

**Sieg** - TRAUMTOR von P  
 GUETTA eröffnet EURO  
**egen Menü für unser Team**  
**Wut-Bäuerin**  
**attackiert**  
**Kanzler K**



Kern verabschiedete Alaba und Co. mit Essen.



Landwirtin Dammerer protestierte auf Facebook.

**Wegen Kicker-Menü**  
**Wut-Bäuerin**  
**attackiert**  
**den Kanzler**

Facebook: APA, T3/Carsten/Artnet/Gruber/Singer/EPA, bka

**Ärger über Fleisch aus Uruguay**

Rinderbäuerin beklagt auf Facebook, dass keine heimischen Produkte verkocht wurden.

Wien. Am Dienst verabschiedete Kanzler Christian Kern (SPÖ) das Nationalteam zur EM in Frankreich. Doch das Menü für Alaba und Co., dass im Kanzleramt serviert wurde, stößt nicht nur auf Begeisterung.

**Zornige Landwirtin.** Eine (ÖVP-nahe) Rinderbäuerin aus Niederösterreich, Silke Dammerer, postete ihren Frust auf der Facebookseite des Kanzleramts: Ihr habe das Menü „sauer aufgestoßen! Jakobsmuscheln und Rindfleisch aus Uruguay, das trifft mich als ö. Bäuerin sehr hart muss ich gestehen!“ Sie beklagt, dass nicht

auf heimische Produkte bei dem Menü für die Fußballer zurückgegriffen wurde.

Dammerer postete auch gleich einen heimischen Menüvorschlag mit Spargel-suppe und österreichischem Rind: „Das von mir zusammengestellte Menü beinhaltet ca. 14.000!!!!!! weniger Kilometer und verursacht dadurch sehr geringe Umweltkosten.“

**Kanzleramt gibt Fehler zu.** Das saß. Über den Beitrag wird in den sozialen Netzwerken heftig diskutiert. Über 900-mal wurde der Post geteilt, über 1900-mal geliked. Das Kanzleramt zeigt sich reuig: „Das war nicht die beste Menüwahl, die wir getroffen haben.“

**Silke Dammerer** ▶ **Bundeskanzleramt**  
 23 Std. · 🌐

Sg. Herr Bundeskanzler, als österreichische Rinderbäuerin ist mir, das Bild in der gestrigen Ausgabe einer Tageszeitung mit der Veröffentlichung des Verabschiedungsmenü für unsere ÖFB Mannschaft, mehr als sauer aufgestoßen! Jakobsmuscheln und Rindfleisch aus Uruguay, das trifft mich als ö. Bäuerin sehr hart

Brief vom 10. Juni 2016 an das BK Amt:

Sg. Herr Bundeskanzler,

als österreichische Rinderbäuerin ist mir, das Bild in der gestrigen Ausgabe einer Tageszeitung mit der Veröffentlichung des Verabschiedungsmenü für unsere ÖFB Mannschaft, mehr als sauer aufgestoßen! Jakobsmuscheln und Rindfleisch aus Uruguay, das trifft mich als Bäuerin sehr hart muss ich gestehen!

Ich hätte hier folgenden österreichischen Menüvorschlag für sie und ihren Küchenchef:

Saisonale **Spargelcremesuppe** vom Marchfeldspargel (dzt. erntefrisch)!

Rosa gebratenes Filet von der **österreichischen Qualitätskalbin**, die restlichen Beilagen dürfen sie gerne belassen, sofern diese aus Ö. stammen.

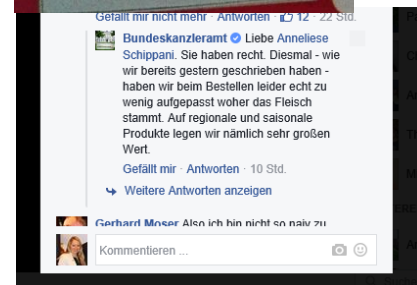
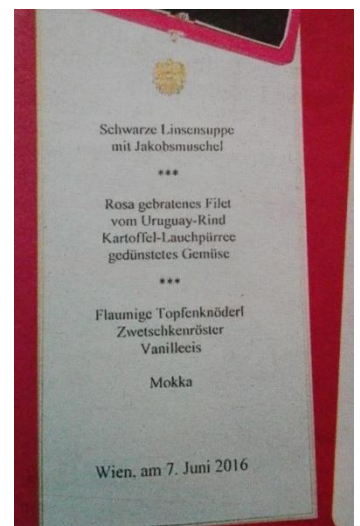
Für das Dessert würde sich eine Variation mit **österreichischen Erdbeeren** sehr gut anbieten, denn diese sind derzeit reif und sehr schmackhaft.

Das von mir zusammengestellte Menü beinhaltet ca. 14.000 weniger Kilometer und verursacht dadurch sehr geringe Umweltkosten.

Die Auswahl der Zutaten wurden unter den höchsten Qualitätsstandards, die sie außer in Österreich sonst nirgends finden, produziert und der uns wir Ö. Bauern und Bäuerinnen verschrieben haben.

Zeitgleich bekommen sie mit meinem Menü die einzigartige österreichische Kulturlandschaft (die wir Landwirte pflegen) kostenlos mitserviert.

Reaktionen seitens des BK Amts:



*Reaktion meinerseits vom 11. Juni 2016*

Herzlichen Dank für die vielen positiven Reaktionen auf mein Posting, ich bin absolut überwältigt, welche großer Beistand mir, mit meinem Anliegen, zu Teil wurde/wird! Aufgrund der tausenden Reaktionen sieht man, wie wichtig der Bevölkerung unsere bäuerlichen Leistungen sind. Danke für eure/ihre Unterstützung, wir brauchen sie mehr denn je!

Ich respektiere auch die Entschuldigungen des Bundeskanzleramts, niemand ist fehlerfrei. Ich hoffe, dass die dafür Verantwortlichen aus diesem Fehler gelernt haben, biete hierbei auch gerne meine Hilfe an! Für die Zukunft wünsche ich mir, dass die Herkunft der, vom beauftragten Caterer, verarbeiteten Zutaten, sorgfältig geprüft wird und man österreichischen Produkten den Vorzug gibt. Im Interesse unserer Heimat, würde ich mir diesen Patriotismus von jeder staatlichen Einrichtung erwarten! Vorreiter ist hier NÖ, ab Sommer wird in allen Einrichtungen des Landes die Herkunft der verarbeiteten Zutaten ausgewiesen. Wäre schön, wenn sich noch weitere Einrichtungen anschließen. Bitte immer mitbedenken, unsere Leistungen beschränken sich dabei bei weitem nicht nur auf den Lebensmittelbereich. Der österreichische Tourismus lebt maßgeblich von der durch uns gepflegten Kulturlandschaft, wir schaffen Arbeitsplätze auch im vor- und nachgelagerten Bereich und produzieren erneuerbare Energien.

Wir Bäuerinnen und Bauern fordern ja immer wieder eine bessere Herkunftskennzeichnung. Im Supermarkt kann jeder (tw. leider mit mehrfachem Wenden der Verpackungen verbunden) selbst entscheiden, welchem Produkt man den Vorzug gibt. Bei verarbeiteten Waren und dem Außer-Haus-Verzehr sieht das leider anders aus, hier ist die Herkunft bis dato nicht ersichtlich. Jene Wirte, die bewusst auf österreichische Qualität setzen, stehen im ungleichen Wettbewerb zu Billig-Aktionsverpflegern, die LM aus dem Ausland importieren. Die Betroffenen sind dabei auch wir. Mit unseren kleinstrukturierten Familienbetrieben ist es unmöglich, mit den großen Agrarländern und deren Preisen mithalten. Ich wünsche mir, dass meine Postings, im Sinne der Allgemeinheit, ein Zeichen für die Zukunft waren/sind. Danke all jenen, die dazu ebenfalls beigetragen haben!