

Faschingskrapfen: Herkunft der Zutaten bleibt meist verborgen

Am Faschingsdienstag erreicht der Konsum von Krapfen in Österreich seinen Höhepunkt. Da sie als verarbeitetes Lebensmittel gelten, muss die Herkunft ihrer Zutaten nicht angegeben werden. Der Verein *Land schafft Leben* klärt auf, was das für die Konsumentinnen und Konsumenten bedeutet.

Egal, ob mit Marille, Nougat oder Vanille gefüllt – ein Krapfen zählt zur Gruppe der verarbeiteten Lebensmittel. Das bedeutet, dass die Herkunft seiner Zutaten nicht verpflichtend angegeben werden muss. Beim Einkauf ist somit unklar, woher Mehl, Eier, Zucker und Co. im Krapfen stammen und wie sie produziert worden sind. Das mache eine bewusste Kaufentscheidung unmöglich, sagt **Maria Fanninger**, Gründerin von *Land schafft Leben*:

„Bei Lebensmitteln wie frischen Eiern ist auf den ersten Blick klar, woher sie stammen und wie die Tiere gehalten worden sind. Bei verarbeiteten Lebensmitteln ist das nicht der Fall. Da kann es sogar passieren, dass sich ein Käfigei im Faschingskrapfen versteckt – und das, ohne dass man es weiß. Hier auf freiwillige Angaben über die Herkunft der Zutaten zu achten, zahlt sich also aus. Sonst legt man sich vielleicht etwas ins Wagerl, das man eigentlich gar nicht möchte.“

Käfigeier in Backwaren?

Österreichische Eier kommen aus Boden-, Freiland- oder biologischer Haltung. Jegliche Art der Käfighaltung ist hierzulande seit 2020 verboten. Weltweit hingegen leben etwa 90 Prozent der Legehennen in Käfigen. In der EU ist die konventionelle Käfighaltung zwar verboten, sogenannte ausgestaltete Käfige sind jedoch erlaubt. Rund 40 Prozent der Legehennen in der EU werden noch in solchen Käfigen gehalten. In Österreich finden wir diese Käfigeier in verarbeiteten Produkten, zum Beispiel in fertigen Backwaren wie Krapfen und Keksen oder in Nudeln. Aus Kostengründen werden für diese häufig Käfigeier verarbeitet, meist in Form von Eipulver oder Flüssigei.

Fehlende Transparenz auch bei Mehl und Zucker

Auch Mehl und Zucker sind unverzichtbare Bestandteile eines jeden Krapfens – und auch über deren Herkunft erfahren die Konsumentinnen und Konsumenten beim Kauf von verarbeiteten Lebensmitteln meist nichts. Was den Zucker betrifft, so könnte man mit den in Österreich angebauten Mengen theoretisch sogar den gesamten Bedarf der heimischen Bevölkerung decken. Tatsächlich werden aber große Mengen österreichischen Zuckers exportiert und im Gegenzug ausländischer importiert. Dieser importierte Zucker findet sich häufig in verarbeiteten Lebensmitteln wieder.

Mangelnde Transparenz bei vielen Lebensmitteln

Krapfen sind nur eines einer Vielzahl an Lebensmitteln, deren Herkunft nicht gekennzeichnet werden muss. Denn: Bereits ein einziger Verarbeitungsschritt genügt, um von der verpflichtenden Herkunftskennzeichnung ausgeschlossen zu werden. Neben Nudeln, Kuchen oder Mayonnaise gehören daher gewaschene Salate, gekochte Eier oder geraspelte Karotten ebenso zur Gruppe der verarbeiteten und damit anonymen Lebensmittel.

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

Bildbeschreibungen:

- Krapfen sind verarbeitete Lebensmittel, für deren Zutaten keine verpflichtende Herkunftskennzeichnung gilt; © *Land schafft Leben*

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- Mehr zu Ei, Mehl, Zucker und Co. aus Österreich [gibt es hier](#).

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.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.