

Presseaussendung

Schladming, 14. Oktober 2020



16. Oktober - Tag des Brotes:

Mit Laib und Seele Brot: Mehr Mut zur Brotkultur

Der internationale Tag des Brotes ist gleichzeitig der Welternährungstag. Und das nicht ohne Grund: Immerhin zählen Brot und Gebäck zu den wichtigsten Nahrungsmitteln weltweit. Der Verein *Land schafft Leben* hat österreichisches Brot und Gebäck unter die Lupe genommen und veröffentlicht seine umfassenden Rechercheergebnisse und einen ganzheitlichen Blick auf Brot aus Österreich ab heute auf seiner Webseite.

51,5 Kilogramm konsumieren wir in Österreich pro Jahr pro Kopf in Form von Semmeln, Vollkornbrot, Mischbrot oder anderen Backwaren. Etwa 82 % davon nehmen wir direkt im Supermarkt mit nach Hause. 1.448 Bäckereien versorgen sowohl die Supermärkte als auch ihre eigenen Filialen mit heimischem Brot und Gebäck. Doch welchen Stellenwert nimmt das Lebensmittel heute noch ein?

Kulturgut zum Schleuderpreis: ist die Semmel am Semmerl?

Die Semmel ist ein Stück österreichischen Kulturguts. Von Hand gemacht gehört sie zu den Königsdisziplinen des Bäckerhandwerks und sorgt bei internationalen Wettbewerben als weltweites Unikum für Aufsehen. Aktuell steht sie allerdings sinnbildlich für das Bäckersein in Österreich. Es ist alles vorhanden, was gute Backkunst ausmacht und dennoch geht es sich am Ende oft nicht aus. Im Supermarkt kostet eine Semmel etwa 15 Cent. Zu diesem Preis ist sie nur kostendeckend, wenn sie in ausreichend großen Mengen produziert wird. Viele Bäcker schmeißen daher das Handtuch und wünschen sich mehr Wertschätzung für Brot und Gebäck.

„Wenn wir weiterhin unsere Brotkultur erhalten wollen, braucht es eine Besinnung auf den Wert der Rohstoffe und der Arbeit, die dahinter steht“, meint Hannes Royer vom Verein *Land schafft Leben*.

Wofür steht österreichisches Brot und Gebäck?

Fragen, die Konsumentinnen und Konsumenten beim Griff zu österreichischem Brot und Gebäck unbedingt beschäftigen sollten, sind beispielsweise: Wofür steht die Bäckerei meines Vertrauens oder das Brot und Gebäck im Supermarkt? Für traditionelles Backhandwerk im großen oder kleinen Stil, lange oder kurze Teigführung, mit oder ohne Backmittel, vorgebacken, tiefgekühlt, aufgebacken oder frisch gebacken, mit oder ohne Mehl aus Österreich?

„Ein Nachfragen und der Dialog am Point of Sale sind dabei unbedingt notwendig. Denn derzeit ist unser Brot zumindest unverpackt vergleichsweise anonym und bringt nicht automatisch eine Kennzeichnung von Herkunft, Inhaltsstoffen oder Herstellungsprozessen mit“,

macht Hannes Royer, Obmann von *Land schafft Leben* aufmerksam und spricht sich gleichzeitig für mehr Mut zu unserer Brotkultur aus:

„Wir haben in Österreich diese unfassbare Brotkultur. Wir verfügen über eine einzigartige Vielfalt an Brot und Gebäcksorten, ein umfassendes Know-how und können uns toller regionaler Rohstoffe bedienen. Potenzial ohne Ende. Was es braucht, ist der Mut, unser Brot mit diesem Leben zu füllen und mit Laib und Seele seine Herstellungsgeschichte zu erzählen. Vom Acker bis in den Brotkorb. Wenn der Konsument weiß, wofür österreichisches Brot steht, ist eine Kennzeichnung im Sinne der Transparenz einfach selbstverständlich.“

Brot gehört genossen nicht verschwendet

Der Genuss von heimischem Brot und Gebäck steht gleichzeitig einem riesigen Berg an verschwendeten Backwaren gegenüber: Schätzungen zufolge beläuft sich die Menge insgesamt auf 210.000 Tonnen an Brot und Gebäck, die in Österreich jährlich entlang der gesamten Wertschöpfungskette ihren Zweck verfehlen. Anstatt die historische Aufgabe als Hungerbekämpfer zu erfüllen, landen sie nicht selten in der Tonne hinter dem Supermarkt, als Tierfutter, in der Biogasanlage oder – und das nicht zuletzt – in den Mülleimern privater Haushalte.

Etwa 146.000 Tonnen und damit durchschnittlich um die 16 Kilogramm pro Jahr verschwendet eine Privatperson im Durchschnitt in Österreich. Dabei wird das Grundnahrungsmittel in der Regel nicht mit Absicht verschmätzt. Eher wird zu viel gekauft und dann vergessen. Gerade der Welternährungstag soll darauf zurückbesinnen, dass Brot nichts Selbstverständliches, sondern ein wertvolles Grundnahrungsmittel darstellt, das mit mehr Achtsamkeit konsumiert werden sollte.

Mehr Infos zum Brot aus Österreich

Land schafft Leben zeigt auf seiner Webseite in ausführlichen und leicht verständlichen Texten sowie in kurzweiligen Video-Episoden, wie Brot in Österreich hergestellt wird. Von der Mehlerstellung über die Sauerteigführung bis hin zum fertigen Brot und Gebäck wird die Welt des heimischen Brotes dadurch sichtbar und erlebbar. Die wesentlichen Vor- und Nachteile der österreichischen Produktion werden aus ökologischer, ökonomischer und sozialer Sicht umfassend beleuchtet. Erlebe Brot aus Österreich auf landschafttleben.at/brot

Links:

Infografiken zu Brot und Gebäck: www.landschafttleben.at/infografiken/brot

Pressebilder: www.landschafttleben.at/service-aktuelles/meldungen/pressebereich/pressebilder

Videoreihe zu Brot und Gebäck: www.landschafttleben.at/lebensmittel/brot/videos

Alles zu Brot und Gebäck: www.landschafttleben.at/brot

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

Nadina Ruedl, Kommunikation

Land schafft Leben

Erzherzog-Johann-Straße 248b, 8970 Schladming

T: +43 3687 24 008-306

presse@landschafftleben.at

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, 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 14-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 62 Förderern, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels, sowie von privaten Spendern und gemeinnützig engagierten Personen.