

Regionalität auf dem Teller: Genusskarte zeigt Betriebe mit AMA-Gütesiegel

Zum Tag der nachhaltigen Gastronomie am 18. Juni rückt die AMA-Marketing österreichische Qualitätsbetriebe in den Mittelpunkt – darunter auch Bäckereien und Konditoreien.



Gerade kleinere Betriebe wie Handwerksbäckereien, Confiserien oder Chocolatiers – profitieren von der wachsenden Nachfrage nach nachvollziehbarer Qualität. © Jason Shi / Pexels

Kulinarische Orientierungshilfe für bewusste Genießer

Ob Bäckerei, Konditorei, Cafeteria oder Buschenschank – wer auf nachvollziehbare Herkunft und geprüfte Qualität setzt, wird in der interaktiven **Genuss-Landkarte der AMA GENUSS REGION** fündig. Auf genussregionen.at finden KonsumentInnen über 3.700 österreichische Betriebe, die

zeigen, woher ihre Zutaten stammen und wie sie verarbeitet werden – von der Zucchini bis zum Schokolade-Croissant.

Diese Online-Plattform feiert am 18. Juni, dem Tag der nachhaltigen Gastronomie, die Vielfalt der heimischen Lebensmittelproduktion und den Wert regionaler Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Handwerk. Besonders für das Bäcker- und Konditorgewerbe bietet das Gütesiegel eine Möglichkeit, ihre Qualitätsarbeit sichtbar zu machen – und sich klar vom anonymen Industriekuchen abzugrenzen.

Verlässliche Qualität aus ganz Österreich

Rund 1.300 Gastronomiebetriebe, 400 Manufakturen und etwa 2.000 Direktvermarkter tragen bereits das Gütesiegel der **AMA GENUSS REGION**. Besonders stark vertreten sind Oberösterreich, Salzburg und die Steiermark. Die Betriebe verpflichten sich zur lückenlosen Herkunftskennzeichnung – kontrolliert wird durch unabhängige Stellen.

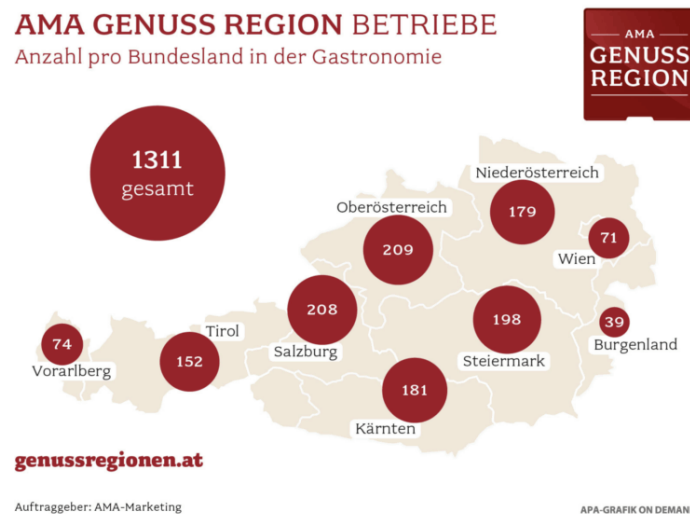
Für Bäcker und Konditoren bedeutet das konkret: Wer etwa Marmeladen, Schokolade, Butter oder Getreide aus der Region verarbeitet und deren Herkunft belegen kann, zeigt durch das Gütesiegel nicht nur handwerkliche Sorgfalt, sondern auch Engagement für Regionalität. Das System basiert auf den Richtlinien des staatlich anerkannten **Qualitäts- und Herkunftssicherungssystems** (QHS).

Manufakturen mit Handschrift

Gerade kleinere Betriebe – etwa Handwerksbäckereien, Confiserien oder Chocolatiers – profitieren von der wachsenden Nachfrage nach nachvollziehbarer Qualität. Das AMA-Gütesiegel schafft Vertrauen bei Gästen und Kunden, die zunehmend Wert auf regionale Herkunft und Handarbeit legen.

Durch die verpflichtende Dokumentation von Rohstoffen per

Lieferschein und Rechnung sowie durch laufende Kontrollen ist das AMA-System nicht nur ein Marketinginstrument, sondern auch ein Beitrag zu mehr Lebensmittelsicherheit und Nachhaltigkeit.



Das AMA-Gütesiegel schafft Vertrauen bei Gästen und Kunden, die zunehmend Wert auf regionale Herkunft und Handarbeit legen.

Mit einem Klick zum Genuss

Die Genuss-Landkarte zeigt nicht nur Restaurants und Gasthäuser, sondern auch bäuerliche Produzenten, Bäckereien und Cafés – viele davon echte Geheimtipps. Egal ob für den Sonntagsausflug, den Frühstücksstopp oder ein besonderes Geschenk: Die Plattform bietet Übersicht, Filtermöglichkeiten und aktuelle Infos zu Öffnungszeiten und Angebot.

Wer als Betrieb Teil der **AMA GENUSS REGION** werden möchte, kann sich direkt auf der Website über die Kriterien und den Ablauf informieren.

Zielgruppe im Blick: Qualität sichtbar machen

Für Bäcker, Konditoren, Cafetiers, Chocolatiers, BonbonmacherInnen und DirektvermarkterInnen bietet das **AMA-Gütesiegel** eine gute Gelegenheit, ihre Produkte gegenüber Gästen und KonsumentInnen klar als „regional & hochwertig“ zu positionieren. Auch LandwirtInnen, die ihre Produkte direkt oder über lokale Manufakturen weitergeben, profitieren vom steigenden Interesse an regionalen Zutaten und ehrlichem

Handwerk.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at