

Faschingskrapfen: Herkunft der Zutaten bleibt meist im Verborgenen

Am Faschingsdienstag erreicht der Krapfen-Konsum in Österreich seinen Höhepunkt. Da Faschingskrapfen verarbeitete Lebensmittel sind, muss die Herkunft ihrer Zutaten nicht angegeben werden. Das erschwert bewusste Kaufentscheidungen, betont der Verein Landschaft Leben.

Die Faschingszeit bietet eine große Auswahl an Krapfen in allerlei Variationen. Aber worauf kommt es beim Krapfen-Genuss an? Neben Optik und Geschmack kann die Herkunft der Zutaten ein ausschlaggebendes Kaufkriterium für Konsumentinnen und Konsumenten sein. Die Herausforderung dabei: Egal, ob das in Fett gebackene Germgebäck mit Marmelade, Powidl, Nougat oder Vanillecreme gefüllt wurde – ein Krapfen zählt zu den verarbeiteten Lebensmitteln. Dementsprechend muss die Herkunft der Zutaten nicht verpflichtend angegeben werden. **Hannes Royer**, Gründer des Vereins Landschaft Leben, betont: *„So wie der Krapfen untrennbar mit Fasching verbunden ist, so sollte er auch mit Transparenz in Verbindung stehen. Bisher gibt es allerdings keine verpflichtende Herkunftskennzeichnung bei verarbeiteten Produkten. Wer also bewusst zu österreichischen Zutaten greifen will, muss sich an freiwilligen Herkunftsangaben auf Verpackungen orientieren.“*

Das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel gibt es auch für Faschingskrapfen. Dieses kennzeichnet Backerzeugnisse, die aus österreichischem Getreide erzeugt wurden. Außerdem gilt: Die Eier müssen aus Österreich sein, es darf kein Palmöl verwendet werden und wenn die Marillenmarmelade nicht aus heimischer Produktion stammt, muss das explizit gekennzeichnet werden. Woher der Zucker stammt, bleibt jedoch offen.

Käfigeier im Krapfen

Sämtliche Formen der Käfighaltung sind hierzulande seit 2020 verboten, der Import von Käfigeiern allerdings nicht. Schätzungen zufolge stammen über 80 Prozent der weltweit vermarkteten Eier von Hennen in Käfighaltung. Auch in der EU sind sogenannte „ausgestaltete Käfige“ noch erlaubt, das betrifft derzeit noch knapp 40 Prozent der Legehennen. Aus Kostengründen werden für verarbeitete Produkte wie etwa Nudeln, Mayonnaise oder auch Krapfen häufig Käfigeier in Form von Eipulver oder Flüssigei verwendet und gelangen so in die heimischen Supermärkte. **Hannes Royer** dazu: *„Wenn wir frische Eier im Supermarkt kaufen, sehen wir auf einen Blick, woher sie kommen und wie die Tiere gehalten worden sind. Im Faschingskrapfen können sich allerdings Käfigeier verstecken – wir legen uns also unbewusst etwas ins Einkaufswagerl, das wir gar nicht unterstützen möchten.“*

Mehl, Zucker, Marille bleiben ebenfalls anonym

Auch die Herkunft von Mehl, Zucker und Marillenmarmelade ist bei Faschingskrapfen oft nicht gekennzeichnet. Weizenmehl ist in Österreich der Spitzenreiter unter den produzierten Mehlsorten. Im internationalen Vergleich hat der heimische Weizen eine Top-Qualität. Bei Weizenmehl hatte Österreich zuletzt einen Selbstversorgungsgrad von 88 Prozent. Was den Zucker betrifft, so könnte man mit den in Österreich angebauten Mengen theoretisch sogar den gesamten Bedarf der heimischen Bevölkerung decken. Trotzdem werden aber große Mengen Zucker aus Österreich exportiert und aus dem Ausland importiert. Gerade in verarbeiteten Produkten versteckt sich häufig ausländischer Zucker. Die Marille ist in der österreichischen Kultur fest verankert. Niederösterreich ist hierzulande der größte Erzeuger der Steinobstfrucht, besonders bekannte Marillen-Regionen sind die Wachau und das Weinviertel. Für Marmelade und ähnliche verarbeitete Produkte wird oftmals auf importierte Marillen zurückgegriffen.

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

Carina Bauer, Leitung der Kommunikation
Land schafft Leben
1010 Wien | Schwarzenbergstraße 8/1
T: 01 89 06 458
presse@landschafttleben.at

Bildmaterial

- Da der Faschingskrapfen als verarbeitetes Produkt gilt, bleiben seine Zutaten meist ein gut behütetes Geheimnis. © Land schafft Leben

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- [Lebensmittelrecherche Ei](#)
- [Lebensmittelrecherche Mehl](#)
- [Lebensmittelrecherche Zucker](#)

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.landschafttleben.at zugänglich. Seit 2021 bringt der Verein mit der Bildungsinitiative „Lebensmittelschwerpunkt“ Wissen zum Essen in Österreichs Schulen. 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.