

STEIERMARK

THEMA DES TAGES

steierer@kronenzeitung.at



Wo „BVN“ (Bäuerliche Versorgungsnetzwerk Steiermark) draufsteht, ist gute, heimische Qualität drinnen



Foto: Christian Jauschowetz

DARUM MACHEN WIR ES ZUM THEMA

Erst kürzlich kritisierten die steirischen Grünen Landwirtschaftsminister Norbert Totchnig (ÖVP), weil er an dem Ziel, 55 Prozent Bio-Anteil bis 2030 in öffentlichen Küchen zu erreichen, nicht mehr festhält. Eine „Krone“-Erhebung zeigt, dass die Steiermark in dieser Hinsicht überraschend gut dasteht.

700

PRODUKTE

Rund 100 steirische Bauern erzeugen 700 verschiedene Produkte für das BVN. 47 Großkunden wie Kages, Küche Graz und Justizanstalten werden beliefert.

WAS IST REGIONALITÄT?

Es gibt keine allgemein gültige Definition für Regionalität. Das BVN hat deshalb für sich definiert, dass Produkte aus der Steiermark regional sind. Dabei spielte auch die Sicherung von steirischen Arbeitsplätzen eine wichtige Rolle für das Netzwerk.

Foto: LandSteiermark/Binder



Wo „BVN“ (Bäuerliche Versorgungsnetzwerk Steiermark) draufsteht, ist gute, heimische Qualität drinnen

Vom Hof direkt in die Kantine

Die Steiermark gilt als Vorreiter bei der Verarbeitung heimischer Lebensmittel in öffentlichen Großküchen. Ein einzigartiges Netzwerk aus Landwirten ist eines der Erfolgsgeheimnisse.

Öffentliche Küchen werden auch in der Steiermark immer wichtiger. Jede zweite Mahlzeit wird inzwischen in Großküchen eingenommen, denn vielen fehlen die Zeit und Energie zum Kochen. Dennoch spielt für die Steirer die Herkunft ihrer Mahlzeiten eine wichtige Rolle.

„In der Steiermark wird den Gästen in Großküchen der Genuss hochwertiger regionaler Lebensmittel ermöglicht und die heimischen Familienbetriebe werden gestärkt“, betont Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer (ÖVP). Zu einem großen Teil wird das durch das „Bäuerliche Versorgungsnetzwerk Steiermark“ (BVN) ermöglicht.

Viele Bauern, eine große Genossenschaft

Das BVN ist österreichweit einzigartig: Die Genossenschaft wurde Ende 2020 ge-

Mit dem BVN eröffnen wir für unsere kleinstrukturierte heimische Landwirtschaft neue Absatzmöglichkeiten und sichern die nötigen Produkte für die Gemeinschaftsverpflegung.

Simone Schmiedtbauer, Agrarlandesrätin (ÖVP)



Foto: Christian Jauschowetz

Heute wird das BVN von rund 100 Bauern und Landwirten aus der ganzen Steiermark beliefert und führt bereits 700 regionale und saisonale Spezialitäten im Produktkatalog.

Bürokratie übernimmt Genossenschaft

Wie das Ganze funktioniert? Bauern und Landwirte können ihre Produkte – Gemüse, Obst, Fleisch, Eier, Milch, Reis, Öl, Honig, etc. – an sogenannte Hubs, also quasi Verteilerzentren in der ganzen Steiermark liefern. Dort werden diese gebündelt, kommissioniert und anschließend an die Kunden geliefert. Die Größe der Betriebe spielt dabei keine Rolle: „Wir wollen damit bewusst kleinstrukturierte bäuerliche Familienbetriebe stärken“, sagt Hillebrand.

Die Landwirte können sich durch die Mitgliedschaft im BVN gezielt auf

gründet und belieferte bereits im Frühjahr 2021 erste Kunden. „Schon seit 20 Jahren gab es den Wunsch, Produkte zu bündeln um gemeinschaftlich an Großküchen zu liefern. Mit der unglaublichen Vielfalt, die wir in der Steiermark haben, und der hohen Produktqualität musste es ja möglich sein, den regionalen Anteil in solchen Einrichtungen zu erhöhen“, erinnert sich BVN-Obmann Markus Hillebrand zurück.

Gemeinsam mit dem Grazer Stadtbauernobmann Karl Obenaus entwickelte Hillebrand dann das Konzept für das BVN: „Wir haben versucht, über die Landwirtschaftskammer und das Land Steiermark auch alle Verbände mit einzubinden. Also Gemüsebauverband, Obstbauverband, die Styriabrid für Fleisch und die Bio Ernte Steiermark. So hatten wir auch gleich ein großes Netzwerk an möglichen Produzenten.“



Markus Hillebrand produziert auch selbst Gemüse für steirische Großküchen. Neben Karotten und dem Grazer Krauthäuptel liefert er auch Sauerkraut.

Foto: Christian Jauschowetz

die Produktion konzentrieren. Den bürokratischen Teil und die Abwicklung der Lieferungen an die Kunden übernimmt die Genossenschaft: „Dadurch kann jeder Bauer seine Produkte in den steirischen Küchen unterbringen. Diese profitieren wiederum durch eine zentrale Kontaktperson vom BVN. Das heißt, sie bekommen zwar Produkte von verschiedenen steirischen Bauern, haben aber dennoch nicht 20 verschiedene Ansprechpartner,

sondern nur einen“, erklärt Hillebrand.

Knapp 50 Großkunden – Von AK bis Justiz

Beliefert werden mittlerweile 47 Großkunden in der ganzen Steiermark: „Da gehört das Land Steiermark natürlich dazu, aber auch die Küche Graz, die Kages, Landeskrankenhäuser in Graz und Leoben, Schulen, die steirische Arbeiterkammer, Justizanstalten und viele mehr.“ Die Bestellung er-

folgt wie bei anderen Großhandelsketten ganz einfach über einen Webshop.

„Ich freue mich, dass bereits rund 100 steirische Höfe involviert sind und das BVN gemeinsam stetig weiterentwickeln. Dafür habe ich das BVN dieses Jahr mit 120.000 Euro aus meinem Ressort unterstützt. Das steigert die Wertschöpfung in den Regionen und schafft steirische Arbeitsplätze“, zeigt sich Schmiedtbauer begeistert. Michaela Holzinger

Markus Hillebrand, Obmann BVN