

## Butterbrot: nicht immer rot-weiß-rot

**Rund 50 Kilo Brot und gut fünf Kilo Butter werden in Österreich pro Kopf und Jahr gegessen – und das besonders gerne in Kombination. Am 24. September ist dem Butterbrot sogar ein eigener Tag gewidmet. Doch obwohl Brot und Butter gerne mit traditioneller, österreichischer Produktion in Verbindung gebracht werden, sind die verwendeten Rohstoffe keineswegs immer heimisch. Der Verein *Land schafft Leben* klärt auf.**

Viele Ernährungstrends hat das Butterbrot schon kommen und gehen gesehen, erfreut sich jedoch ungebrochener Beliebtheit. Kein Wunder, denn gemäß dem Motto „Das Ganze ist besser als die Summe seiner Teile“ braucht es oft gar nicht viel mehr als eine Scheibe frischen Brotes mit schmackhafter Butter obendrauf.

Als traditionelle und heimisch verankerte Lebensmittel wird die Herkunft der dafür benötigten Rohstoffe kaum in Frage gestellt. Dass diese tatsächlich aus Österreich kommen, ist jedoch keineswegs selbstverständlich, denn sowohl Brot als auch Butter sind verarbeitete Lebensmittel, weshalb die Herkunft der dafür verwendeten Rohstoffe nicht ausgewiesen werden muss. Für **Maria Fanninger**, Mitbegründerin des Vereins *Land schafft Leben*, eine widersinnige Regelung: „*Butter besteht aus einer einzigen Zutat: Milch. Nur weil diese zu Butter verarbeitet wird, ist mir nicht plötzlich egal, woher die Milch kommt.*“

### Hergestellt in Österreich?

Sobald ein Lebensmittel in beliebiger Art und Weise verarbeitet ist – und sei es nur durch einen einzigen Verarbeitungsschritt wie etwa das Kochen von Eiern oder das Marinieren von Fleisch – muss die Herkunft dessen Rohstoff(e) nicht mehr angegeben werden. Das macht die Konsumentinnen und Konsumenten beim Einkauf von der Freiwilligkeit der Kennzeichnung durch die Herstellerin oder den Hersteller abhängig.

Doch auch eine solche birgt Hürden. Die Angabe „Hergestellt in Österreich“ etwa bedeutet nicht, dass die Milch für die Butter oder das Mehl für das Brot aus Österreich kommen. Sie ist auch dann zulässig, wenn nur die Verarbeitung hier stattgefunden hat. So kann es passieren, dass tschechische Milch in Österreich zu Butter verarbeitet und mit dem Zusatz „Hergestellt in Österreich“ verkauft wird. **Maria Fanninger** fordert mehr Klarheit bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln:

*„Ich kann von den Konsumentinnen und Konsumenten nicht verlangen, dass sie über all diese Dinge Bescheid wissen. Klarheit ist das, was die Menschen möchten. Dinge wie die Herkunft des Lebensmittels und auch die Haltungsbedingungen des Tieres müssen klar ersichtlich und einfach erfassbar sein.“*

Kommt die sogenannte Primärzutat eines Lebensmittels mit dem Vermerk „Hergestellt in Österreich“ – im Falle der Butter also die Milch – aus einem anderen Land, muss dies auf der Verpackung vermerkt werden. Wieder anders verhält es sich hingegen mit dem Zusatz „Abgepackt in Österreich“, wo auf eine Herkunftskennzeichnung der Rohstoffe gänzlich verzichtet werden darf.

### 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 06 458 306

M: +43 664 / 38 88 678

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

### Bildbeschreibungen:

- **Bild 1:** Mehr als 50 Kilo Brot und gut fünf Kilo Butter werden in Österreich pro Kopf und Jahr gegessen – und das besonders gerne in Kombination
- **Bild 2:** Butter und Brot dürfen bei keiner Jause fehlen, die Rohstoffe dafür kommen aber nicht immer aus Österreich

### Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- Alles rund um die Herstellung von Brot und Gebäck:  
<https://www.landschafftleben.at/lebensmittel/brot>
- Spannende Fakten zur Produktion von Butter:  
<https://www.landschafftleben.at/lebensmittel/butter>
- Was bedeutet „Hergestellt in Österreich“?  
<https://www.landschafftleben.at/hintergruende/lebensmittelkennzeichnung#herkunft>

### Kurzinfo Land schafft Leben

*Land schafft Leben* ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. Der unabhängige und unpolitische Verein wurde 2014 in Schladming von Bergbauer Hannes Royer gemeinsam mit seinen langjährigen Weggefährten Maria Fanningner und Mario Hütter gegründet und verfolgt das Ziel, Bewusstsein für in Österreich produzierte Lebensmittel zu schaffen. *Land schafft Leben* steht Konsumenten und Medienvertretern mit umfassenden Informationen und als erster Ansprechpartner rund um österreichische Lebensmittel zur Verfügung. Über die aufklärende Webseite [www.landschafftleben.at](http://www.landschafftleben.at), Facebook, WhatsApp, YouTube, Newsletter, Blog, durch Vorträge sowie Medien- und Pressekooperationen bekommen Konsumenten realistische Bilder und objektive Informationen rund um die Produktion heimischer Lebensmittel und deren Wirkung auf unseren Körper. *Land schafft Leben* greift auf umfangreiches Wissen von Experten aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Forschung zurück und zeigt transparent und ohne zu werten den Weg vom Bauern über die Verarbeitung bis hin zum fertigen Produkt. Das 21-köpfige Team gibt hilfreiche Tipps, beleuchtet die österreichischen Lebensmittel auch in Bezug auf Gesundheit und Ernährung und thematisiert zusätzlich brisante Aspekte wie beispielsweise Lebensmittelkennzeichnung, Gentechnik oder Glyphosat. *Land schafft Leben* wird unterstützt von 63 Förderern, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels, sowie von privaten Spendern und gemeinnützig engagierten Personen.