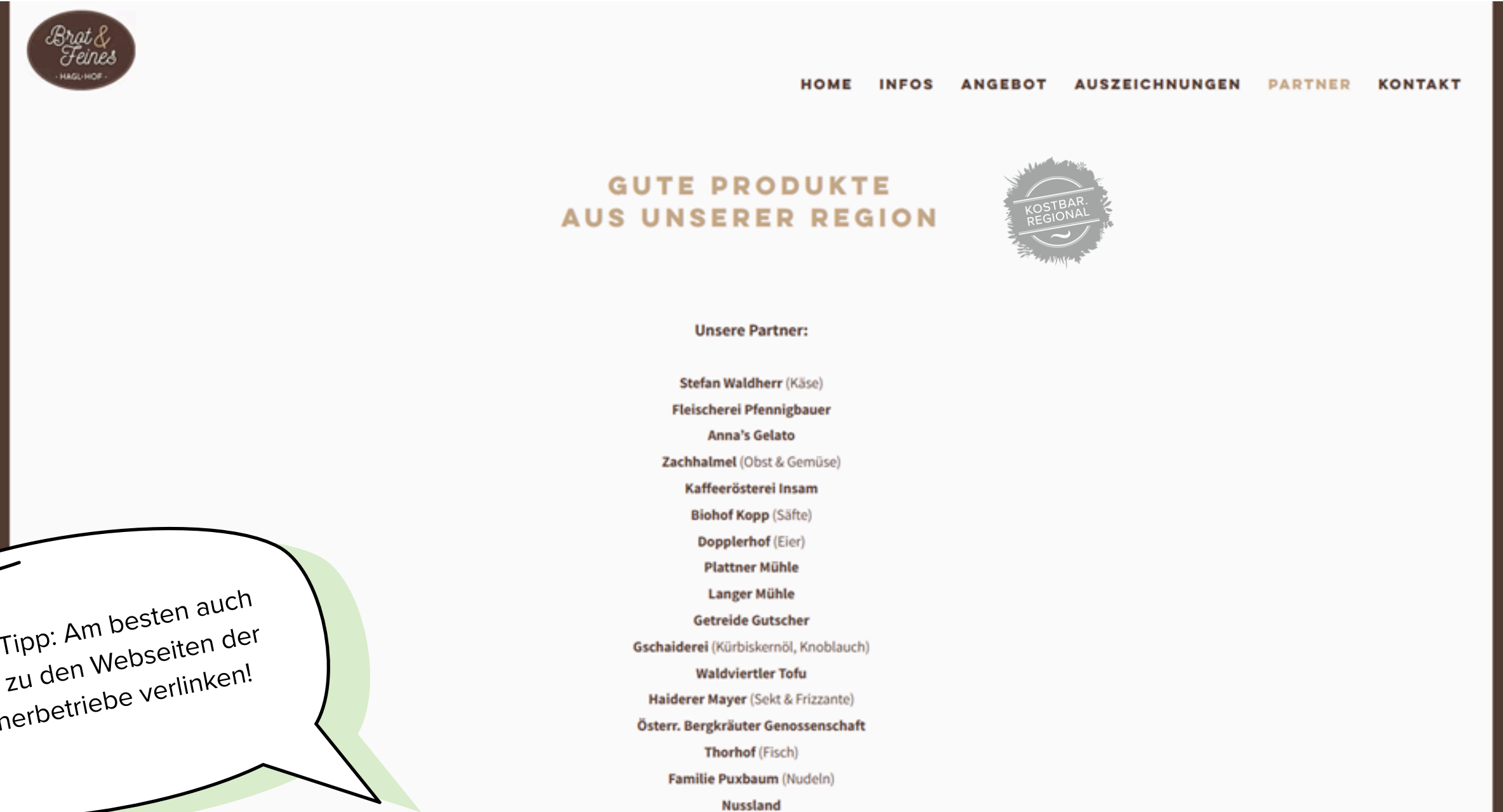


Kofinanziert von der
Europäischen Union

Beispiele, wie man gelungene regionale Zusammenarbeit kommuniziert



Websiteauftritt von brotundfeines.at



Unser Tipp: Am besten auch gleich zu den Webseiten der Partnerbetriebe verlinken!

aufgepeppt mit dem
KOSTBAR.REGIONAL-Label

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Beispiele, wie man gelungene regionale Zusammenarbeit kommuniziert



Website-Auftritt von Regionalladen mazzetti.at :

Unsere Lieferanten

The logo for Mazzetti Regional Lokal, featuring the name in a stylized font with a green leafy border.

A circular logo with a green leafy border. Inside, the text "KOSTBAR.REGIONAL" is written in a stylized font, with a wavy line below it.

Produktübersicht

Produzent	Produkte
Biohof Rank	verschied. Honige, Dirndl, Propolisprodukte (BIO)
Brunnhof	Hirschspezialitäten
Cult Caffè	Verschiedene Kaffeesorten
Duftbox	Kosmetik, Duftöle
Erlautaler Käsewölfe	BIO Käse Spezialitäten
Think of Nature	Chillisoßen, Knoblauchpaste, frische Salate
Grünzeug vom Feld	Saisonales Gemüse, Salat
Familie Buchinger	Karotten, Kohlrabi, saisonales Gemüse
Familie Bracher	Frischkäse, Aufstriche
Familie Brader	Speisekürbis, Kürbiskernöl, verschied. Kürbiskerne, Melonen
Familie Deix	Himbeeren, Himbeermarmelade, Himbeersirup, Himbeermus
Familie Dorn	Eier, Erdäpfel
Familie Gram	Essig, Öl
Agnes Göbl	handgefertigte Glückwunschkarten, Geschenkanhänger, ..
Familie Gugerell	Aroniasaft, Aroniasirup, Aroniamarmelade (BIO)
Familie Haidn	verschiedene Nudelsorten
Familie Hell	verschiedene Krautsalate, Erdäpfelsalat
Familie Kaiblinger	Erdbeeren, Erdbeererzeugnisse, Frisches Bauernbrot (FR)
Familie Moderbacher	Milch, 24 h-Milchautomat
Familie Nikolaus	Popcorn
Familie Prammer	verschiedene Apfelsäfte
Familie Schaberger	Geflügel, Fertiggerichte
Familie Schalhas	Knödel
Familie Sterkl	Zwiebel, Charlotten, Salat
Familie Stiefsohn	Schweinefleischprodukte, Grillspezialitäten...
Familie Weichhart	BIO Äpfel und Birnen
Erdellenhof	Räuchersahling, -forelle

aufgepeppt mit dem
KOSTBAR.REGIONAL-Label

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Beispiele, wie man gelungene regionale Zusammenarbeit kommuniziert



Speisekarte von gaststaettefigl.at :



Vielen Dank an unsere regionalen Lieferanten



Stephan Burger, Wasserburg/Pottenbrunn
täglich frischer Fisch & Kaviar

Höllerschmied, Krems
Fleisch

Jagdverband Ratzersdorf
Wild

Familie Burger, Oberwölbling
Hühnereier

Plattner Mühle, Schildberg
Mehl

Hannes Hiegesberger, Statzendorf
Milchprodukte

Biohof Gugerell, Kapellen
Kürbis, Erdäpfel & Salat

aufgepeppt mit dem
KOSTBAR.REGIONAL-Label

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Beispiele, wie man gelungene regionale Zusammenarbeit kommuniziert



Website-Auftritt von gasthaus-figl.at:

Patrick Friedrich
Gasthaus Figl
Wiener Straße 1
3424 Wolfpassing,
willkommen@gasthaus-figl.at
Tel 02242/70155

Woher wir unsere Produkte beziehen
Eines meiner größten Anliegen ist es zu wissen woher ich meine Produkte beziehe und wie sie produziert bzw. gehalten werden.
Ich hab zu allen meinen Bauern, Produzenten, Jägern und auch Winzern immer Kontakt, weil gemeinsames arbeiten auf Augenhöhe tolle Produkte bringt.
Transparenz und Nachhaltigkeit ist für uns keine Floskel, sondern Alltag.
Darum hier die Liste all unserer Partner mit der Verlinkung, dass auch ihr nachschauen könnt wer mit und für uns arbeitet.

Natur
Je nach Saison wächst bei uns so einiges Kostbares, das wir zur richtigen Zeit selbst pflücken, brocken und schneiden. Danach kommt es möglichst bald bei Ihnen auf den Teller oder wird bei uns in der Küche auf die verschiedensten Arten haltbar gemacht. Zu unseren liebsten Naturprodukten gehören Bärlauch, Löwenzahnblätter und -blüten, Hollerblüten und -beeren, Waldmeister und Pfefferminze.

Produzenten & Lieferanten
Alles, was wir nicht gleich in der Natur finden, wird von den besten Produzenten und Lieferanten zu uns ins Haus gebracht. Hierzu zählen:

- Fleischerei Schmölz** in Tulln, die alles noch selbst schlachtet und verarbeitet
- Willi Hafenrichter** aus Tulln, der jede Nacht das Beste an Obst, Gemüse und Kräutern vom Wiener Großgrünmarkt holt
- Martin Allram** produziert die verschiedensten Urgetreidesorten im Waldviertel
- Familie Hiegesberger** aus Fugging bei Herzogenburg versorgt uns mit Milch, Obers, Topfen und Sauerrahm
- Die Bäckerei Weichslbaum** aus Rohrendorf liefert unser täglich Brot
- Eierhof Doppler** aus Staasdorf, Freiland Eier der ersten Güteklasse
- Teichwirtschaft Matthias Haberzeth**, hat seine Teiche in den besten Lagen des Waldviertel und beliefert uns mit bestem Fisch
- Christoph Friedrich** aus Zeiselmauer bringt uns den naturtrüben Apfelsaft und seine hervorragenden Nudeln, sowie Marillen, Kirschen, Äpfel.....

Wirtshaus kultur
NIEDERÖSTERREICH

Top-Wirt-Aufsteiger 2020
Gasthaus Figl

Gault & Millau
Wir wurden **2026** ausgezeichnet mit:

aufgepeppt mit dem
KOSTBAR.REGIONAL-Label

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Zusatzinformation: Unterschiedliche Auslobungsmöglichkeiten für Bio-Zutaten in der Gastronomie



Für die Gastronomie besteht derzeit keine gesetzlich vorgeschriebene Kontrollpflicht durch eine Kontrollstelle. Es gibt aber die Möglichkeit, den Betrieb ganz oder teilweise (Produktgruppen, Anteil) bio-zertifizieren zu lassen.

Die Zertifizierung bietet Sicherheit

- ▶ für den Gast
- ▶ für Einkauf und Küche
- ▶ vor Trittbrettfahrern und
- ▶ sie gewährleistet Qualitätssicherung durch Transparenz und eine durchgängige Kontrollkette vom Landwirt bis zum Gastwirt.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Zusatzinformation: Unterschiedliche Auslobungsmöglichkeiten für Bio-Zutaten in der Gastronomie



Was wird kontrolliert?

Geprüft werden:

- ▶ Dokumente und Unterlagen (Zertifikate)
- ▶ Lagerhaltung: Bio-Lebensmittel müssen getrennt von konventionellen gelagert werden
- ▶ Wareneingang, Warenfluss und Warenausgang; es wird kontrolliert, ob die Mengen an verkauften Bio-Gerichten mit den eingekauften Mengen an Zutaten übereinstimmen
- ▶ Richtige Auslobung gegenüber dem Gast (Speisekarten, Tischaufsteller, Menükarten etc)



Deklarationsbeispiel - Bio-Zutaten:



Quelle: Zertifizierungsleitfaden zum Download auf www.nahtuerlichbio.at/-/unserangebot

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Meine regionalen Kooperationen sichtbar machen



Partnerbetrieb	Ort/Gemeinde	Ev. Webseite	Kontakt (E-Mail, Tel.Nr)

- ▶ Wo möchte ich auf meine regionalen Partnerbetriebe aufmerksam machen? Eigene Webseite, Speisekarte, Auslage, Flyer ...?
- ▶ Als Blickfang kann dafür das KOSTBAR.REGIONAL Label verwendet werden.
Download unter <https://www.kostbare-region.at/zukunftsfit/kostbar-regional>
- ▶ Auf der KOSTBAREN Region-Website: Bitte obige Liste an office@kostbare-region.at senden und das KOSTBARE Region-Team übernimmt das Zuordnen der Partnerschaften zu Eurem Betrieb.

Mein Betrieb:

Ort:

Webseite:

Kontakt (E-Mail, Tel.Nr):

☐ Bitte meinen Betrieb auf www.kostbare-region.at kostenlos anlegen

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

