

PRESSEMELDUNG

Mindere Lebensmittelqualität für Ostmärkte sind und bleiben ein Mythos Koßdorff: Lebensmittel „Made in Austria“ sind von bester Qualität

(Wien, 13.10.2017) „Die österreichischen Lebensmittelhersteller verkaufen sichere Produkte von bester Qualität. Und das in über 180 Länder rund um den Globus. Die Behauptung der Visegrád-Staaten, in einige Staaten Osteuropas würden vorsätzlich Lebensmittel ‚minderer Qualität‘ geliefert, ist und bleibt falsch“, erklärt Mag. Katharina Koßdorff, Geschäftsführerin des Fachverbandes der Lebensmittelindustrie, anlässlich des heutigen „Gipfels für gleiche Produktqualität“ in Bratislava. Dieser Gipfel wurde auf Initiative der slowakischen und tschechischen Premierminister, Robert Fico und Bohuslav Sobotka, einberufen. Auch die EU soll hochrangig vertreten sein, unter anderem durch die tschechische EU-Kommissarin für Justiz, Verbraucher und Gleichstellung, Věra Jourová. Auf der Basis von jüngsten „Tests“ aus der Slowakei, die unterschiedliche Produktqualitäten zwischen Ost und West behaupten, sollen Lösungen gefunden werden. Denn Lebensmittel „aus dem Westen“ sollen angeblich im Osten ua „nicht so voll“ schmecken oder weniger „cremig“ sein als in Österreich.

Behauptungen dieser Art tauchen in unregelmäßigen Abständen auf. Einer Überprüfung auf Faktenebene halten diese freilich nicht Stand. Dennoch fordern die Visegrád-Staaten nun EU-weit einheitliche Geschmacksrezepturen. „Wir haben diese ‚Tests‘, zuletzt den slowakischen, unter die Lupe genommen und festgestellt, dass diese höchst fragwürdig sind. Sehr häufig stellte sich heraus, dass die verglichenen Produkte aus denselben Rohstoffen auf denselben Anlagen nach denselben Rezepturen hergestellt werden. Nur die Etiketten unterscheiden sich - durch die jeweils verwendete Sprache.“ Die vermeintlich „minderen Qualitäten“ wurden häufig mit sensorischen Abweichungen begründet. „Dass die Slowaken bei Produkten mit identer Rezeptur sensorische Abweichungen feststellen wollen, ist überraschend. Hier drängt sich die Frage auf, nach welchen Prüfstandards vorgegangen wurde. Nach objektiven Sensorik-Standards sind diese Behauptungen nicht nachvollziehbar“, erklärt Koßdorff. Es liegt daher die Vermutung nahe, dass Lebensmittel „aus dem Westen“ in manchen östlichen Nachbarländern Österreichs als „innenpolitisches Kleingeld“ erhalten müssen. Österreichische Lebensmittel sind weltweit gefragt.

Lebensmittel bester Qualität garantieren österreichische Exporterfolge

Damit Lebensmittel auf anderen Märkten rund um den Globus überhaupt verkauft werden dürfen, müssen diese den gesetzlichen Vorgaben des jeweiligen Staates entsprechen. Darüberhinaus müssen sie die Wünsche bzw. Geschmacksvorlieben der dort lebenden Kunden treffen. Deshalb wird umfangreiche Marktforschung betrieben und in vielen Fällen werden Rezepte auf Wunsch der Kunden vor Ort an den landestypischen Geschmack angepasst. Dieser weicht zum Teil markant von jenem der österreichischen Konsumenten ab. Bestes Beispiel ist die Würzung (mild, scharf, pikant) oder Süßung von Produkten. Hier hat jeder Markt seine ganz besonderen Vorlieben. „Dass Lebensmittel eines Herstellers weltweit unterschiedlich schmecken können, hängt mit den Vorgaben der jeweiligen Kunden zusammen. Trotz abgewandelter Rezeptur sind die Produkte aber freilich immer von bester Qualität und richtig gekennzeichnet. Dass diese Geschmacksanpassung schlechtere Qualität bedeute und damit Konsumentenerwartungen nicht erfüllt werden, ist daher ein Mythos. Der Ruf nach einem EU-Einheitsgeschmack ist wohl dem Wahlkampf in manchen unserer Nachbarländer geschuldet“, so Koßdorff.

Es gibt aber auch andere gewichtige Gründe, warum Hersteller gezwungen sind, Rezepturen und somit die Zusammensetzung der Lebensmittel zu verändern. Lebensmittel, die auf lokalen Märkten verkehrsfähig sein sollen, müssen zB einzelstaatliche Gesetze oder nationale Produktstandards einhalten oder es werden national hohe Steuern auf einzelne Nährstoffe (wie etwa Zucker in Ungarn) eingehoben. Unveränderte Produkte wären dann für die lokale Bevölkerung nicht mehr leistbar.

Außerdem werden vielfach bevorzugt lokale Rohstoffe eingesetzt. Ein Beispiel ist der Einsatz von ungarischem Fructose-Glucose-Sirup in Produkten, die auch in Ungarn auf den Markt kommen. Neben dem Wunsch, die regionalen Produzenten und Bauern zu unterstützen und zur lokalen Wertschöpfung beizutragen, spielen aber auch Nachhaltigkeitsaspekte (ua CO₂-Fußabdruck) oder die Kaufkraft in dem jeweiligen Land eine Rolle. In solchen Fällen von „minderen Qualitäten“ bei gleichzeitiger ordnungsgemäßer Kennzeichnung der Produkte zu sprechen, ist nicht nachvollziehbar.

„Jetzt ist es wichtig, im Dialog zu bleiben und das Thema weg von bloßem politischem Aktionismus hin zu einer sachlichen Debatte zu bringen. Für die österreichische Lebensmittelindustrie haben die Sicherheit und die Qualität von Lebensmitteln ebenso wie das Vertrauen und die Zufriedenheit der Verbraucher allerhöchste Priorität“, hält Koßdorff fest. „Qualität setzt sich letztlich immer durch“, resümiert Koßdorff „und gerade deswegen waren und sind die österreichischen Hersteller mit ihren Markenprodukten auf weltweit über 180 Ländern auch erfolgreich.“

Stellenwert der Lebensmittelindustrie in Österreich

Die Lebensmittelindustrie ist eine der größten Branchen Österreichs. Sie sichert im Interesse der Konsumenten tagtäglich die Versorgung mit sicheren, qualitativen und leistbaren Lebensmitteln. Die rund 200 Unternehmen mit ihren 26.000 Beschäftigten erwirtschafteten im Jahr 2016 ein Produktionsvolumen von 8 Mrd. €. Über 60 % davon werden in über 180 Länder rund um den Globus exportiert. Der Fachverband unterstützt seine Mitglieder durch Information, Beratung und internationale Vernetzung.

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