

## Das Geheimnis im Teig: fehlende Herkunftskennzeichnung bei Weihnachtskekse

**Zur Hochsaison der weihnachtlichen Verlockungen wirft der Verein *Land schafft Leben* einen Blick auf fertige Kekse und Teigmischungen. Woher die Zutaten in diesen kommen, bleibt meist unbekannt.**

Ob Vanillekipferl, Linzer Augen oder Lebkuchen – Weihnachtskekse sind fixer Bestandteil der festlichen Dezemberzeit. Bäckert man selbst, weiß man, welche Zutaten verwendet werden und in welchem Land sie hergestellt wurden. Bezieht man die Bäckerei jedoch fertig aus dem Handel, zählt sie zur Gruppe der „verarbeiteten Lebensmittel“, die keiner Kennzeichnungspflicht für die Herkunft der Zutaten unterliegen. Bereits ein Verarbeitungsschritt genügt, um in diese Kategorie zu fallen und beim Einkauf vor der Frage zu stehen: Aus welchem Land stammen die Zutaten wie Ei, Mehl und Zucker? Diese fehlende Transparenz mache es schwierig, eine bewusste Kaufentscheidung anhand der eigenen Werte zu treffen, sagt **Maria Fanninger**, Gründerin des Vereins *Land schafft Leben*:

*„Bei Lebensmitteln wie frischen Eiern ist auf den ersten Blick sichtbar, woher sie kommen. Sobald sie verarbeitet werden, ist das nicht mehr der Fall. Das führt so weit, dass in Fertigprodukten wie Keksen, Mayonnaisen oder Nudeln ohne Herkunfts- und Haltungskennzeichnung mit großer Wahrscheinlichkeit Käfigeier enthalten sind. Denn wenn sich ein Produzent eine andere Haltungsform leistet, gibt er das mit Sicherheit auch an – schließlich kostet es wesentlich mehr.“*

### **Käfigeier im Keks?**

Eier sind eine gängige Zutat in Weihnachtskekse. Wenn sie aus Österreich sind, müssen sie von Legehennen kommen, die in Boden-, Freiland- oder biologischer Haltung leben. Die Art und Weise, wie Hühner in Österreich gehalten werden, unterscheidet sich deutlich von den üblichen Bedingungen in vielen anderen Ländern. Für Importe aus Nicht-EU-Ländern etwa ist die Haltungsform nicht geregelt. Global kommen rund 90 Prozent der Eier aus Käfighaltung, die in Österreich seit 2012 verboten ist. Die höheren Produktionskosten machen die heimische Qualität teurer, daher werden in verarbeiteten Weihnachtsbackwaren immer wieder kostengünstigere Käfigeier verwendet. In der Lebensmittelindustrie kommen anstelle von ganzen Eiern häufig Trockeneipulver oder Flüssigei zum Einsatz, denn diese sind länger haltbar und besser lagerfähig. Häufig werden beide Produkte aus nicht-österreichischen Eiern erzeugt – und können damit unter Umständen auch Käfigeier enthalten.

### **Was bedeutet „Hergestellt in Österreich“ (nicht)?**

Steht "Hergestellt in Österreich" auf der Verpackung, bedeutet das nur, dass das Produkt in Österreich verarbeitet worden ist. Die Zutaten selbst müssen nicht unbedingt aus dem Inland stammen. Allerdings ist in diesem Fall gesetzlich vorgeschrieben, dass das Ursprungsland der Primärzutat genannt werden muss, wenn sie nicht aus Österreich stammt. Bestehen beispielsweise Nussecken zu mindestens 50 Prozent aus Nüssen, gelten diese als Primärzutat. Mit dem Label „Hergestellt in Österreich“ müssen diese Nüsse aus Österreich stammen, sofern kein anderes Herkunftsland angegeben ist.

## 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

M: +43 664 / 38 88 678

[presse@landschaftleben.at](mailto:presse@landschaftleben.at)

### Bildbeschreibungen:

- Eier © *Land schafft Leben*: Bei verarbeiteten Produkten ist oft nicht klar, woher die Eier stammen und aus welcher Haltungsform sie stammen.
- Weihnachtskekse © *Land schafft Leben*: Bei selbstgebackenen Keksen hat man die volle Kontrolle über die Zutaten, bei verarbeiteten Produkten kann nur eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung helfen.

### Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- [Alles zum Ei aus Österreich](#)
- [Alles zum Zucker aus Österreich](#)
- [Alles zum Mehl aus Österreich](#)

### Kurzinfo Land schafft Leben

„Den Menschen fehlt der Bezug zu Lebensmitteln, sie treffen ihre Konsumententscheidungen 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.landschaftleben.at](http://www.landschaftleben.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.