

## Österreichs Brot unter Druck: Fehlende Herkunftskennzeichnung und drohende Billigimporte gefährden heimische Bäckerbranche

**Bei Milch oder Fleisch achten viele Konsumentinnen und Konsumenten mittlerweile verstärkt auf die Herkunft. Warum eigentlich nicht auch beim Brot? Im ersten Moment mag es überflüssig erscheinen – schließlich ist die österreichische Brotkultur weltweit einzigartig und einen Großteil unseres Getreidebedarfs decken wir selbst. Aber genau das ist der Punkt: Wirtschaftliche Entwicklungen wie der Preisdruck treffen auch die heimische Backbranche. Dadurch könnte Brot aus Österreich in den Regalen zunehmend durch billigere Importe ersetzt werden, ohne dass es den Kundinnen und Kunden bewusst ist. Land schafft Leben spricht sich am Tag des Brotes für eine klare Herkunftskennzeichnung aus und ruft Konsumentinnen und Konsumenten auf, zu hinterfragen, woher das Brot und die Rohstoffe eigentlich kommen.**

Brot und Gebäck gehören für die meisten Menschen in Österreich zum täglichen Leben. Der Großteil davon wird hierzulande nicht in der Bäckerei, sondern im Supermarkt gekauft. Dass dieses Brot oder Gebäck aus Österreich stammt, erscheint im ersten Moment selbstverständlich. Schließlich sind wir mit unserer Vielfalt an traditionellen Brotsorten, regionalen Spezialitäten, Kleingebäck und hochwertigen Feinbackwaren die „Kaiserin“ der Brotnationen. Allerdings sollten wir genauer hinschauen, sagt **Hannes Royer, Gründer von Land schafft Leben**. Denn nicht jedes Brot im Regal ist automatisch aus Österreich: *„Bei Lebensmitteln wie Milch oder Fleisch sind wir mittlerweile darauf sensibilisiert, auf die Herkunft zu achten. Bei Brot ist das momentan noch nicht der Fall. Umso wichtiger ist es, dass wir jetzt damit anfangen, unser Bewusstsein zu schärfen.“*

### Herkunft bei Brot oft nicht nachvollziehbar

Das Problem ist nicht, dass Brot aus dem Ausland grundsätzlich qualitativ schlechter wäre als heimisches. Entscheidend ist vielmehr, dass die Herkunft auch beim Brot für Kundinnen und Kunden nachvollziehbar sein muss. Gerade bei offen angebotenem Brot und Gebäck ist diese Information nicht immer auf den ersten Blick ersichtlich. Bei vorgefertigten Teiglingen oder bereits vorgebackener Ware lässt sich aus dem Ort, an dem das Brot fertiggebacken wird, nicht automatisch auf seine Herkunft schließen. Oft bleibt unklar, woher die einzelnen Rohstoffe stammen. Ist das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel abgebildet, wissen Konsumentinnen und Konsumenten, dass alle sogenannten wertbestimmenden landwirtschaftlichen Rohstoffe wie Mehl ausschließlich aus Österreich stammen.

**Stefan Huemer, Vorstandsmitglied der Vereinigung der Backbranche (VdB)**, verdeutlicht: *„Durch wirtschaftliche Rahmenbedingungen wie Personal- und Energiekosten verschärft sich der Preiskampf auch in unserer Branche. Österreich kann und soll den internationalen Wettbewerb um das billigste Backprodukt nicht gewinnen. Die Zukunft österreichischer Backwaren liegt nicht im niedrigsten Preis, sondern in Qualität, Herkunft und nachhaltiger Wertschöpfung. Gerade, wenn vermehrt günstigere Importware im Regal liegt, muss die Herkunft für Konsumentinnen und Konsumenten erkennbar sein. Nur so haben sie eine echte Wahlfreiheit beim Einkauf.“*

Für das heimische Bäckerhandwerk und die österreichische Landwirtschaft steht viel auf dem Spiel. Werden österreichische Backwaren – zum Beispiel aufgrund geringerer

Produktionskosten im Ausland – zunehmend durch billigere Importware ersetzt, kann sich das langfristig auf die Nachfrage nach heimischem Brot und Gebäck und somit auch auf die Wertschöpfung entlang der gesamten Produktionskette auswirken. Vom Getreidefeld über die Mühle bis zur Bäckerei sind zahlreiche Betriebe an der Herstellung von Brot beteiligt.

### **Jeder Griff ins Regal ist ein Produktionsauftrag**

**Royer** fasst zusammen: *„Jeder Griff ins Regal ist ein Produktionsauftrag für die österreichischen Betriebe und trägt dazu bei, die Versorgungssicherheit in unserem Land aufrechtzuerhalten. Das wird uns nicht gelingen, wenn wir uns auch beim Brot immer mehr von anderen Ländern und langen Lieferketten abhängig machen. Wie schnell internationale Transportwege zum Erliegen kommen können, haben wir zum Beispiel während der Corona-Pandemie oder diversen Kriegen bereits gesehen.“*

Der Tag des Brotes am 16. Oktober soll nicht nur Anlass sein, den Wert dieses Grundnahrungsmittels hervorzuheben, sondern auch dessen Herkunft stärker ins Bewusstsein zu rücken. Land schafft Leben appelliert an den Lebensmittelhandel, offen und leicht verständlich zu kommunizieren, woher Brot und Gebäck sowie die Rohstoffe stammen. Gleichzeitig sind Konsumentinnen und Konsumenten gefragt, beim Einkauf genauer hinzusehen und gegebenenfalls nachzufragen. Wer die heimische Backbranche und damit auch die Kombination aus Vielfalt, Qualität, Tradition und Innovation unterstützt, trägt zum Erhalt unserer einzigartigen Brotkultur bei.

### **Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir gerne zur Verfügung.**

Kathrin Krispler, Presse und Medien  
Land schafft Leben  
1010 Wien | Schwarzenbergstraße 8/1  
T: +43 664 388 86 78  
[presse@landschaftleben.at](mailto:presse@landschaftleben.at)

### **Bildmaterial**

- **Bild 1:** Österreichs Brotkultur ist weltweit einzigartig. © Land schafft Leben
- **Bild 2:** Hannes Royer, Gründer von Land schafft Leben. © Land schafft Leben
- **Bild 3:** Stefan Huemer, Vorstandsmitglied Vereinigung der Backbranche Österreich. © Fischer Brot GmbH 2025

### **Weiterführende Links für Ihre Recherche:**

- [Alle Infos zu Brot und Gebäck](#)

### **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)

## Presseaussendung

Wien, 16. Oktober 2026



zugänglich. Seit 2021 bringt der Verein mit der Bildungsinitiative „Lebensmittelschwerpunkt“ Wissen zum Essen in Österreichs Schulen. Das Gründer-Duo Hannes Royer und Maria Fanninger stehen mit ihrem Verein Land schafft Leben für Konsumentinnen und Konsumenten ebenso wie Medien als erste Ansprechpartner zu vielfältigen Themen aus der Lebensmittelwelt zur Verfügung. Auch über zahlreiche Social-Media-Kanäle, einen Newsletter und Vorträge bekommen Konsumentinnen und Konsumenten 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 Spenderinnen und Spendern unterstützt.