

PRESSEMELDUNG

„Österreich isst informiert“ bringt Fakten zur Herkunftsinformation

Die Wissensplattform oesterreich-isst-informiert.at klärt auf, wo sich Konsumenten zur Herkunft von Lebensmitteln informieren können.

(Wien, 19.12.2018) Wie ist die Herkunft von Lebensmitteln definiert? Welche Informationen stellen die Lebensmittelhersteller für Konsumenten bereit? Und warum können viele Agrarrohstoffe gar nicht aus dem Inland bezogen werden? Antworten darauf gibt der aktuelle Newsletter von „Österreich isst informiert“, einer Initiative der heimischen Lebensmittelindustrie. Auf oesterreich-isst-informiert.at finden Interessierte Wissenswertes zu Lebensmittelverarbeitung, Eckdaten zur Branche und Tipps zum Umgang mit Nahrungsmitteln.

Wo können sich Konsumenten über die Herkunft von Lebensmitteln informieren?

„Konsumentinnen und Konsumenten haben viele Möglichkeiten, sich über die Herkunft ihres Essens und ihrer Getränke zu informieren“, betont Mag. Katharina Koßdorff, Geschäftsführerin des Fachverbands der Lebensmittelindustrie. So existieren EU-weit einheitliche Regelungen zur Herkunftskennzeichnung bei Lebensmitteln. Über die verpflichtenden Angaben hinausgehend gibt es auf europäischer Ebene zwei Qualitätslogos: die „geschützte Ursprungsbezeichnung“ und die „geschützte geografische Angabe“. Derzeit sind 16 österreichische Bezeichnungen geschützt – unter anderem „steirisches Kürbiskernöl“, „Tiroler Speck“, „Wachauer Marille“, „Waldviertler Graumohn“ oder „Vorarlberger Bergkäse“.

Freiwillige Herkunftskennzeichnung in Österreich

Viele österreichische Lebensmittelhersteller klären die Verbraucherinnen und Verbraucher in unternehmenseigenen Markenprogrammen über die Herkunft von Agrarrohstoffen und Zutaten für ihre Produkte auf (zB Regionalitäts-Initiativen). In Österreich sorgen seit über 20 Jahren freiwillige Qualitätssysteme wie das AMA-Gütesiegel für fundierte Information. Dieses staatlich anerkannte Siegel kennzeichnet viele Frischeprodukte wie Milch, Fleisch, Obst oder Eier, aber auch eine Reihe verarbeiteter Produkte wie Joghurt, Käse, Wurstwaren, Speiseöl oder Tiefkühlgemüse.

Etliche Agrarrohstoffe müssen aus dem Ausland bezogen werden

Österreich kann sich nicht selbst mit landwirtschaftlichen Rohstoffen für die Lebensmittelverarbeitung versorgen. Etliche Agrarrohstoffe und agrarische Erzeugnisse – von Ölen über Obst und Gemüse, Butter, Getreide bis zu Eiern – werden von der heimischen Landwirtschaft nicht oder nicht in ausreichender Menge oder Qualität für die Lebensmittelproduktion zur Verfügung gestellt. Ernteauffälle durch Dürre, Unwetter oder Schädlinge tragen das ihre dazu bei. Die österreichische Agrar-Außenhandelsbilanz ist wie jene vieler anderer Industrieländer traditionell negativ (2017: minus 848 Millionen Euro). Das heißt, dass mehr pflanzliche und tierische Rohstoffe für die Herstellung von Lebensmitteln importiert als exportiert werden müssen.

Vielfältige Themen im Dezember-Newsletter

Der Dezember-Newsletter von „Österreich isst informiert“ umfasst zusätzlich zur Herkunftsinformation ein breites Spektrum an Themen. Raimund Wachter, Geschäftsführer der Vorarlberg Milch, erklärt, was Qualität bei Käse ausmacht. Zudem gibt es Einblicke hinter die Kulissen der Lebensmittelherstellung: Die Abonentinnen erfahren, wie ein „Packerl“ Milch entsteht und welchen Weg österreichisches Siedesalz vom Abbau im Berg bis auf den Esstisch beschreitet. Weitere Themen sind unter anderen die

Allergenkennzeichnung bei Lebensmitteln sowie Fakten und Trends zu Convenience-Food. Interessiert? Hier geht's zur [Newsletter-Anmeldung](#).

Über „Österreich isst informiert“

Mit der Wissensplattform „Österreich isst informiert“ setzt die heimische Lebensmittelindustrie ein Zeichen für mehr Sachlichkeit in der öffentlichen Debatte. Das Online-Magazin umfasst sechs Rubriken: Lebensmittel, Herstellung, Industrie, Menschen, Verantwortung sowie Tipps und Service. Videos und Bildergalerien vermitteln Einblicke in den Alltag der Lebensmittelhersteller und machen so die Produktion erlebbar. Mehr: oesterreich-isst-informiert.at.

Rückfragehinweise:

Mag. Katharina Koßdorff
Geschäftsführerin im Fachverband der Lebensmittelindustrie
Tel.: +43 1 712 21 21 – 14
k.kossdorff@dielebensmittel.at

DI Oskar Wawschinek MAS MBA
Food Business Consult
Pressesprecher für den Fachverband der Lebensmittelindustrie
Mobil: +43 664 545 63 50
office@foodbusiness.at