

## PRESSEMELDUNG

### „Österreich isst informiert“: Pflanzliche Lebensmittelvielfalt - was steckt hinter vegan, vegetarisch und Co.?

Die Wissensplattform [oesterreich-isst-informiert.at](https://oesterreich-isst-informiert.at) gibt Einblicke in die Herstellung und Kennzeichnung von veganen Alternativprodukten.

(Wien, 28.2.2024) Das neue Jahr hat für einige mit dem „Veganuary“ - dem Vorhaben, sich einen Monat lang vegan zu ernähren - gestartet. Diesen Trend greift „Österreich isst informiert“ auf und stellt in der ersten Newsletter-Ausgabe 2024 pflanzliche Ersatzprodukte in den Fokus. Doch was bedeuten die Begriffe „pflanzlich“, „vegan“ oder „vegetarisch“ eigentlich? Darf die Alternative aus Soja auch „Schnitzel“ heißen? Warum sind Fleischersatzprodukte nicht so leicht herzustellen? Und welche Innovationen gibt es in diesem Bereich? „Österreich isst informiert“ liefert die Fakten. Über Innovationen spricht auch Sabine Brandl, die erste Frau an der Spitze des Wiener Süßwarenherstellers Manner. Sie gibt Einblicke in die Strategien und Herausforderungen des Traditionsunternehmens. Und: Im Quiz rund um vegane Alternativprodukte warten spannende Fragen, um das eigene Wissen zu testen.

#### Vegan, vegetarisch, plant-based - einfach erklärt

So unterschiedlich wie die Vorlieben von Verbraucherinnen und Verbrauchern ist auch das Lebensmittelangebot in Österreich. Mit Hinweisen auf das Fehlen tierischer Inhaltsstoffe können Lebensmittelhersteller eine Hilfestellung für die individuelle Produktauswahl geben. Doch gibt es einheitliche Kriterien für Angaben wie „vegan“ oder „pflanzenbasiert“? Und dürfen Ersatzprodukte für Milch, Fleisch und Eier auch so heißen? Von der „Hafermilch“ über „pflanzlichen Lachs“ bis zu „veganem Schnitzel“ - nicht jede Bezeichnung tierischer Produkte ist erlaubt. Welche Begriffe dem „Original“ vorbehalten sind, verrät der aktuelle Newsletter.

#### Fleischersatz: Eine Alternative zu echtem Fleisch?

„Wer vegan essen, aber nicht auf Schnitzel oder Würste verzichten möchte, kann pflanzliche Alternativprodukte probieren. Bei Fleischersatzprodukten erwarten sich Konsumentinnen und Konsumenten eine große Ähnlichkeit zum tierischen Produkt, sowohl in Geschmack als auch Mundgefühl. Daher ist das ‚Nachbauen‘ gar nicht so einfach - von der Produktentwicklung bis zur Etablierung neuer Herstellungsverfahren“, erklärt **Mag. Katharina Koßdorff**, Geschäftsführerin des Fachverbands der Lebensmittelindustrie. Welche Herstellungsmethoden für vegane Alternativen bereits zur Anwendung kommen und woraus diese bestehen, findet sich im Faktencheck.

Und wer sein Wissen rund um vegane und vegetarische Lebensmittel testen möchte, findet im **Newsletter-Quiz** spannende Fragen dazu.

#### Ziele und Innovationen beim Süßwarenhersteller Manner

Seit Beginn des neuen Jahres ist **Sabine Brandl MBA MSc** im Vorstand von Manner tätig. Im CEO-Interview spricht die Vertriebsexpertin über ihre Pläne für 2024. Auch Innovationen sind dabei ein Erfolgsmotor: „Sie sind Jungbrunnen der Marke und halten sie frisch und attraktiv - sie beleben das gesamte Sortiment. Damit können wir die Bedürfnisse unserer Konsumentinnen und Konsumenten noch besser bedienen“, so Brandl.

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](http://oesterreich-isst-informiert.at).

#### Rückfragehinweise:

Mag. Katharina Koßdorff  
Geschäftsführerin im Fachverband der Lebensmittelindustrie  
T: +43 1 712 21 21 - 14  
E: [k.kossdorff@dielebensmittel.at](mailto:k.kossdorff@dielebensmittel.at)

DI Oskar Wawschinek MAS MBA  
Food Business Consult  
Pressesprecher für den Fachverband der Lebensmittelindustrie  
M: +43 664 545 63 50  
E: [office@foodbusiness.at](mailto:office@foodbusiness.at)