

Herkunftsbingo – Edition Butterbrot

Am 29. September ist Tag des Butterbrotes, und das steht bei den Österreicherinnen und Österreichern hoch im Kurs: Mehr als 50 Kilogramm Brot und fast fünfeinhalb Kilogramm Butter werden hierzulande pro Kopf und Jahr gegessen. Warum jedoch weder Brot noch Butter immer auch aus heimischen Rohstoffen bestehen, erklärt der Verein *Land schafft Leben*.

Ob zum Frühstück, zur Jause oder als Snack zwischendurch: Das Butterbrot begleitet uns über den ganzen Tag hinweg. Kein Wunder, denn gemäß dem Motto „Das Ganze ist besser als die Summe seiner Teile“ braucht es oft gar nicht viel mehr als eine Scheibe frischen Brotes mit schmackhafter Butter obendrauf.

Als traditionelle und für Österreich durchaus typische Lebensmittel wird die Herkunft der Rohstoffe von Brot und Butter kaum in Frage gestellt. Schließlich haben wir eine stark ausgeprägte Milchwirtschaft und auch die Selbstversorgung mit Getreide ist hierzulande hoch. Woher ihr Butterbrot tatsächlich kommt, ist für die Konsumentinnen und Konsumenten jedoch oft nicht ersichtlich. Denn: Sowohl Brot als auch Butter sind verarbeitete Lebensmittel, weshalb die Herkunft der dafür verwendeten Rohstoffe auf der Verpackung nicht ausgewiesen werden muss. **Hannes Royer**, Gründer des Vereins *Land schafft Leben*, fordert mehr Klarheit bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln:

„Wer in Österreich Brot und Butter kauft, geht zurecht davon aus, dass diese Lebensmittel aus heimischen Rohstoffen bestehen. Das entspricht leider nicht immer der Realität. Und obendrein erfahren die Menschen noch nicht einmal, woher die Rohstoffe wirklich kommen und wie sie produziert worden sind. Deshalb müssen Informationen wie die Herkunft des Lebensmittels und auch die Haltungsbedingungen des Tieres klar ersichtlich und einfach erfassbar sein – nur dann können sich die Konsumentinnen und Konsumenten auch für die Produkte entscheiden, die ihren Werten entsprechend produziert worden sind.“

Hergestellt in Österreich?

Sobald ein Lebensmittel in beliebiger Art und Weise verarbeitet wird, muss die Herkunft von dessen Rohstoff(en) nicht mehr angegeben werden. Dazu genügt bereits ein einziger Verarbeitungsschritt, zum Beispiel das Kochen von Eiern, das Marinieren von Fleisch, das Waschen von Salat oder das Schneiden von Gemüse. Das macht die Konsumentinnen und Konsumenten beim Einkauf von der Freiwilligkeit der Kennzeichnung durch die Herstellerin oder den Hersteller abhängig.

Doch auch eine solche birgt Hürden. Die Angabe „Hergestellt in Österreich“ etwa bedeutet nicht, dass die Milch für die Butter oder das Mehl für das Brot aus Österreich kommen. Sie ist auch dann zulässig, wenn nur die Verarbeitung hier stattgefunden hat. Für Hannes Royer ein guter Grund, beim Einkauf ganz genau hinzusehen:

„Solange wir in Österreich keine durchgängige Herkunftskennzeichnung für alle Lebensmittel haben, lohnt es sich, beim Einkauf einen zweiten Blick auf das Etikett zu werfen. Denn auch Produkte, die rein gefühlsmäßig selbstverständlich aus Österreich kommen sollten, bestehen nicht immer nur aus heimischen Rohstoffen.“

Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Carmen Brüggler, Kommunikation

Land schafft Leben

8970 Schladming | Erzherzog-Johann-Straße 248b

1010 Wien | Schwarzenbergstraße 8/1

T: 01 89 06 458 306

M: +43 664 / 38 88 678

presse@landschafftleben.at

Bildbeschreibungen:

- **Bild 1:** Mehr als 50 Kilo Brot und fast fünfeinhalb Kilo Butter werden in Österreich pro Kopf und Jahr gegessen – und das besonders gerne in Kombination; © Land schafft Leben
- **Bild 2:** Butter und Brot dürfen bei keiner Jause fehlen, die Rohstoffe dafür kommen aber nicht immer aus Österreich; © Land schafft Leben

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- Alles rund um die Herstellung von Brot und Gebäck:
<https://www.landschafftleben.at/lebensmittel/brot>
- Spannende Fakten zur Produktion von Butter:
<https://www.landschafftleben.at/lebensmittel/butter>
- Was bedeutet „Hergestellt in Österreich“?
<https://www.landschafftleben.at/hintergruende/lebensmittelkennzeichnung/herkunft>

Kurzinfo Land schafft Leben

„Den Menschen fehlt der Bezug zu Lebensmitteln, sie treffen ihre Konsumentscheidungen hauptsächlich über den Preis.“ Es war diese Erkenntnis, die den Bio-Bergbauern **Hannes Royer** und die Unternehmerin **Maria Fanninger** 2014 dazu veranlasst hat, zusammen mit Mario Hütter den gemeinnützigen Verein **Land schafft Leben** zu gründen und 2016 schließlich der Öffentlichkeit zu präsentieren. Transparent und unabhängig klären sie seither zusammen mit ihrem Team über österreichische Lebensmittel und deren Produktion auf und schaffen Bewusstsein für die ökologischen und gesundheitlichen Auswirkungen unseres Lebensmittelkonsums. Dazu beleuchtet der Verein die gesamte Wertschöpfungskette von der Landwirtschaft über die Verarbeitungsbetriebe bis in die Gastronomie und den Handel. Die Ergebnisse der wissenschaftlich fundierten Recherchen werden in Form von Bild, Text und Video aufbereitet und sind frei unter www.landschafftleben.at zugänglich. Die beiden Gründer*innen Hannes Royer und Maria Fanninger stehen mit ihrem Verein *Land schafft Leben* für Konsument*innen ebenso wie Medienvertreter*innen als erste Ansprechpartner zu vielfältigen Themen aus der Lebensmittelwelt zur Verfügung. Auch über zahlreiche Social-Media-Kanäle, einen Newsletter und Vorträge bekommen Konsument*innen realistische Bilder, die unsere Lebensmittelproduktion weder skandalisieren, noch beschönigen. Ein besonders wichtiges Sprachrohr ist der mehrfach prämierte Podcast „Wer nichts weiß, muss alles essen“, mit dem der Verein 2023 den Ö3-Podcast-Award gewinnen konnte. *Land schafft Leben* finanziert sich über vier Säulen: Aktuell unterstützen über 60 Förderer den Verein, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels; zudem erhält *Land schafft Leben* seit dem Jahr 2021 eine öffentliche Förderung; weiters nimmt der Verein Gelder über Vortragstätigkeiten ein und wird von privaten Spender*innen unterstützt.