

# FAKTEN ZUM BROT: DATEN UND FAKTEN

Brot und Gebäck zählen zu den Backwaren. Der Unterschied zwischen Brot und Gebäck liegt im Ausbackgewicht. Gebäck hat in der Regel in ausgebackener Form weniger als 250 g. Aus den Grundzutaten Mehl, Trinkwasser, Salz und einem Triebmittel wie Sauerteig oder Hefe lassen sich viele verschiedene Brot- und Gebäcksorten herstellen. Je nach Rezept und Produkt kommen in der Regel weitere Zutaten dazu.

## DATEN UND FAKTEN

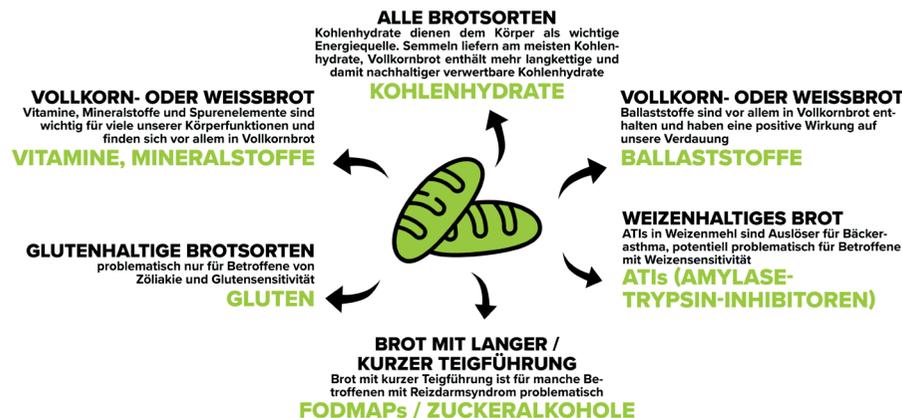
### BÄCKEREIEN IN ÖSTERREICH

Die Anzahl der Bäckereien ist rückläufig. 2005 gab es noch 479 Bäckereien mehr als 2021.

Jahr	2005	2010	2015	2021
Anzahl	1.920	1.679	1.532	1.441

### Größenverteilung der Bäckerbranche

## WELCHES BROT IST GUT FÜR MICH?



Infografik © Land schafft Leben 2023  
\*vereinfachte Darstellung; Quelle: eigene Darstellung

Die Anzahl der Bäckereien unterscheidet sich aufgrund der Abgrenzung zu den Konditoren sowie Doppelmitgliedschaften. Des Weiteren gibt es bei der Anzahl die Unterscheidung in aktive Mitglieder und jene, die mehr als einen Mitarbeiter haben.

### PRODUKTION

Bei Brot und Gebäck gibt keine Versorgungsbilanz und somit wird auch kein Selbstversorgungsgrad ermittelt. In Österreich wurden 2022 430.513 Tonnen Brot produziert, dabei sind Schwarz-, Weiß-, Spezial-, Knödelbrot sowie auch Weißgebäck eingerechnet. Generell werden bei Brot und Gebäck wenig ist die Datenlage bei Brot und Gebäck etwas schwierig.

## SELBSTVERSORGUNG MIT BROT UND GEBÄCK



Infografik © Land schafft Leben 2023  
Zahlen für 2022; Quelle: Statistik Austria; geschätzte Bilanz; \*ohne süße Backwaren; Werte gerundet

### KONSUM

2022 lag der Pro-Kopf-Verbrauch von Brot und Gebäck bei 51,20 kg pro Jahr und ist somit im Vergleich zu 2005 um rund 10 kg gestiegen.

Das Lieblingsgebäck in Österreich ist mit Abstand die Semmel. In einer internationalen Studie wurde erhoben, dass in Österreich 71 % der Backwaren in Form von Brot und Gebäck konsumiert werden, wobei hierzu auch die Semmel oder Toastbrot zählen. Der Rest wird in Form