

Kernland-Qualitätspunkt zeichnet regionale Betriebe und Produkte aus Auszeichnung für Gasthaus Haslinger in Pregarten

MÜHLVIERTLER KERNLAND / Für die bäuerlichen Direktvermarkter war die Entwicklung des Qualitätspunktes Mühlviertler Kernland als Leader-Projekt eine Bereicherung. Durch die Auszeichnung von Produkten mit diesem Punkt wissen die Konsumenten genau, dass es sich dabei um Produkte aus der Heimat handelt, die sorgfältig und mit Bedacht auf Natur und Lebewesen produziert werden. Den Punkt dürfen all jene bäuerlichen Direktvermarkter führen, die entweder Bio-Betriebe sind oder andere Gütesiegel führen wie beispielsweise das AMA-Gütesiegel, Urlaub am Bauernhof oder Gutes vom Bauernhof. Für gewerbliche Betriebe gibt es keine vergleichbaren bestehenden Qualitätsoffensiven, weshalb die Kernlandbauern mit Obfrau Brigitte Maurer-Pühringer den Qualitätspunkt auch an Gastronomiebetriebe vergeben, die das ganze Jahr über nachgewiesen Produkte von regionalen Direktvermarktern aus dem Mühlviertler Kernland beziehen. "Immer mehr gewerbliche Betriebe, die großen Wert auf regionale Produkte legen, interessieren sich dafür, unseren Qualitätspunkt zu führen", freut sich Brigitte Maurer-Pühringer über das positive Echo. Gemeinsam mit ihrem Vorstandskollegen Anton Lengauer aus Pregarten hat sie vor wenigen Tagen Manuel Haslinger vom Gasthaus Haslinger in Pregarten und die Biobäuerin Gabriele Kaltenberger aus Wartberg mit dem Qualitätspunkt ausgezeichnet.



Bildtext:

Kernlandbauern-Ofrau Brigitte Maurer-Pühringer, Gastwirt Manuel Haslinger, die Bio-Bäuerin Gabriele Kaltenberger und Kernlandbauernvorstandsmitglied Anton Lengauer aus Pregarten bei der Verleihung des Kernland-Qualitätspunktes.

Foto:

Leader-Region Mühlviertler Kernland