

Das AMA – Gastrosiegel

"Für eine große Anzahl der Gäste spielt Authentizität und Regionalität eine wichtige Rolle. Die Herkunft der in der regionalen Küche verwendeten Produkte wird immer häufiger nachgefragt. Bewusst im Restaurant essen bedeutet, sich genussvoll den modern zubereiteten Gerichten aus heimischen Rohstoffen hinzugeben. Nachhaltigkeit und die Rückbesinnung auf regionale Angebote gewinnen also in der Gastronomie und Hotellerie immer mehr an Bedeutung.

Laut einer Studie der Universität für Bodenkultur legen 70 Prozent der Gäste im Restaurant großen Wert auf nachvollziehbare Herkunftsangaben. Daher führen wir seit 2011 auch das AMA Gastrosiegel. Der Schulterschluss zwischen Landwirtschaft und Gastronomie ist die Basis für eine "kulinarische Destination Österreich". Aus diesem Grund hat die AMA Marketing GesmbH ein Rückverfolgungssystem entwickelt.

Mit dem AMA-Gastrosiegel werden Betriebe, die die Philosophie des regionalen Einkaufs leben, ausgezeichnet und zertifiziert. Versehen mit dem AMA-Gastrosiegel garantieren Österreichs Wirte, dem Gast Gerichte aus der Region zu kredenzen, die mit österreichischen Rohstoffen gekocht werden. Im Detail bedeutet dies, dass Gastronomiebetriebe aus den Produktkategorien Fleisch, Milch, Eier, Obst & Gemüse sowie Wild und Süßwasserfisch individuell jene Produkte auswählen, deren Herkunft in der Speisekarte gekennzeichnet werden soll. Hierbei steht die Transparenz der Herkunft im Vordergrund.

Leider besteht bis dato nicht die Möglichkeit einer Auszeichnung mit dem AMA Gastrosiegel für den Würstelstand. Wir bemühen uns aber trotzdem auch dort die Kriterien umzusetzen.

[Hier gibt es mehr Informationen zum AMA Gastrosiegel.](#)

