

Welttag des Brotes: Wert-schätzen statt wegwerfen

Konsumentinnen und Konsumenten bezahlen an den Supermarktkassen für Brot und Gebäck heute mehr als noch vor einigen Jahren, dennoch wird von dieser Lebensmittelgruppe am meisten entsorgt. Zum Welttag des Brotes am 16. Oktober beleuchtet der Verein *Land schafft Leben* dessen Wertschöpfungskette.

Die Preise für Brot, einst unser wichtigstes Nahrungsmittel, verzeichneten in den vergangenen Jahren einen höheren Sprung als jene anderer Lebensmittel wie zum Beispiel Obst. Es sind jedoch nicht die Kosten für den Rohstoffanteil, die beim Verkaufspreis hauptsächlich zu tragen kommen. Vielmehr führen Personalkosten, ein aufwändiger Herstellungsprozess sowie Teuerungen bei Betriebsmitteln zu den gestiegenen Preisen für Brot und Gebäck an der Supermarktkassa. Dennoch bildet Brot zusammen mit Süß- und Backwaren jene Lebensmittelgruppe, von der in Österreich am allermeisten weggeworfen wird: Rund 210.000 Tonnen Brot und Gebäck landen hierzulande jährlich im Müll. **Maria Fanning**, Gründerin des Vereins *Land schafft Leben*, sieht den Grund für diese Diskrepanz im mangelnden Bewusstsein der Konsumentinnen und Konsumenten:

„Einerseits ärgern wir uns darüber, dass Lebensmittel wie Brot und Gebäck teurer werden, andererseits werfen wir Unmengen davon in den Müll. Dabei könnten wir die Teuerung teilweise abfedern, indem wir sorgsamer mit Brot und Gebäck umgehen und weniger davon wegwerfen. Denn mit jedem Laib Brot, mit jedem Stück Gebäck, das entsorgt wird, landet auch viel Geld in der Mülltonne – ganz abgesehen von den Ressourcen, die für die Produktion aufgewendet worden sind.“

Energie- und Personalkosten als entscheidender Faktor

Je nachdem, mit welchen Arbeitsschritten Gebäck hergestellt wird – ob maschinell in einer Großbäckerei oder handgemacht –, kann es sich um ein High-Tech-Produkt oder ein Handwerksstück handeln. Dementsprechend stark unterscheiden sich auch die Preise. Während die günstigste Semmel im Herbst 2020 um 15 Cent zu haben war, liegt ihr Preis heute bei 19 Cent. Demgegenüber stehen Semmeln, die um rund einen Euro pro Stück angeboten werden. Dabei handelt es sich meist um handgemachte Bio-Produkte.

Die Kosten für den Rohstoff Getreide machen daran nur einen kleinen Anteil aus. Das Weizenmehl in Brot aus dem Supermarkt etwa macht mitunter nur einen einstelligen Prozentanteil an dessen Endpreis aus. Zu den bestimmenden Faktoren gehören vielmehr die Kosten für Energie und vor allem Arbeitskraft, deren Höhe und Verteilung von Betrieb zu Betrieb verschieden sind.

So unterscheidet sich schon bei der Teigherstellung und Teigruhe der Zeitaufwand, welcher zwischen Minuten und Stunden liegen kann. Je nachdem, ob Brot und Gebäck maschinell oder händisch geformt beziehungsweise veredelt werden, kommen höhere Personalkosten hinzu. Der Teigling wird anschließend verkaufsfertig gebacken oder halbbacken belassen, um vor Ort fertig gebacken zu werden, er kann aber auch direkt tiefgekühlt und am Verkaufsort gebacken werden. Hier entstehen zusätzliche Kosten für Logistik, aber auch für Energie und Transport, die seit dem Ukrainekrieg höher liegen als in den Jahren zuvor.

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

Presseaussendung

Wien, 13. Oktober 2023



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: Zu den bestimmenden Faktoren beim Preis für Brot und Gebäck gehören die Kosten für Energie und Arbeitskraft; © *Land schafft Leben*
- Infografik: Anteile entsorgter Lebensmittel im Restmüll; © *Land schafft Leben*

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- Mehr zu Brot und Gebäck aus Österreich [gibt es hier](#).

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.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.