

HINTERGRUNDINFOS:

GREENPEACE-MARKTCHECK “ÖSTERREICH-WARENKORB”

SEPTEMBER 2020

Die Menschen in Österreich legen speziell beim Essen viel Wert auf österreichische Herkunft. Speziell seit der Corona-Krise stehen regionale Lebensmittel und die heimische Landwirtschaft für viele KonsumentInnen auch für Versorgungssicherheit. Den Supermärkten kommt als Vertriebspartner eine wesentliche Rolle im Erhalt und der Förderung der heimischen Landwirtschaft zu. Vor allem mit ihren Eigenmarken reden sie gewichtig mit bei den Produktionsbedingungen und entscheiden über Mengen, Preis und Qualität. Vor allem bei den Bio-Eigenmarken werben sie mit der “Marke Österreich” und mit heimischer Herkunft. Daher hat sich Greenpeace beim Marktcheck-Test “Österreich-Warenkorb”¹ im September genauer angeschaut, wie viele der Artikel in den Supermärkten tatsächlich aus Österreich stammen, ob sie höchster Bio-Qualität entsprechen und welcher Supermarkt bei Rot-Weiß-Rot die Nase vorne hat.

Worauf die ÖsterreicherInnen beim Einkauf besonders achten

Herkunft, Qualität, Tierwohl und Umwelt sind den ÖsterreicherInnen beim Einkauf von Lebensmitteln sehr wichtig. Laut einer Studie der RollAMA steht für 30 Prozent der Befragten die österreichische Herkunft an erster Stelle. 17 Prozent sehen Regionalität als wichtigstes Kriterium und weitere 8 Prozent achten am meisten auf Umweltschutz. Für 7 Prozent ist die biologische Produktion sehr wichtig.²

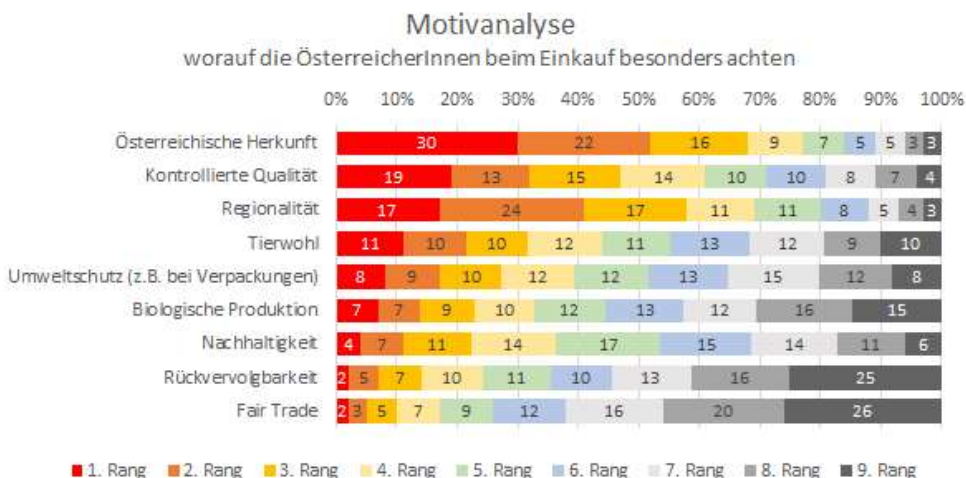
Heimische Produkte vor allem aus der Region haben gerade zu Corona-Zeiten neue Bedeutung erlangt. Umweltschutz umfasst viele Bereiche wie die Reduktion von Verpackung, geringe Transportbelastung und die biologische Produktion, die den Einsatz von chemisch-synthetischen Spritzmitteln ausschließt und auch bei der Klimafreundlichkeit punktet. Tierschutz zum Beispiel durch bessere

¹ <https://nachhaltigkeit.greenpeace.at/>

² RollAMA Motivanalyse August 2019 / AMA-Marketing;

https://amainfo.at/fileadmin/user_upload/Fotos_Dateien/amainfo/Presse/Marktinformationen/Allgemein/Konsumverhalten_Allgemein.pdf

Haltungsbedingungen der Nutztiere liegt auch bei allen Befragungen³ ganz vorne genannt.



Quelle: RollAMA Motivanalyse August 2019

Vorteile von österreichischen Lebensmitteln aus Sicht von KonsumentInnen

“Die Sympathie der Konsumenten für Regionalität und der Wunsch nach mehr regionalen Produkten ist in der Corona-Krise nochmals gestiegen”, schreibt die Supermarktkette Billa in einer Presseerklärung vom 27. Mai. Regionale Produktion bedeutet für die KonsumentInnen Sicherheit bei der Versorgung. Es herrscht großes Vertrauen in die hohe Qualität der österreichischen Landwirtschaft. Obwohl auch das Vertrauen in deutsche Lebensmittel im Verhältnis zu anderen Ländern eher hoch ist⁴, können Skandale in der Lebensmittelproduktion wie bei der Tönnies Fleischfabrik den bewussten Verzicht auf ausländische Produkte zur Folge haben.

Eine Studie des Tiroler Lebensmittelhandels hat gezeigt, dass 84 Prozent der Befragten mit dem Kauf von österreichischer Ware bewusst die heimische Wirtschaft unterstützen wollen und 81 Prozent einen geringen Transportaufwand zugunsten der Umwelt vorziehen.⁵ Weniger Transportkilometer bedeutet für viele auch Frische, worauf 74 Prozent der ÖsterreicherInnen besonders achten.^{6 7} Der Einkauf österreichischer Waren erhält kulturelle Traditionen und heimische Spezialitäten am Leben.

3 <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/329658/umfrage/umfrage-zu-wichtigen-aspekten-beim-kauf-von-lebensmitteln-in-oesterreich/#professional>

4 <https://www.mindtake.com/de/press-release/oesterreicher-vertrauen-primar-produkten-aus-oesterreich-und-deutschland>

5 <https://www.wirtschaft.tirol/2019/08/29/regionale-lebensmittel-haben-grosses-potenzial/>

6 http://www.marktmeinungsmensch.at/studien/protected/study_files/1130/

7 <https://www.global2000.at/regional-einkaufen>

Bio steht in Österreich hoch im Kurs

Bei Bio-Produkten sind die Verwendung von chemisch-synthetische Spritzmitteln und der Einsatz von gentechnisch verändertem Futter in der Tierhaltung verboten. 26 Prozent⁸ der Agrarfläche wird in Österreich für biologischen Anbau genutzt, während es im EU-Schnitt nur 8 Prozent sind.⁹

Bio-Produkte erfreuen sich steigender Beliebtheit. Der Bio-Anteil der in Österreich verkauften Lebensmittel liegt laut RollAMA-Warenguppen insgesamt bei 8,9 Prozent.¹⁰ Im Europa-Vergleich aller europäischen Länder liegt Österreich beim Bio-Konsum an vierter Stelle – hinter Dänemark, der Schweiz und Schweden. Milch und Eier haben mit 22 bzw. 14 Prozent den höchsten Bio-Anteil, bei Fleisch und Wurst liegt der Anteil mit 3 und 2 Prozent unter dem Durchschnitt. Bei Butter und Obst sind es rund 10 und bei Käse 8 Prozent.¹¹

Die bekanntesten und größten Bio-Marken gehören den Supermärkten: Ja! Natürlich, Spar Natur pur und Zurück zum Ursprung werden laufend ausgebaut und stehen in einem harten Wettbewerb bei Qualität und Preis.

So viel “Österreich” steckt in den Supermärkten

Österreich ist Vorreiter in der EU was die Gentechnik-Freiheit in vielen Produktgruppen betrifft. Frischmilch, Frischeier und Geflügelfleisch sind in den österreichischen Supermärkten ausschließlich aus gentechnikfreier Fütterung erhältlich. Und die frischen Eier und die frische Kuhmilch in den Kühlregalen kommen immer aus Österreich.

Die Supermärkte sind bemüht dem Thema Regionalität mehr Platz zu geben - sowohl im Regal als auch in der Werbung. Das ist aus Klimaschutzgründen jedenfalls zu begrüßen.

Der Greenpeace-Marktcheck zum Thema Eigenmarken im März 2019¹² hat gezeigt, dass in den Eigenmarken der Supermärkte keine Käfigeier mehr verwendet werden. Das ist leider bei einigen bekannten Markenartikeln nach wie vor nicht der Fall.

⁸ Bio Austria 2020; <https://www.bio-austria.at/bio-bauern/statistik>

⁹ Eurostat, Für ökologische Landwirtschaft genutzte Fläche; https://ec.europa.eu/eurostat/databrowser/view/sdg_02_40/default/table?lang=de

¹⁰ AMA 2020, <https://amainfo.at/presse/pressemitteilungen/biomarkt-in-oesterreich-waechst-weiter>

¹¹ <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/427038/umfrage/anteil-ausgewaehelter-bio-lebensmittel-im-lebensmitteleinzelhandel-in-oesterreich/>

¹² Greenpeace-Marktcheck Eigenmarken, März 2019; <https://nachhaltigkeit.greenpeace.at/marktcheck-test-eigenmarken/>

Hofer hat 2018 als erster Supermarkt konventionell hergestelltes so genanntes Tierwohl-Fleisch aus gentechnikfreier Fütterung und mit höheren Standards bei der Tierhaltung angeboten. Das Fleisch kommt ausschließlich aus Österreich. Der Marke "Fairhof" sind zum Beispiel "Fair zum Tier" bei Merkur, "Tann schaut drauf" bei Spar gefolgt. In einigen Supermärkten findet sich ebenfalls Tierwohl-Fleisch der Marke "Hütthaler Hofkultur", die zuletzt auch bei der Supermarktkette Unimarkt mit Firmensitz in Oberösterreich eingeführt wurde. Mit dem Zusatz "Mehr Tierwohl" der AMA gibt es auch Fleisch aus Tierhaltung, die über dem gesetzlichen Mindeststandard liegt.

Billa hat zuletzt verkündet, dass in den Filialen ausschließlich heimisches Frischfleisch erhältlich ist. Andere Supermärkte können das (noch) nicht behaupten, weil bei Aktionsware oder Putenfleisch in unterschiedlichem Ausmaß auf Ware aus dem Ausland zurückgegriffen wird. Aber auch bei Billa sind - wie auch in allen anderen Supermärkten - verarbeitete Produkte (also z. B. Wurst) häufig nicht mit österreichischem Fleisch hergestellt.

Augen auf beim „Heimvorteil“

Bei Milch- und Fleischprodukten sticht oft das AMA-Logo ins Auge. Das garantiert zwar die österreichische Herkunft, aber nicht immer die gentechnikfreie Fütterung der Tiere, auf die die ÖsterreicherInnen so viel Wert legen.¹³ Gerade bei Schweinefleisch, der Lieblingssorte der ÖsterreicherInnen werden immer noch rund 90 Prozent der Tiere mit gentechnisch verändertem Soja aus Übersee gefüttert.

Die gesetzlichen Standards in Österreich sind in einigen Bereichen strenger als die rechtlichen Vorgaben der EU. So sind in Österreich die Tierschutzvorgaben etwa bei Puten und Geflügel strenger als in den Nachbarländern, was den Platz pro Tier betrifft.

Nicht besser als im benachbarten Ausland sind die Haltungsbedingungen hingegen in der Schweinehaltung, hier wird auch in Österreich mit sehr niedrigen Standards produziert. Diese schlechten Haltungsbedingungen machen die Tiere auch häufig krank. Drei Viertel aller in Österreich an Nutztiere verabreichten Antibiotika gehen daher auch in die Schweinezucht.¹⁴

¹³ Greenpeace-Umfrage 2019: Gentechnik-Futtermittel beim AMA-Gütesiegel, <https://greenpeace.at/assets/uploads/pdf/AMA-Umfrage%20Juni%202019.pdf>

¹⁴ AGES 2020; Bericht über den Vertrieb von Antibiotika in der Veterinärmedizin in Österreich 2014–2018: https://www.ages.at/download/0/0/6f1155fcb47fa14603ac337b0a5db7fff5bab32/fileadmin/AGES2015/Themen/Arzneimittel_Medizinprodukte_Dateien/AB_Mengen_AUT_Bericht_2018.pdf

In Österreich herrscht eine hohe Machtkonzentration im Lebensmitteleinzelhandel. Große Handelsketten wie Spar, Rewe (mit Billa, Merkur und PennyMarkt) und Hofer dominieren den Markt und haben – auch mit ihren Eigenmarken – hohe Einkaufsmacht über die Produzenten. Zuletzt haben die Landwirte auf den finanziellen Druck reagiert und sind mit Traktoren vor Filialen von Spar aufgefahren, um faire Preise zu fordern.¹⁵

Greenpeace empfiehlt auch bei heimischer Ware beim Einkauf genau hinzuschauen und Angaben zur “Regionalität” zu hinterfragen. Regional bedeutet nicht immer auch nah. In Tirol haben Äpfel aus Italien, Südtirol und Trentino, einen kürzeren Transportweg als aus der Steiermark, dem österreichischen Hauptanbaugebiet für Äpfel. Und Butter aus Tiroler Milch in Wien zu kaufen, macht in dieser Hinsicht wenig Sinn.

Bei der Tierhaltung kann sich hinter dem Begriff der “Regionalität” tatsächlich großes Tierleid verbergen, da Nutztiere auch in Österreich in der konventionellen Haltung oft auf zu wenig Platz gehalten werden.

Heimische Produktion heißt übrigens nicht, dass die Rohstoffe aus Österreich stammen. Oft kommen die Hauptzutaten aus dem Ausland und nur die Verarbeitung erfolgt in heimischen Betrieben. Hier soll die seit 1. April 2020 gültige EU-Vorschrift zur Kennzeichnung der Herkunft der Primär-Zutaten Abhilfe schaffen.

Österreichische Lebensmittel beim Einkauf erkennen

Produkte aus Österreich sind bei den KonsumentInnen sehr beliebt. Daher werben auch viele Hersteller mit heimischer Herkunft. Hinweise wie „hergestellt in Österreich“ am Produkt und rot-weiß-rote Flaggen und Banderolen auf den Produkten sind häufig. Eine neue Kennzeichnung soll mehr Klarheit bringen, woher zumindest die Hauptzutaten in den Produkten kommen.

Die Herkunft musste bereits in der Vergangenheit bei einigen Produktgruppen wie verpacktem Frischfleisch, bei frischen Eiern und Bio-Lebensmitteln und einigen anderen Produktgruppen EU-weit zwingend angegeben werden. Bei verarbeiteten Produkten wie zum Beispiel Extrawurst und Tofu war dagegen nur eine Angabe des Produzenten nötig - und nicht woher die Rohstoffe kamen.

¹⁵ <https://bauernzeitung.at/schluss-mit-dem-herumdrexeln-bauernprotest-gegen-spar-programm/>

Seit 1. April 2020 sollte es hier allerdings mehr Transparenz für KonsumentInnen geben:¹⁶ Wer mit der Herkunft eines Lebensmittels wirbt, muss jetzt die Herkunft der Primärzutat des Produktes angeben, wenn diese eine andere Herkunft hat. Als Primärzutat eines Lebensmittels gilt die Zutat, die mehr als die Hälfte des Lebensmittels ausmacht oder die mit dem Produkt in Verbindung gebracht wird (z. B. sowohl Milch als auch die Erdbeeren im "Erdbeerjoghurt"). Das gilt sobald auf der Verpackung Angaben wie „Hergestellt in Österreich" oder „Qualität aus dem Mostviertel" gemacht werden, aber auch für Abbildungen von Landesfahnen oder –wappen oder sonstige Symbole, die auf eine bestimmte Herkunft hindeuten. Aber auch hier gibt es noch Verbesserungsbedarf: Erlaubt sind immer noch Angaben wie "Nicht-EU-Landwirtschaft" oder "nicht aus Österreich", wo die tatsächliche Herkunft im Dunkeln bleibt.

Versorgungssicherheit durch heimische Waren: Obst, Gemüse häufig importiert

Greenpeace hat sich die Zahlen zur Herkunft vieler heimischer Lebensmittel näher angeschaut und einen Report zum "[Mythos Eigenversorgung in Österreich](#)" erstellt. Eine wesentliche Fragestellung war, warum nur 58 Prozent des Gemüses und 71 Prozent des in Österreich heimischen/klimatisch anbaubaren Obstes (also keine Bananen oder Orangen etc.) auch tatsächlich aus Österreich kommen. Der Rest muss importiert werden – oft zulasten des Klimas und der Bäuerinnen und Bauern in Österreich.

Im Gegensatz dazu die Zahlen bei Fleisch: Der Versorgungsgrad liegt hier 109 Prozent - wir produzieren also mehr als wir essen. Diese Mengen an Fleisch werden zu einem großen Teil in intensiver Haltung hergestellt. Allein der Anbau der Futtermittel braucht rund 60 Prozent der österreichischen Ackerflächen. Es wäre flächenmäßig also möglich, genügend pflanzliche Lebensmittel in Österreich zu produzieren – wenn einige Flächen, die jetzt zur Produktion von Tierfutter und für die Tierzucht genutzt werden, für den Anbau von pflanzlichen Lebensmitteln direkt für uns Menschen frei gemacht werden.

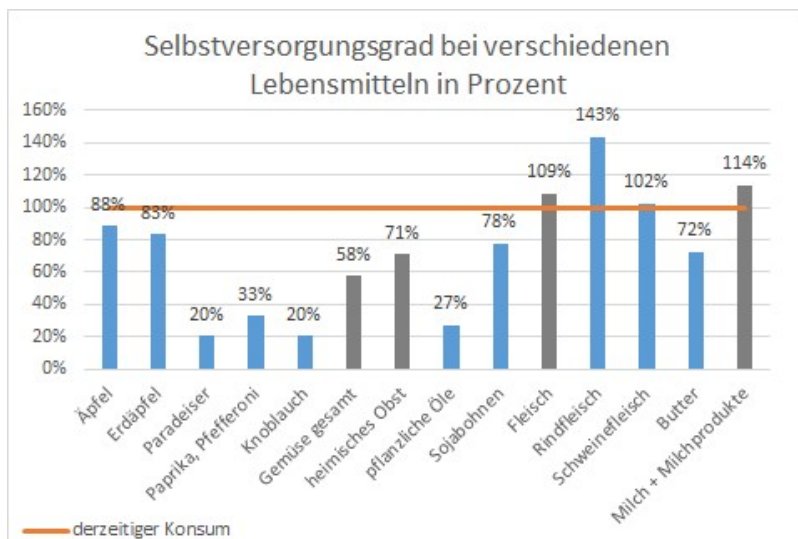
Heimische Versorgung mit österreichischen Produkten im Warenkorb

Der so genannte Selbstversorgungsgrad ist eine Kennzahl, die beschreibt, inwieweit die Produktion aus den heimischen Rohstoffen den Verbrauch im Inland deckt.

Die folgende Grafik informiert über den Versorgungsgrad aller Artikel im Warenkorb mit den zehn Produktgruppen, die Greenpeace für den Test "Österreich-Warenkorb" bei den

¹⁶ <https://www.lko.at/freiwillige-herkunftsauslobung-neues-bei-angaben-von-prim%C3%A4rzutaten+2500+3127122>
<https://www.wko.at/branchen/ooe/handel/herkunftskennzeichnung-lebensmittel.html>

Supermärkten abgefragt hat. Der Selbstversorgungsgrad im Warenkorb liegt durchschnittlich bei 70 Prozent.



Die Grafik oben zeigt: Äpfel und Erdäpfel werden häufig in Österreich angebaut, der Selbstversorgungsgrad liegt im fünf-Jahres-Schnitt sogar bei 80 Prozent. Bei Tomaten kann Österreich die Nachfrage im Jahresschnitt nur zu 20 Prozent selbst decken, 80 Prozent müssen importiert werden. Der Versorgungsgrad mit österreichischer Ware schwankt natürlich stark zwischen den einzelnen Monaten und ist in den Erntemonaten entsprechend höher.

Gastronomie legt zu, aber Herkunft Österreich bleibt im Dunkeln

Durchschnittlich nehmen die ÖsterreicherInnen ca. 41 Prozent ihrer täglichen zugeführten Energie außer Haus auf.¹⁷ Und Essen außer Haus wird immer beliebter: Der Außer-Haus-Verzehr hat gegenüber 2008 wertmäßig um 67 Prozent zugelegt.¹⁸

In der RollAMA Analyse zeigt sich bei den untersuchten Haushalten ein Rückgang der Einkaufsmenge im Lebensmitteleinzelhandel von circa 13 Prozent in den letzten 15 Jahren.¹⁹

¹⁷ Österreichischer Ernährungsbericht 2017: <https://broschuerenservice.sozialministerium.at/Home/Download?publicationId=528>

¹⁸ <https://www.regiodata.eu/de/presse/1168-neue-regiodata-studie-konsumausgaben-in-oesterreich>

¹⁹ RollAMA Motivanalyse Jänner 2018

<https://amainfo.at/article/25-jahre-einkaufen-megatrends-convenience-und-bio>

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20190314_OTS0085/25-jahre-einkaufen-megatrends-convenience-und-bio

Der Test "Österreich-Warenkorb" von Greenpeace zeigt, dass im Schnitt 88 Prozent aller Artikel von zehn ausgewählten Produktgruppen im Warenkorb aus heimischer Landwirtschaft stammen. Der Versorgungsgrad bei heimischer Ware liegt bei den Produkten im Warenkorb im Schnitt aber bei nur rund 70 Prozent. Damit liegt der Anteil heimischer Produkte im Lebensmitteleinzelhandel im Greenpeace-Test also über dem Durchschnitt. Unbekannt sind die Anteile in anderen Bereichen wie in der Gastronomie: Hier bleibt der Österreich-Anteil in den Speisen im Dunkeln.

Und es gibt in der Gastronomie keine vergleichbaren Vorschriften zur Kennzeichnung der Herkunft wie sie zum Beispiel für Frischfleisch, frisches Obst und Gemüse oder für die Herkunft der Hauptzutaten in verpackten Lebensmittel in der seit 1. April gültigen EU-Verordnung zur Kennzeichnung.

Von der österreichischen Bundesregierung fordert Greenpeace eine bessere Kennzeichnung bei verarbeiteten Produkten und in der Gastronomie.

Tipps zum bewussten Einkaufen

> Umweltbewusst einzukaufen erfordert mehr als „Made in Austria“. Zumindest drei Anforderungen sollten erfüllt sein: Regional, saisonal und vor allem biologisch produzierte Lebensmittel bieten viele Vorteile und haben aus Umweltsicht jedenfalls die Nase vorne.

> Weniger Fleisch und mehr pflanzliche Produkte zu essen, tut nicht nur der Gesundheit gut, sondern schont auch das Klima: Durch eine vegetarische Ernährung können zwei Drittel der Emissionen durch Tierhaltung eingespart werden, bei veganer Lebensweise sogar 70 Prozent.²⁰

> Wichtig ist aber auch beim Einkauf auf die Wahl des Transportmittels beim Weg zwischen Supermarkt und Haustür zu achten. Das hat einen entscheidenden Einfluss auf die Klimabilanz der Produkte.²¹ Zu Fuß, mit dem Fahrrad oder mit den öffentlichen Verkehrsmitteln bleiben mögliche klimaschädigende Wirkungen auf die einzelnen Produkte gering.

> Geboomt hat zuletzt auch der Einkauf direkt beim Erzeuger und die Hauszustellung von heimischen Produkten - oft auch in Bio-Qualität. Eine große Auswahl an Bio-Lebensmitteln bieten natürlich Bio-(Super)Märkte.

²⁰ Springmann, Godfray, Rayner and Scarborough. (2016). Analysis and valuation of the health and climate change cobenefits of dietary change. Proceedings of the National Academy of Sciences. 113. <https://doi.org/10.1073/pnas.1523119113>

²¹ <https://www.vcoe.at/projekte/klimaschutz-im-verkehr/tipp-9-umweltfreundlich-einkaufen-heisst-auch-umweltfreundlich-zum-geschaefft-zu-kommen>