

# UMSETZUNGSHILFE FÜR DEN GASTRONOMEN

## Detaillierte Dokumente zur Hilfestellung für die Umsetzung des AMA-Gastrosiegels



1. Checkliste zur Selbstüberprüfung (Eigenkontrolle) .....	2
2. Schulung AMA-Gastrosiegel .....	3
3. Erklärung des Lieferanten .....	4
4. Umsetzungshilfe für die Herkunftsauslobung in der Speisekarte.....	13
5. Speisekarte Beispiel A .....	14
6. Speisekarte Beispiel B .....	19

Version: 4.3.2016

**1. Checkliste zur Selbstüberprüfung (Eigenkontrolle)**

Die Checkliste unterstützt die erfolgreiche Teilnahme am AMA-Gastrosiegel (Erfüllung von Punkt B.4.2.1 der AMA-Gastrorichtlinie): „Der Betrieb muss zumindest halbjährlich eine Selbstüberprüfung anhand der vorgegebenen Checkliste vornehmen.“

<b>1. Information und Schulung aller Beteiligten</b>	OK ✓
1.a) Sind alle unmittelbar betroffenen Personen (Küchenleitung, Servicepersonal, etc.) über die Teilnahme am AMA-Gastrosiegel informiert?	
b) Besitzt das befaste Personal Hintergrundwissen zu regionalen Produkten (Herstellung, Besonderheiten etc.)? Wurde es hierzu eingeschult?	

**2. Lieferantenauswahl & Bestellwesen**

a) Wurden im Vorfeld bzw. im Zuge der <b>Bestellung</b> von Produkten, die betroffenen Lieferanten über die Teilnahme und Inhalte des AMA-Gastrosiegels informiert?	
b) Weisen die betroffenen Lieferanten die Herkunft auf Lieferscheinen/Rechnungen und Produktetiketten aus?	
c) Sind die relevanten Lieferanten bereit, die notwendigen Erklärungen zur Herkunftsabsicherung zu geben (z.B. Bestätigung des Ursprungs bei Fleisch)?	
d) Wird beim <b>Wareneingang</b> auf die ordnungsgemäße Herkunftsauszeichnung auf den Lieferscheinen/Rechnungen und den Produktetiketten geachtet?	
e) Ist jedes Produkt, mit dem am AMA-Gastrosiegel teilgenommen wird, bei der <b>Lagerung</b> im Betrieb klar mit der Herkunft gekennzeichnet?	

**3. Herkunftsauszeichnung der gewählten Produkte (Auslobung)**

a) Ist die Auslobung mit dem AMA-Gastrosiegel in der Speisekarte erfolgt? Ist sie so platziert, dass sie für den Gast gut ersichtlich ist?	
b) Ist eindeutig erkennbar, auf welche Produkte sich das AMA-Gastrosiegel bezieht?	
c) Ist bei saisonalen Lieferengpässen die Auslobung auf aktuellem Stand?	

**4. Vor-Ort-Kontrolle**

a) Sind die Ordner mit Rechnungen/ Lieferscheinen (Kopien), Produkt-Etiketten etc. der gewählten Produkte auf aktuellem Stand und griffbereit (Zeitspanne: von letztem Kontrolltermin bis zur aktuellen Kontrolle)?	
b) Sind Kopien von Speisekarten/Tischständerunterlagen etc. mit Gültigkeitsdatum versehen und griffbereit?	

**5. Nachbereitungsphase**

a) Wurden etwaige Korrekturmaßnahmen nach der Vor-Ort-Kontrolle umgesetzt und die Nachweise an das Kontrollorgan bzw. an die AMA Marketing erbracht?	
b) Gingen die Lieferanten auf die Bedürfnisse/Anforderungen des Betriebes ein? Wo gibt es noch Schwierigkeiten?	

Datum, Unterschrift: .....

## 2. Schulung AMA-Gastrosiegel

- Einschulung von neuen Mitarbeitern
- Wiederholung im Rahmen der jährlichen Hygiene-Schulungen

### Das AMA-Gastrosiegel - ein Siegel der Verlässlichkeit!



Das AMA-Gastrosiegel ist ein Herkunftssicherungssystem für landwirtschaftliche Rohstoffe. Es garantiert die transparente Kennzeichnung von qualitativ hochwertigen, regionalen Produkten aus Österreich. Der Gast kann auf einen Blick in der Speisekarte erkennen, woher die Rohstoffe stammen, aus denen die Gerichte zubereitet wurden.

Wenn der Betrieb den regionalen Einkauf umsetzt und die Einhaltung der Anforderungen für das AMA-Gastrosiegel bei der Kontrolle bestätigt wird, erfolgt eine Zertifizierung. Durch die Transparenz der Rohstoffherkunft und deren Kontrolle schafft man Vertrauen beim Gast.

Mit dem AMA-Gastrosiegel garantieren Österreichs Wirte dem Gast regionale Gerichte, die mit österreichischen Rohstoffen zubereitet werden.

Der Gastronomiebetrieb ist verpflichtet, die Herkunft der Rohstoffe aus 7 Produktkategorien folgendermaßen anzugeben:

- **Fleisch** (Rind, Kalb, Schwein, Huhn, Pute, Ente, Gans, Lamm: Freie Wahl von mind. 2 Produktgruppen)
- **Milch & Milchprodukte** (verpflichtend)
- **Eier** (verpflichtend)
- **Erdäpfel, Obst & Gemüse** (Erdäpfel verpflichtend sowie mind. 3 Sorten von Obst und Gemüse)
- **Wild & Süßwasserfisch** (Wahl von mind. 1 Produktgruppe)
- **Regionstypische Rohstoffe/Speisen** (Wahl von 2 regionstypischen Rohstoffen oder 2 regionstypischen Speisen oder 1 Rohstoff und 1 Speise)
- **Leitprodukte aus den Genussregionen** (Teilnahme von mind. 2 Leitprodukten)

Dabei steht die **Transparenz der Herkunft** im Vordergrund.

### Weitere wichtige Grundsätze:

- Bestellung / Einkauf / Warenübernahme: Auf den Rechnungen/Lieferscheinen muss die Herkunft bei den Produkten, mit denen beim AMA-Gastrosiegel teilgenommen wird, klar ersichtlich und nachvollziehbar sein (z.B. bei Fleisch gekennzeichnet mit „4xAT“ bzw. geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt in AT)
- Wenn ein Produkt (z.B. Rindfleisch) nicht aus Österreich verfügbar ist, so darf dieses auch nicht als österreichisches Produkt (z.B. in Speisekarte) geführt werden.
- „Alles, was ausgelobt wird, muss stimmen und nachweisbar sein.“ Es muss sichergestellt werden, dass der Konsument nicht getäuscht wird.
- Keine Verwendung von Fertiggerichten wie z.B. fertige Mehlspeisen

Die Teilnehmer bestätigen mit Ihrer Unterschrift, die Anforderungen zum AMA-Gastrosiegel durchgelesen und verstanden zu haben:

Vor- und Nachname	Bereich (z.B. Küchenchef, Servicepersonal etc.)	Datum	Unterschrift

### 3. Erklärung des Lieferanten

#### Wann kann die Lieferantenerklärung eingesetzt werden?

- wenn der Lieferant ein Lebensmittelgewerbebetrieb oder Händler ist (z.B. Fleischer, Fleischhandel, Obst-, Gemüsehändler), also wenn es sich um keinen Primärlieferanten handelt
- die Lieferantenerklärung dient auch zur Aufforderung an den Lieferanten, dass dieser ab sofort:
  - Ware aus einer bestimmten definierten Region bzw. aus Österreich liefert
  - die Herkunft auf den Etiketten der Ware entsprechend ausweist
  - die Herkunft auf den Rechnungen/Lieferscheinen ausweist

#### Ziel:

- Absicherung der Vorstufen
- ggf. Nennung und Auflistung der bäuerlichen Lieferanten (Vorstufe)

Auf den folgenden Seiten finden Sie sowohl **Informationen** als auch **Lieferantenerklärungen** für die Kategorien:

- Fleisch
- Eier und Eierprodukte
- Erdäpfel, Gemüse und Obst
- Wild und Süßwasserfisch
- Verarbeitete Produkte

## Information für Lieferanten von AMA-Gastrosiegel Betrieben Kategorie I – (Fleisch)

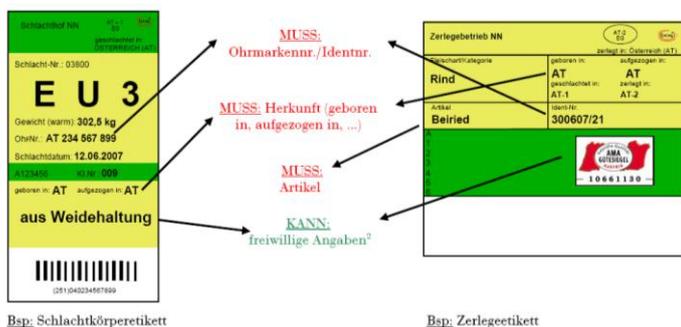
Gastronomiebetriebe, die AMA-Gastrosiegel-Lizenzpartner sind, müssen bei der Kontrolle Nachweise über die Herkunft der Rohstoffe erbringen. Es ist deshalb notwendig, diesen Betrieben die geforderten Rohstoffe/Produkte aus den gewählten Produktkategorien (laut Lizenzvertrag für das AMA-Gastrosiegel) mit nachweislicher Herkunft aus Österreich zu liefern. Die Ware muss gekennzeichnet und die Angaben am Lieferschein müssen entsprechend dokumentiert sein, um den Herkunftsnachweis erbringen zu können.



### Allgemeines zur Herkunftsdeklaration von Fleisch

Im Falle der Anlieferung von **Rind- und Kalbfleisch** sind die Bestimmungen der Rindfleisch-Etikettierungsverordnung (EG) Nr. 1760/2000 einzuhalten.

Der Lieferant muss die gesetzliche Kennzeichnungspflicht erfüllen und auf Etikett sowie auf Lieferschein/Rechnung die Länderkürzel für „geboren“, „gemästet“, „geschlachtet“, „zerlegt“ anführen. Idealerweise hat das Rind- und Kalbfleisch aus anerkannten Fleisch-Kennzeichnungssystemen oder Qualitätsprogrammen (z.B. „bos“, AMA-Gütesiegel) zu stammen.



„AT“ ist das Landeskennzeichen für Österreich und steht für „Herkunft Österreich“, „geboren in / aufgezogen in / geschlachtet in“

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Ident-Nr.	Menge	Preis
1200	AT-Rinderhälften Kategorie A	AT 123456789	380,0 kg	
1234	AT-BIO R-Filet vac. tiefgefzr.	021/1 045/1	42,0 kg 125,5 kg	Im Idealfall ist das tatsächliche Gewicht je Ident-Nr. anzugeben
3452	Gulaschfleisch DE/DE/AT – Beispiel für „gemischte Herkunft“	140/4	35,0 kg	
4321	Rindsgusto AT/AT/AT-025/AT-025 – Idealvariante mit Angabe der Veterinärkontrollnummern: „geboren in / aufgezogen in / zerlegt in“	102/79	16,0 kg	

Bei Anlieferung von **Schweinefleisch** gilt, dass immer die "kleinste verpackte Einheit" mit zumindest einem Etikett zu kennzeichnen ist. Am Etikett hat eine Chargennummer sowie die Herkunft angeführt zu werden (Geburt: AT, Mast: AT, Schlachtung: AT, Zerlegung: AT bzw. in abgekürzter Form AT/AT/AT/AT oder 4xAT).

Idealerweise hat das Schweinefleisch aus anerkannten Fleisch-Kennzeichnungssystemen oder Qualitätsprogrammen (z.B. „sus“, AMA-Gütesiegel) zu stammen.

Bei **Geflügel** ist die Herkunft nicht gesetzlich definiert; es gibt jedoch Gütesiegelprogramme, die die Herkunft absichern.

## Erklärung des Lieferanten für die Kategorie I – (Fleisch)

über die Lieferung von Rohstoffen für folgenden Lizenznehmer des AMA-Gastrosiegels

(Lizenznehmer des AMA-Gastrosiegels)

Wir verpflichten uns, folgende Rohstoffe/Produkte, die ihre **Herkunft nachweislich** in der angegebenen Region oder in **Österreich** haben, **korrekt gekennzeichnet** zu liefern. Die **Herkunft** – auch wenn das Produkt aus Gründen der mangelnden Verfügbarkeit nicht aus Österreich stammen sollte – muss **jedenfalls auf Rechnung und Lieferschein sowie direkt am Produkt** für den Kunden ersichtlich sein. Alle Rohstofflieferungen müssen mit einem entsprechenden Vermerk am Rohstoff selbst oder auf dessen **Verpackung** bzw. in unmittelbarer Nähe der Lagerstelle des Rohstoffs sowie am jeweils dazugehörigen Lieferschein versehen sein.



**Zutreffendes Produkt sowie Art der Herkunftssicherung bitte ankreuzen ✓:**

### **O Rind: O Kalb:**

- gesetzliche Herkunftskennzeichnung: geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt in... (z.B. Österreich: AT-AT-AT-AT)
- Herkunftsabsicherung mittels „bos“ oder „VUQS“ Kennzeichnung
- AMA-Gütesiegel
- Bezug über landwirtschaftliche Betriebe (Name + Anschrift + LFBIS-Nummer): bitte Liste anhängen

### **O Schwein:**

- Herkunftskennzeichnung: geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt in... (z.B. Österreich: AT-AT-AT-AT)
- Herkunftsabsicherung mittels „sus“ Kennzeichnung (z.B. bei Kärntner Schwein, Donauland Schwein, Tullnerfeld Schwein)
- AMA-Gütesiegel
- Bezug über landwirtschaftliche Betriebe (Name + Anschrift + LFBIS-Nummer): bitte Liste anhängen

### **O Huhn:**

- Bezug über landwirtschaftliche Betriebe (Name + Anschrift + LFBIS-Nummer): bitte Liste anhängen

### **O Ente:**

- Bezug über landwirtschaftliche Betriebe (Name + Anschrift + LFBIS-Nummer): bitte Liste anhängen

### **O Gans:**

- Bezug über landwirtschaftliche Betriebe (Name + Anschrift + LFBIS-Nummer): bitte Liste anhängen

### **O Pute:**

- AMA-Gütesiegel
- Bezug über landwirtschaftliche Betriebe (Name + Anschrift + LFBIS-Nummer): bitte Liste anhängen

### **O Lamm:**

- AMA-Gütesiegel
- Bezug über landwirtschaftliche Betriebe (Name + Anschrift + LFBIS-Nummer): bitte Liste anhängen

Ort und Datum

Firmenmäßige Unterschrift des **Lieferanten** und Firmenstempel

## Information für Lieferanten von AMA-Gastrosiegel Betrieben Kategorie III – (Eier und Eiprodukte)

Gastronomiebetriebe, die AMA-Gastrosiegel-Lizenzpartner sind, müssen bei der Kontrolle Nachweise über die Herkunft der Rohstoffe erbringen. Es ist deshalb notwendig, diesen Betrieben die geforderten Rohstoffe/Produkte aus den gewählten Produktkategorien (laut Lizenzvertrag für das AMA-Gastrosiegel) mit nachweislicher Herkunft aus Österreich zu liefern. Die Ware muss gekennzeichnet und die Angaben am Lieferschein müssen entsprechend dokumentiert sein, um den Herkunftsnachweis erbringen zu können.



### Allgemeines zur Herkunftsdeklaration von Eiern

#### **RECHTLICHE GRUNDLAGEN:**

- VO (EG) Nr. 589/2008 mit Durchführungsbestimmung zur VO (EG) Nr. 1234/2007 hinsichtlich Vermarktungsnormen für Eier, BGBl. II Nr. 365/2009
- Vermarktungsnormen für Eier, BGBl. II Nr. 365/2007



#### **1. Erzeugercode**

Die Zusammensetzung des Erzeugercodes wurde durch die Verordnung über Vermarktungsnormen für Eier, BGBl. II Nr. 365/2007, geregelt. Er besteht aus:

- dem Code für das Haltungssystem

1 = Freilandhaltung, 2 = Bodenhaltung, 3 = Käfighaltung, 0 = Ökologische Erzeugung und

- der Kennnummer des Erzeugerbetriebs, der sich aus dem Code AT (für Österreich) und der LFBIS-Nummer (= landwirtschaftliche Betriebsnummer) ergibt.

**Beispiel: 2 AT 1234567**

**Der Erzeugercode darf erst dann verwendet werden, d.h. auf die Eier gestempelt werden, wenn er von der zuständigen Bezirksverwaltungsbehörde per Bescheid zuerkannt wurde.**

Die Verwendung eines amtlich nicht zuerkannten Erzeugercodes ist im Sinne der VO des BMLFUW der Vermarktungsnormen für Eier als „nicht zulässige Kennzeichnung“ strafbar.

Sollte für den Betrieb (Stall) noch keine LFBIS-Nr. zugeteilt sein, so ist diese bei der zuständigen Behörde (Bezirkshauptmannschaft) zu beantragen.

**Käfighaltung ist in Österreich seit 2009 verboten, EU-weit ab 2012. Aber: Die Haltung von Legehennen in ausgestalteten Käfigen ist auch in Österreich noch erlaubt (bis max. 2020).**

**! Mit „3 AT“ gekennzeichnete Eier von in ausgestalteten Käfigen gehaltenen Legehennen dürfen in Betrieben, die mit dem AMA-Gastrosiegel zertifiziert sind, nicht verwendet werden!**

#### **2. Kennzeichnung des Erzeugercodes**

Die einzelnen Eier sind spätestens während des erstmaligen Sortierens mit dem Erzeugercode zu kennzeichnen (stempeln). Dies geschieht entweder bereits am Legehennenbetrieb oder spätestens in der ersten Packstelle (Legehennenbetrieb und Packstelle können ident sein).

## Erklärung des Lieferanten für die Kategorie III – (Eier und Eiprodukte)

über die Lieferung von Rohstoffen für folgenden Lizenznehmer des AMA-Gastrosiegels

(Lizenznehmer des AMA-Gastrosiegels)

Wir verpflichten uns, folgende Rohstoffe/Produkte, die ihre **Herkunft nachweislich** in der angegebenen Region oder in **Österreich** haben, **korrekt gekennzeichnet** zu liefern. Die Haltungsform sowie die **Herkunft** – auch wenn das Ei aus Gründen der mangelnden Verfügbarkeit nicht aus Österreich stammen sollte – müssen **jedenfalls auf Rechnung und Lieferschein sowie direkt am Ei** für den Kunden ersichtlich sein.

Alle Frischeier müssen mit dem Erzeugercode (z.B. 2 AT 1234567) gestempelt sein.



**Zutreffendes bitte ankreuzen ✓:**

**O Bio (0)**

- AMA-Biozeichen
- Bezug über landwirtschaftliche Betriebe (Name + Anschrift + LFBIS-Nummer): bitte Liste anhängen

**O Freilandhaltung (1)**

- AMA-Gütesiegel
- Bezug über landwirtschaftliche Betriebe (Name + Anschrift + LFBIS-Nummer): bitte Liste anhängen

**O Bodenhaltung (2)**

- AMA-Gütesiegel
- Bezug über landwirtschaftliche Betriebe (Name + Anschrift + LFBIS-Nummer): bitte Liste anhängen

**O Eiprodukte:** (bitte anführen: \_\_\_\_\_)

- AMA-Gütesiegel
- Bezug über landwirtschaftliche Betriebe (Name + Anschrift + LFBIS-Nummer): bitte Liste anhängen

\_\_\_\_\_  
Ort und Datum

\_\_\_\_\_  
Firmenmäßige Unterschrift des **Lieferanten** und Firmenstempel

## Information für Lieferanten von AMA-Gastrosiegel Betrieben Kategorie IV – (Erdäpfel, Gemüse, Obst)

Gastronomiebetriebe, die AMA-Gastrosiegel-Lizenzpartner sind, müssen bei der Kontrolle Nachweise über die Herkunft der Rohstoffe erbringen. Es ist deshalb notwendig, diesen Betrieben die geforderten Rohstoffe/Produkte aus den gewählten Produktkategorien (laut Lizenzvertrag für das AMA-Gastrosiegel) mit nachweislicher Herkunft aus Österreich zu liefern. Die Ware muss gekennzeichnet und die Angaben am Lieferschein müssen entsprechend dokumentiert sein, um den Herkunftsnachweis erbringen zu können.



### Allgemeines zur Herkunftsdeklaration von Erdäpfeln, Gemüse und Obst

VO (EG) Nr. 1580/2007 – Allgemeine Vermarktungsnorm:

#### 1. RECHTLICHE GRUNDLAGEN:

##### Angabe des Erzeugnisursprungs:

**Vollständiger Name des Ursprungslandes.** Bei Erzeugnissen mit Ursprung in einem Mitgliedstaat muss diese Angabe in der Sprache des Ursprungslandes oder einer anderen, den Verbrauchern im Bestimmungsland verständlichen Sprache erfolgen. Bei anderen Erzeugnissen muss diese Angabe in einer den Verbrauchern im Bestimmungsland verständlichen Sprache erfolgen.

#### 2. KENNZEICHNUNGSANGABEN

- Die Kennzeichnung muss auf einer Seite der Verpackung deutlich sichtbar, leserlich und unverwischbar aufgedruckt, oder auf einem Etikett angebracht sein.
- Bei in loser Schüttung beförderten Erzeugnissen, welche direkt auf das Transportmittel verladen werden, müssen die Kennzeichnungsangaben gemäß Absatz 1 auf einem Warenbegleitpapier oder auf einem sichtbaren Schild im Inneren des Transportmittels angebracht werden.
- Die Rechnungen und Begleitpapiere, ausgenommen Quittungen müssen Name, Ursprungsland der Erzeugnisse, sowie gegebenenfalls die Klasse, Sorte oder den Handelstyp bzw. die Angabe enthalten, dass das Erzeugnis zur Verarbeitung bestimmt ist.

#### 3. MISCHUNGEN

Stammt das in einer Mischung enthaltene Obst und Gemüse aus mehr als einem Mitgliedstaat oder Drittland, so können die vollständigen Namen der Ursprungsländer je nach Fall durch eine der folgenden Angaben ersetzt werden:

- „Mischung von EG-Obst und –Gemüse“
- „Mischung von Nicht EG-Obst und –Gemüse“
- „Mischung von EG- und Nicht-EG-Obst und –Gemüse“

## Erklärung des Lieferanten für die Kategorie IV – (Erdäpfel, Gemüse, Obst)

über die Lieferung von Rohstoffen für folgenden Lizenznehmer des AMA-Gastrosiegels

(Lizenznehmer des AMA-Gastrosiegels)



Wir verpflichten uns, folgende Rohstoffe/Produkte, die ihre **Herkunft nachweislich** in der angegebenen Region oder in **Österreich** haben, **korrekt gekennzeichnet** zu liefern. Die **Herkunft** – auch wenn das Produkt aus Gründen der mangelnden Verfügbarkeit nicht aus Österreich stammen sollte – muss **jedenfalls auf Rechnung und Lieferschein sowie direkt am Produkt** für den Kunden ersichtlich sein.

Alle Rohstofflieferungen müssen mit einem entsprechenden Vermerk am Rohstoff selbst oder auf dessen Verpackung bzw. in unmittelbarer Nähe der Lagerstelle des Rohstoffs sowie am jeweils dazugehörigen Lieferschein versehen sein.

**Zutreffendes Produkt sowie Art der Herkunftssicherung bitte ankreuzen ✓:**

### **O Erdäpfel**

- AMA-Gütesiegel
- Bezug über landwirtschaftliche Betriebe (Name + Anschrift + LFBIS-Nummer):  
(bitte Liste anhängen) \_\_\_\_\_

### **O Gemüse:** (Bitte aufzählen: \_\_\_\_\_)

- AMA-Gütesiegel
- Bezug über landwirtschaftliche Betriebe (Name + Anschrift + LFBIS-Nummer):  
(bitte Liste anhängen) \_\_\_\_\_

### **O Obst:** (Bitte aufzählen: \_\_\_\_\_)

- AMA-Gütesiegel
- Bezug über landwirtschaftliche Betriebe (Name + Anschrift + LFBIS-Nummer):  
(bitte Liste anhängen) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Ort und Datum

\_\_\_\_\_  
Firmenmäßige Unterschrift des **Lieferanten** und Firmenstempel

## Information für Lieferanten von AMA-Gastrosiegel Betrieben Kategorie V – (Wild & Süßwasserfisch)

Gastronomiebetriebe, die AMA-Gastrosiegel-Lizenzpartner sind, müssen bei der Kontrolle Nachweise über die Herkunft der Rohstoffe erbringen. Es ist deshalb notwendig, diesen Betrieben die geforderten Rohstoffe/Produkte aus den gewählten Produktkategorien (laut Lizenzvertrag für das AMA-Gastrosiegel) mit nachweislicher Herkunft aus Österreich zu liefern. Die Ware muss gekennzeichnet und die Angaben am Lieferschein müssen entsprechend dokumentiert sein, um den Herkunftsnachweis erbringen zu können.



### Erklärung des Lieferanten für die Kategorie V – (Wild & Süßwasserfisch)

über die Lieferung von Rohstoffen für folgenden Lizenznehmer des AMA-Gastrosiegels

(Lizenznehmer des AMA-Gastrosiegels)

Wir verpflichten uns, folgende Rohstoffe/Produkte, die ihre **Herkunft nachweislich** in der angegebenen Region oder in **Österreich** haben, **korrekt gekennzeichnet** zu liefern. Die **Herkunft** – auch wenn das Produkt aus Gründen der mangelnden Verfügbarkeit nicht aus Österreich stammen sollte – muss **jedenfalls auf Rechnung und Lieferschein sowie direkt am Produkt** für den Kunden ersichtlich sein. Alle Rohstofflieferungen müssen mit einem entsprechenden Vermerk am Rohstoff selbst oder auf dessen Verpackung bzw. in unmittelbarer Nähe der Lagerstelle des Rohstoffs sowie am jeweils dazugehörigen Lieferschein versehen sein.

Zutreffendes bitte ankreuzen ✓:

**Wild:** (Bitte aufzählen: \_\_\_\_\_)

Bezug über Forstbetriebe, Wildbretsammelstellen und dgl.:  
(bitte Liste anhängen) \_\_\_\_\_

**Süßwasserfisch:** (Bitte aufzählen: \_\_\_\_\_)

Bezug über Fischzuchtbetriebe, Aquakulturen und dgl.:  
(bitte Liste anhängen) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Ort und Datum

\_\_\_\_\_  
Firmenmäßige Unterschrift des **Lieferanten** und Firmenstempel

**Information für Lieferanten von AMA-Gastrosiegel Betrieben  
Kategorie VI - Regionstypische Rohstoffe/Speisen,  
Kategorie VII - Leitprodukte aus den Genussregionen  
und weitere frei wählbare Produkte**

(gültig für alle verarbeiteten Produkte)

Gastronomiebetriebe, die AMA-Gastrosiegel-Lizenzpartner sind, müssen bei der Kontrolle Nachweise über die Herkunft der Rohstoffe erbringen. Es ist deshalb notwendig, diesen Betrieben die geforderten Rohstoffe/Produkte aus den gewählten Produktkategorien (laut Lizenzvertrag für das AMA-Gastrosiegel) mit nachweislicher Herkunft aus Österreich zu liefern. Die Ware muss gekennzeichnet und die Angaben am Lieferschein müssen entsprechend dokumentiert sein, um den Herkunftsnachweis erbringen zu können.



**Erklärung des Lieferanten**

über die Lieferung von Produkten für folgenden Lizenznehmer des AMA-Gastrosiegels

(Lizenznehmer des AMA-Gastrosiegels)

Wir verpflichten uns, folgende Produkte, die ihre **Herkunft nachweislich** in der angegeben Region oder aus **Österreich** haben, **korrekt gekennzeichnet** zu liefern. Die **Herkunft** – auch wenn das Produkt nicht aus Österreich stammen sollte – muss **jedenfalls auf Rechnung und Lieferschein sowie direkt am Produkt** für den Kunden ersichtlich sein.

Alle Lieferungen müssen mit einem entsprechenden Vermerk am Produkt selbst oder auf dessen Verpackung sowie am jeweils dazugehörigen Lieferschein versehen sein.

**Die Herkunft der Hauptzutaten der im Rahmen des AMA-Gastrosiegels ausgelobten Produkte ist in folgender Tabelle anzugeben:**

Produkt*)	Hauptzutaten	Herkunftsland

\*) Verarbeitete Produkte z.B. Öle, Säfte, Brot, Gebäck, Wurstwaren oder dgl.

Ort und Datum

Firmenmäßige Unterschrift

## 4. Umsetzungshilfe für die Herkunftsauslobung in der Speisekarte

### Ist der Lieferant ein...

#### \*) Landwirt:

(Angabe des Produzenten)

Gans:	<b>Gänsehof</b> Tappauf, Gnas
Erdäpfel:	<b>Biohof</b> Huber, St. Marienkirchen
Zwetschken:	aus <b>eigenem Anbau</b>
Kürbis:	<b>Bauern aus dem Weinviertel</b> (falls mehrere Landwirte aus einer Region)
Kraut:	<b>Bauernhof</b> Familie Berger, Bruck an der Leitha

#### \*) Fleischer:

(Angabe von Marken-/Qualitätsprogramm, Region)

Schwein:	Schweinefleisch aus <b>Oberösterreich</b> vom Fleischermeister Günther Strasser, Sattledt
Weinviertler <b>Strohschwein</b> :	Fleischerei Hoffmann, Hollabrunn
Rind:	<b>Österreichisches Almochsenfleisch</b> von Fa. Marcher, Villach
Kalb:	<b>Tiroler Kaiserkalb</b> von der Metzgerei Huber, St. Johann/Tirol
Lamm:	<b>Weizer Berglamm</b> von der Fleischerei Feiertag, Weiz

#### \*) regionaler Lieferant:

(Angabe von Marken-/Qualitätsprogramm, Region)

Rind:	<b>Styria Beef</b> oder <b>österreichisches Rindfleisch</b> von Fa. Höllerschmid – Kamptaler Fleischwaren, Etsdorf
Kraut:	Gemüsehandel Springer, Wals

#### \*) Großhandel (z.B. AGM, Pfeiffer, Wedl etc.):

Österreichische Produkte werden durch anerkannte Qualitätsprogramme abgesichert: Achten Sie daher beim Einkauf auf das AMA-Gütesiegel, das die österreichische Herkunft garantiert

Rindfleisch:	<b>Ennstal Rind</b>
Schwein:	Österreichisches Qualitätsfleisch vom Tullnerfelder Schwein
Milch und Milchprodukte:	<b>AMA-Gütesiegel</b> Produkte (Schärdinger)
Milch und Milchprodukte:	Tirol Milch
Eier:	<b>Österreichische Eier</b> aus Bodenhaltung
Äpfel:	von Steirerobst
Gemüse der Saison:	aus <b>heimischer Landwirtschaft, AMA-Gütesiegel</b>
Spargel:	aus dem <b>Marchfeld</b>
Süßwasserfisch:	aus <b>heimischen Gewässern</b>

## 5. Speisekarte Beispiel A



**AMA-Gastrosiegel in Kombination mit regionalen Herkunftsangaben in Hauptspeisekarte oder als Einlageblatt**  
(RL Pkt. C 3.4.1 und C 3.4.4)

**Freiwillige nähere Angabe der Produktqualität**  
(RL Pkt. C 3.3.2)

**Lieber Gast!**  
**Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet:**

**Angabe der Herkunft / der Lieferanten**  
(RL Pkt. C 3.2.1.1)

Donauland Schwein:	Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf
Rind:	Fleisch aus Österreich bzw. Schneeberglandrind von Fleischerei Friedrich, Wöllersdorf aus Österreich mit AMA-Gütesiegel (NÖM, Schärdinger)
Milch und Milchprodukte:	aus dem Waldviertel
Erdäpfel:	aus dem eigenen Garten
Äpfel:	aus dem Marchfeld
Spargel im Mai:	aus heimischer Landwirtschaft
Kraut:	Geflügelhof Kurzmann, Tulln
Eier (Bodenhaltung):	

**Angabe unterschiedlicher Produktqualitäten**  
(RL Pkt. C 3.3.2)

**verpflichtende Angabe der Haltungsform (Eier)**  
(RL Pkt. C 3.2.2)

### Produkte aus der Genuss-Region:

Waldviertler Karpfen:  Teichwirtschaft Müller, Waidhofen

Waldviertler Mohn:  Landwirtschaft Pehn, Ottenschlag

**Unsere Küche steht Ihnen täglich, außer Montag, durchgehend von 11 Uhr bis 22 Uhr und Sonn- und Feiertag von 11 Uhr bis 14 Uhr zur Verfügung.**

## Vorspeisen

Blunzenterrine auf mariniertem Weißkraut

Dreierlei vom Waldviertler Schafkäse

Geschmorte Schweinsbackerl auf Ruccola - Schwammerlnest

Beef Tartar vom Schneeberg Beef mit Toast

## Suppen

Zwettler Biersuppe mit Mohnfritatten

Bierkrautsuppe mit Wildschweinswürsteln

Knoblauchcremesuppe

Rindsuppe mit Fritatten, Grießnockerl oder Leberknödel

## Fleischlose Gerichte

Hausgemachte Bandnudeln mit Bärlauchpesto und Pfeffer Grana

Gebackene Champignons mit Sauce Tartar

Hausgemachte Vollkornlaibchen mit Kräuterrahm und Petersilerdäpfeln

## Kleine Gerichte

Fiakergulasch

Frankfurter mit Senf und Kren

Schinken Käsetoast

**Herkunftsauszeichnung  
einmal pro Doppelseite  
der Speisekarte  
(RL Pkt. C 3.4.4)**



Rindfleisch, Schweinefleisch, Milch und Milchprodukte, Eier, Erdäpfel, Äpfel und Süßwasserfische beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs. Näheres dazu finden Sie auf dem Infoblatt.

# Hauptspeisen

**Nähere Herkunftsangabe muss nachweisbar sein (RL Pkt. C 3.1.3)  
Hervorhebung der näheren Herkunfts-/Qualitätsangabe direkt beim Gericht, wenn zeitgleich ein Rohstoff mit 2 unterschiedlichen näheren Angaben eingesetzt wird (RL Pkt. C 3.3.2.)**

Gefüllte Beiriedschnitte **vom Schneeberglandrind**

Tafelspitz mit Apfelkren, Schnittlauchsauce und Röstli

Rindsgulasch mit Erdäpfelknödel

Lammkoteletts mit Speckfisolen und gratinierte Rahmerdäpfeln

Schweinsmedaillons in Weißmohn paniert mit Petersilerdäpfeln und Blattsalat

Schweinsfiletspitzen in Pfeffersauce mit Waldviertler Dinkelreis<sup>1</sup>

Holzhackerschnitzel vom Schwein mit Speck, Zwiebel, Spiegelei und Pommes frites

Großmutterschnitzel vom Schwein gebacken mit gemischtem Salat

Cordon Bleu vom Schwein mit Blattsalat

Gebackenes Schnitzel vom Schwein mit Petersilerdäpfel

Surschopfbraten mit Erdäpfelknödel und Kraut

Schweinsleber gebacken mit Erdäpfelsalat

Steirisches Wurzelfleisch mit Erdäpfeln

Putenbrust Mailänder Art in Käsebrösel paniert mit geschnittenem Salat

Putenschnitzel gebacken mit grünem Salat

Risotto<sup>4</sup> mit Hühnerbrust und Selchschaufkäse

## **ARGENTINISCHE STEAK-WOCHE**

**Argentinisches Ribeyesteak<sup>2</sup>** mit Saucen und Gemüse

**T-Bone Steak<sup>2</sup>** mit Bratkartoffeln, Saucen und Gemüse

**Verpflichtende Auszeichnung der ausländischen Herkunft (siehe Fußnote) (RL Pkt. C 3.2.1.2)**

<sup>1</sup> wir verwenden ausschließlich Waldviertler Getreide-Reissorten

<sup>2</sup> Herkunft Rindfleisch: Argentinien

Regionale Spezialität

## Waldviertler Karpfen



**Seine Besonderheiten:** köstlich und leicht...

*Das Fleisch: weiß bis zartrosa, kernig und fettarm durch langsames Wachstum in Waldviertler Teichen. Der Geschmack delikat. Durch Filetierung und Schröpfung nahezu grätfrei.*

**Freiwillige  
Hervorhebung typisch  
regionaler Produkte**  
(RL Pkt. C 3.3.1)

Karpfenfilet gebacken mit Erdäpfelsalat

Karpfenfilet in Graumohn paniert mit Erdäpfelsalat

Karpfenfilet vom Grill

mit Speck, Zwiebel, Paprika dazu Petersilerdäpfel

## Süßwasserfische aus Österreich

Schleie vom Grill mit Kräuterbutter und Korbelerdäpfeln

Saibling gebraten mit Basilikumschaum und Petersilerdäpfeln

Forelle vom Grill mit Kräutersauce und Erdäpfeln

## Weitere Süßwasserfische

Bodensee-Felche im Ganzen gebraten mit Mandelbutter und Erdäpfeln

Hecht vom Grill mit Speck-Kräuterbutter und Erdäpfel-Mohn-Pürree

Gedämpfter Wels im Wurzelfond mit Petersilerdäpfeln

Zander nach serbischer Art mit Petersilerdäpfeln

## Meeresfische

Scholle gebraten mit Petersilerdäpfeln

Scholle gebacken mit gemischtem Salat



Rindfleisch, Schweinefleisch, Milch und Milchprodukte, Eier, Erdäpfel, Äpfel und Süßwasserfische beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs. Näheres dazu finden Sie auf dem Infoblatt.

# Nachspeisen

Regionale Spezialität

## Waldviertler Mohn



**Seine Besonderheiten:** mild und fein im Geschmack...  
 Waldviertler Graumohn notierte bis 1934 als  
 „Qualitätsmohn“ an der Londoner Produktenbörse und  
 eignet sich hervorragend für Süßspeisen aber auch pikante  
 Gerichte.

**Freiwillige  
 Hervorhebung typisch  
 regionaler Produkte**  
 (RL Pkt. C 3.3.1)

Gewuzelte Mohnnudeln mit Graumohn und heißer Butter

Waldviertler Dinkelpalatschinke gefüllt mit Powidl, dazu Sauerrahm und Mohn

Graumohntorte mit Schlagobers

Graumohnparfait mit Himbeermark

Mohnmoussenockerl mit weißer Schokolade und Beerensauce

## und andere gute Sachen

Schokoladepalatschinke mit Nüssen und Schlagobers

Hausgemachter Mohr im Hemd

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Käseteller



Rindfleisch, Schweinefleisch, Milch und Milchprodukte, Eier, Erdäpfel, Äpfel und Süßwasserfische beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs. Näheres dazu finden Sie auf dem Infoblatt.

## 6. Speisekarte Beispiel B



**Lieber Gast!**

**Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet:**

**Angabe der Herkunft / der Lieferanten**  
(RL Pkt. C 3.2.1.1)

**Freiwillige nähere Angabe der Produktqualität**  
(RL Pkt. C 3.3.2)

Schwein:	AMA-Gütesiegel Schweinefleisch aus Österreich
Ungarisches Steppenrind:	Fleischerei Karlo, Pamhagen
Wildschwein:	Jagdgemeinschaft St. Josef
Südbgld. Weidegans:	Geflügelhof Lidl, Pinkafeld
	
Milch und Milchprodukte:	Südburgenland Milch
Erdäpfel:	Landwirtschaft Lenz, Rattenbrunn
Zwiebel, Karotten:	aus Österreich mit AMA-Gütesiegel
Zwetschken, Kürbis:	aus dem eigenen Garten
Freilandeier, Nudeln:	Landwirtschaft Hörmann, Stockern
Ungarische Paprika:	Fam. Regós , Fertöszentmiklós

**verpflichtende Angabe der Haltungform (Eier)**  
(RL Pkt. C 3.2.2)

**„Region“ umfasst auch die umliegende ausländische Grenzregion**  
(RL Pkt. C 3.2.1.4)

**Unsere Küche ist täglich, außer Dienstag, durchgehend von 10 bis 23 Uhr und sonn- und feiertags von 11 bis 14.30 Uhr geöffnet.**

Regionale Spezialität

# Paprika

aus der Pannonischen Tiefebene

**Freiwillige  
Hervorhebung  
typisch regionaler  
Produkte**

*Ungarischer Paprika ist zurecht berühmt wegen seiner appetitlichen tiefroten Farbe und seinen schönen Aromen.*

**Seine Besonderheiten:** sonnengereift und aromatisch...

*Das warme und trockene pannonische Klima sowie fruchtbare Böden machen ungarischen Paprika so herausragend. Sein einzigartiger Geschmack verleiht zahlreichen Gerichten eine besondere Note.*

Gefüllte Paprikaschoten in Paradeissauce mit Salzerdäpfel

Pusztaschnitzel vom Schwein mit Letscho

Borsos Tokány

Geschnetzeltes Rinderfilet mit Paprikastreifen und Pfeffer-Rotweinsauce

## **Marhagulasch vom Rind**

*Dieses Gulasch ist eine typische Zubereitungsart des „Csikos“ (Rinderhirte). „marha“ bedeutet im Ungarischen: „Rindfleisch, im Gulaschkessel serviert“.*

**Zigeunerkotelett** vom Schwein mit Letscho

## **Fischpaprikás**

*Zubereitet mit verschiedenen Fischarten, serviert mit Petersilerdäpfeln und Sauerrahm im Gulaschkessel*

## Vorspeisen

Räucherforelle auf Blattsalaten

Geflügelmousse mit Fenchelschaum

Marinierter Kalbstafelspitz mit Kernölvinaigrette

## Suppen

Burgenländische Krautsuppe

Pannonische Eiersuppe

Bohnensuppe mit Bohnensterz

Rindsuppe mit Leberknödel

## Hauptspeisen

**Wiener Schnitzel** vom Kalb mit Salatteller

Gebratener Zander mit Rotweinzwiebeln und Nudeln

Wildschweinragout mit Champignons und Butternockerl

Gekochtes vom **Ungarischen Steppenrind** im Suppentopf mit Gemüse und Erdäpfel

Hausgemachte Vollkornlaibchen mit Kräuterrahm und Petersilerdäpfeln

**Südburgenländische Weidegans** mit Erdäpfelknödel , Apfelrotkraut oder Weinkraut

Sachbezeichnung, die zwar eine geografische Angabe enthält, jedoch nicht mehr als Herkunftsangabe zu verstehen ist.

Nähere Herkunftsangabe muss nachweisbar sein  
(RL Pkt. C.3.1.3 und 3.2.1.2)

Nähere Herkunftsangabe muss nachweisbar sein  
(RL Pkt. C 3.1.3)

Verweis auf vollständige Auslobung auf Infotafel im Eingangsbereich  
(RL Pkt. C 3.4.3)



Fleisch vom Ungarischen Steppenrind, Schwein, Milch und Milchprodukte, Eier, Nudeln, Erdäpfel, Paprika und Wildschwein beziehen wir von regionalen Produzenten. Näheres dazu finden Sie auf der Infotafel im Eingangsbereich.