



LEBENSMITTEL IN ÖSTERREICH 2018

WIRTSCHAFT, PRODUKTION, SICHERHEIT UND QUALITÄT

IMPRESSUM

Medieninhaber und Herausgeber:
BUNDESMINISTERIUM
FÜR NACHHALTIGKEIT
UND TOURISMUS
Stubenring 1, 1010 Wien
www.bmnt.gv.at

Koordination: Viktoria Jetzinger (Abt. II/8)
Redaktion (in alphabet. Reihung)
Christoph Grohsebnner, Michaela Schwaiger (Abt. II/1)
Irene Povolny, Sonja Schantl, Marlene Tasser (Abt. II/5)
Erich Ruetz, Karl Schober (Abt. II/6)
Siegfried Lehner, Rudolf Schmid (Abt. II/7)
Eva Horak (Abt. V/6)
Brandtner Bettina, Viktoria Jetzinger, Katharina Maierhofer,
Margot Plutzar, Elmar Ritzinger, Michaela Zoch (Abt. II/8)

Bildnachweis: BMNT/Florian Köfler (S. 1), BMNT/Paul Gruber (S. 3), BMNT (S. 28, 36), Pixabay/pasja1000 (S. 30), Pixabay/ShireShy (S.32),
Pixabay/JordanStimpson (S. 47), Pixabay/Niksy (S. 50), BMNT/Kern Bernhard (S. 42), BMNT/Alexander Haiden (S. 19, 24, 34, 39, 41, 44, 46, 49, 52, 57),
BMNT/Hofmann (S. 59), BMNT/Schleifer (S. 61)
Gestaltungskonzept: WIEN NORD Werbeagentur
Grafikdesign: Viktoria Jetzinger
Lektorat: Mirjam Freund

1. Auflage

ISBN 978-3-903129-83-2

Alle Rechte vorbehalten.
Wien, August 2018

VORWORT

DEN GENUSS von gutem Essen und guten Getränken verdanken wir der heimischen Land- und Ernährungswirtschaft. Vom Tiroler Bergkäse über den Gailtaler Speck bis zum Waldviertler Graumohn – höchste Qualität ist das Markenzeichen aller kulinarischen Köstlichkeiten aus Österreich.

Unsere bäuerlichen Familienbetriebe stehen aber nicht nur für sichere, hochwertige Lebensmittel, sondern auch für nachhaltiges, verantwortungsbewusstes Wirtschaften. Sie gehen sorgsam mit unseren wertvollen Ressourcen um, pflegen Österreichs einzigartige Kulturlandschaft und bewahren die natürliche Vielfalt.

Die vorliegende Broschüre „Lebensmittel in Österreich“ lädt zu einer Entdeckungsreise durch die heimische Agrar- und Lebensmittelwirtschaft ein. Aufschlussreiche Zahlen, Daten und Fakten unterstreichen die Bedeutung der Landwirtschaft mit ihren vielfältigen Beziehungen entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Dabei werden nicht nur die Produktion und Verarbeitung, sondern auch die Ernährungsgewohnheiten der Österreicherinnen und Österreicher näher betrachtet.

Mir ist wichtig, dass die außergewöhnlichen Leistungen des heimischen Agrarsektors wertgeschätzt und tatkräftig unterstützt werden. Jede und jeder Einzelne kann der Landwirtschaft auch im persönlichen Alltag den Rücken stärken: Alles was es dazu braucht, ist die bewusste Entscheidung für heimische Spezialitäten.



ELISABETH KÖSTINGER
Bundesministerin für Nachhaltigkeit
und Tourismus

INHALTSVERZEICHNIS

IMPRESSUM.....	2
VORWORT.....	3
1 AGRAR- UND LEBENSMITTELWIRTSCHAFT.....	5
1.1 ÖSTERREICHISCHE LANDWIRTSCHAFT	5
1.2 BRANCHENSTRUKTUR DER LEBENSMITTELWIRTSCHAFT	7
1.2.1 DAS LEBENSMITTELGEWERBE IN ÖSTERREICH	7
1.2.2 DIE LEBENSMITTELINDUSTRIE IN ÖSTERREICH	8
1.2.3 DER LEBENSMITTELEINZELHANDEL (LEH) IN ÖSTERREICH.....	9
1.3 AGRARAUSSENHANDEL	10
1.4 ERFOLGSBILANZ IN DER AGRAR- UND LEBENSMITTELWIRTSCHAFT	13
2 SICHERHEIT UND QUALITÄT VON LEBENSMITTELN	16
2.1 LEBENSMITTELSICHERHEIT UND AMTLICHE KONTROLLE.....	16
2.2 LEBENSMITTELQUALITÄT	18
3 KONSUMENTIN / KONSUMENT UND ERNÄHRUNG.....	22
3.1 ERNÄHRUNGSGEWOHNHEITEN	22
3.2 EINKAUFSVERHALTEN	25
3.3 BEDEUTUNG REGIONALITÄT	27
3.4 LEBENSMITTELABFÄLLE VERMEIDEN.....	28
4 LANDWIRTSCHAFTLICHE ERZEUGUNG.....	30
4.1 OBST.....	30
4.2 GEMÜSE	32
4.3 ERDÄPFEL.....	34
4.4 GETREIDE	36
4.5 ÖLSAATEN UND HÜLSENFRÜCHTE	39
4.5.1 ÖLSAATEN	39
4.5.2 HÜLSENFRÜCHTE (EIWEISSPFLANZEN)	41
4.6 ZUCKER.....	43
4.7 FLEISCH.....	44
4.7.1 RINDFLEISCH.....	44
4.7.2 SCHWEINEFLEISCH	46
4.7.3 SCHAF- UND ZIEGENFLEISCH	47
4.7.4 GEFLÜGELFLEISCH.....	48
4.8 FISCH	50
4.9 MILCH.....	52
4.10 EIER.....	55
4.11 HONIG.....	57
4.12 WEIN	59
4.13 BIER.....	61
5 LINKS UND DATENQUELLEN	64
6 TABELLENVERZEICHNIS.....	64
7 ABBILDUNGSVERZEICHNIS.....	64

1 AGRAR- UND LEBENSMITTELWIRTSCHAFT

1.1 ÖSTERREICHISCHE LANDWIRTSCHAFT

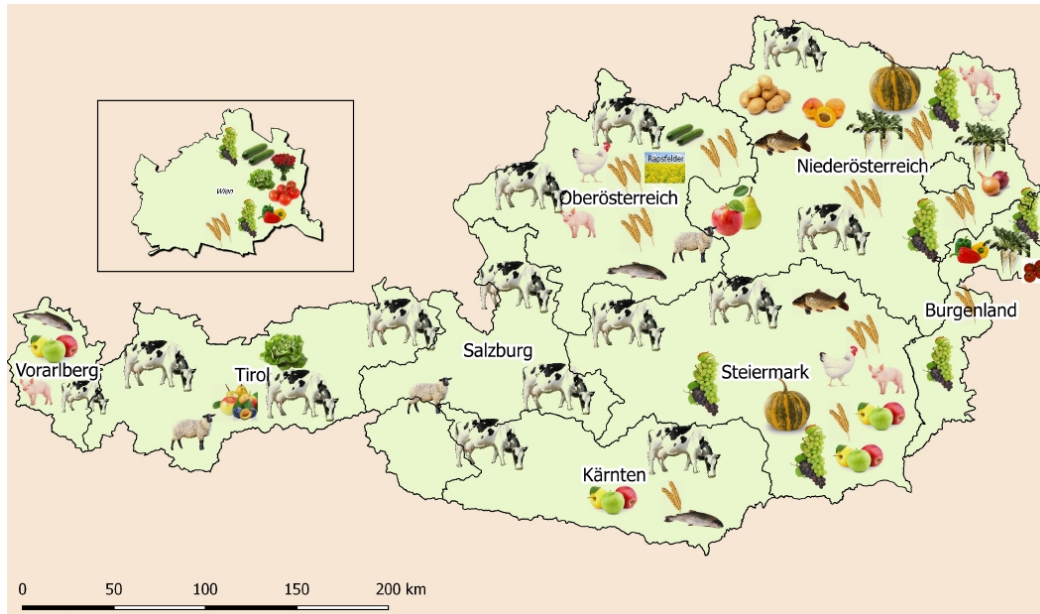


Abbildung 1: Überblick Lebensmittel in Österreich
Quelle: BMNT

Rund 43 % der österreichischen Staatsfläche entfällt auf Acker- und Grünland, Obst- und Weingärten sowie Almen. Ein etwa gleich hoher Anteil ist mit Wald bedeckt. Die restliche Fläche verteilt sich auf Gewässer (2 %), bebaute Flächen (1 %) und sonstige Flächen (11 % Straßen, Hochgebirgszonen u.a.). Die mitteleuropäische Lage Österreichs ist durch klimatische Übergangszonen vom atlantischen Klima im Westen bis zu kontinentalem Klima im Osten sowie durch die stark landschaftsprägende Gebirgskette der Alpen charakterisiert.

Die österreichische Landwirtschaft ist im internationalen Vergleich klein strukturiert, der Strukturwandel der letzten Jahre hat aber zu größeren Betrieben geführt. Im Durchschnitt bewirtschaftete ein Betrieb im Jahr 2016 rund 19,8 ha (Hektar) landwirtschaftliche Nutzfläche, hielt 32 Rinder und 109 Schweine. In Österreich gibt es rund 160.000 landwirtschaftliche Betriebe, der Großteil davon (55 %) sind Nebenerwerbsbetriebe, die auch einen wesentlichen Beitrag für die Aufrechterhaltung der Besiedlung des ländlichen Raumes und für die Bewirtschaftung der Kulturlächen leisten.

Die klimatischen und geografischen Voraussetzungen ermöglichen in Österreich ein breites Spektrum an landwirtschaftlichen Kulturen. Im Osten des Bundesgebiets überwiegt aufgrund der günstigeren Klima- und Bodenverhältnisse der Ackerbau, oft in Kombination mit Schweine- und Geflügelhaltung. Im nord- und südöstlichen Flach- und Hügelland befinden sich die meisten Obst- und Weinbaubetriebe. Im Westen Österreichs überwiegt die Grünlandwirtschaft in Verbindung mit Rinderhaltung. Während in einigen Tallagen noch Ackerbau möglich ist, werden Wiesen und Weiden in den gebirgigen Lagen vor allem für die Milchwirtschaft genutzt. Die Bewirtschaftung ist hier durch die Steilheit der Hänge, das raue Klima und die kürzere Vegetationsperiode geprägt.

Österreich ist Vorreiter in der Biolandwirtschaft. Mehr als 20 % der landwirtschaftlichen Fläche werden biologisch bewirtschaftet. Heimische Lebensmittel stehen für Natürlichkeit mit Tradition und sind auch im Export immer stärker gefragt.

Im Jahr 2017 betrug der Produktionswert der österreichischen Landwirtschaft 7,3 Mrd. Euro. Der Tierhaltung (Milch, Rind- und Schweinefleisch sowie Geflügel und Eier) kommt dabei mit 49 %, also knapp der Hälfte der landwirtschaftlichen Wertschöpfung eine wichtige Rolle zu. Neben den klassischen Ackerkulturen wie Getreiden, Ölfrüchten, Eiweißpflanzen, Zuckerrüben und Erdäpfel tragen insbesondere der Gemüse- und Gartenbau sowie Obst und Wein mit 41,6 % wesentlich zur agrarischen Wertschöpfung bei. Rund 10 % des landwirtschaftlichen Produktionswertes entfallen auf Dienstleistungen und Nebentätigkeiten.

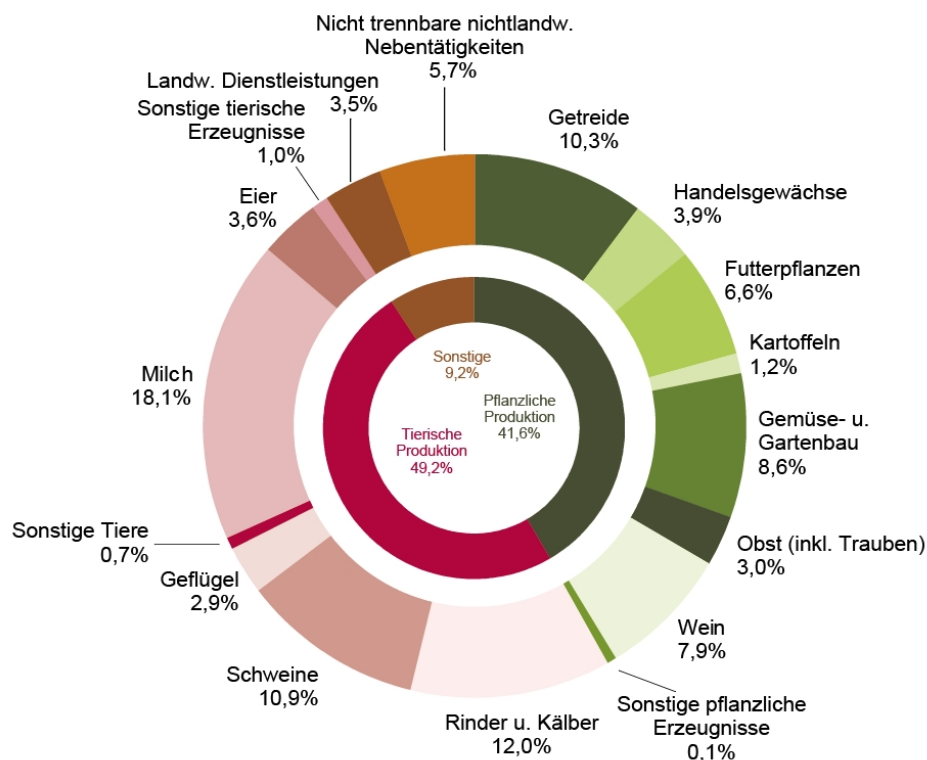


Abbildung 2: Produktionswert der Landwirtschaft 2017 in % (7.301 Mio. Euro = 100 %)
Quelle: Statistik Austria

Neben der wesentlichen Funktion der Versorgung der österreichischen Konsumentinnen und Konsumenten mit Nahrungsmitteln und Rohstoffen erfüllt die Landwirtschaft vielfältige weitere Leistungen, beispielsweise das Mitwirken bei der Aufrechterhaltung der Infrastruktur (Erhalt der Siedlungen), das Bereitstellen von Flächen für den Hochwasserschutz, den Schutz des alpinen Grünlandes, das Anbieten von Tourismus- und Freizeitdienstleistungen sowie die Pflege und Erhaltung der Kulturlandschaft.

1.2 BRANCHENSTRUKTUR DER LEBENSMITTELWIRTSCHAFT

Die Lebensmittelwirtschaft als ein wesentlicher Bestandteil der Volkswirtschaft umfasst ein breites Spektrum an wirtschaftlichen Aktivitäten, die gemeinsam eine komplexe Wertschöpfungskette bilden: Landwirtschaft, Lebensmittelverarbeitung, Lebensmittelhandel, Außer-Haus-Verpflegung und am Ende der Wertschöpfungskette die Konsumentinnen und Konsumenten, die durch ihre Einkaufsentscheidungen die Entwicklung der Ernährungswirtschaft mitbestimmen.

1.2.1 DAS LEBENSMITTELGEWERBE IN ÖSTERREICH

Das österreichische Lebensmittelgewerbe setzt sich seit 2010 aus folgenden Berufsgruppen zusammen: Bäcker, Fleischer, Konditoren, Müller und Mischfutterhersteller sowie Nahrungs- und Genussmittelgewerbe.

Im Jahr 2017 zählte das Lebensmittelgewerbe insgesamt 6.311 Berufsgruppenmitglieder, die meisten gab es - wie bereits in den Jahren davor - im Nahrungs- und Genussmittelgewerbe und bei den Bäckern, die wenigsten bei den Müllern.

Betrachtet man den Zeitverlauf von 2005 bis 2017 ist die Zahl der aktiven Mitglieder bei den Fleischern (-462 Mitglieder) und Bäckern (-440) zurückgegangen. Im Nahrungs- und Genussmittelgewerbe (+988 Mitglieder), bei den Konditoren (+65) und bei den Müllern (+55) gab es 2017 hingegen mehr Mitglieder als 2005.

In der Beschäftigtenstatistik der Wirtschaftskammer Österreich wurden dem Lebensmittelgewerbe per Ende Dezember 2017 insgesamt 4.525 Unternehmen (inklusive Ein-Personen-Unternehmen) zugerechnet. Der Unterschied zur Zahl der Berufsgruppenmitglieder resultiert daraus, dass ein Unternehmen gleichzeitig bei mehreren Berufsgruppen Mitglied sein kann.¹ Die größte Anzahl an Unternehmen innerhalb der Fachgruppe des Lebensmittelgewerbes stellten die Bäcker (1.357) und das Nahrungs- und Genussmittelgewerbe (1.239).

UNTERNEHMEN NACH BERUFSGRUPPEN 2017

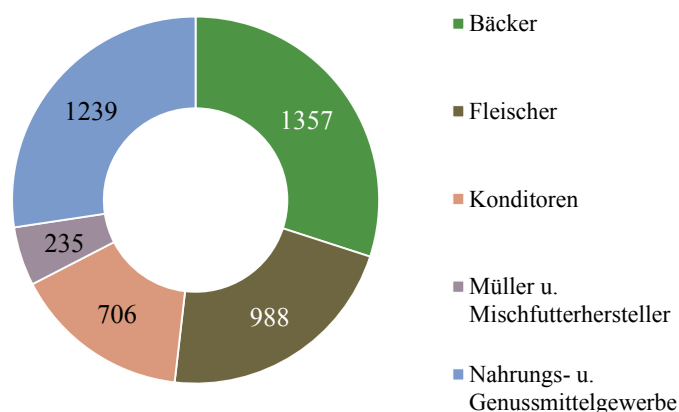


Abbildung 3: Unternehmen nach Berufsgruppen 2017

Quelle: KMU Forschung Austria: Zahlen, Daten, Fakten, Das österreichische Lebensmittelgewerbe 2018, Struktur-Konjunkturdaten, Stand: Mai 2018

¹ Z.B. ist ein Unternehmen, das sowohl Bäcker- also auch Konditortätigkeiten durchführt, in jeder der beiden Berufsgruppen gelistet.

1.2.2 DIE LEBENSMITTELINDUSTRIE IN ÖSTERREICH

Die österreichische Nahrungs- und Genussmittelindustrie umfasst etwa 30 Branchen und zählt zu den größten Industriesektoren Österreichs. Die unterschiedlichen Branchen reichen von den alkoholfreien Erfrischungsgetränken über die Brauereien, Süßwaren und Futtermittel bis zur Zuckerindustrie – die Produktpalette ist dementsprechend breit gefächert.

Die rund 200 Unternehmen mit ihren 26.000 Beschäftigten erwirtschafteten im Jahr 2017 ein Produktionsvolumen von etwa 8,3 Mrd. Euro (Quelle: Konjunkturstatistik der Statistik Austria). Dabei stellt der Außenhandel für die Erzeugnisse der Lebensmittelindustrie (Zollkapitel 16 bis 24) ein wichtiges Standbein dar, zwei von drei in Österreich produzierten Lebensmittel und Getränke werden weltweit in über 180 Länder exportiert.²

AKTIVE BERUFSZWEIGMITGLIEDER 2017

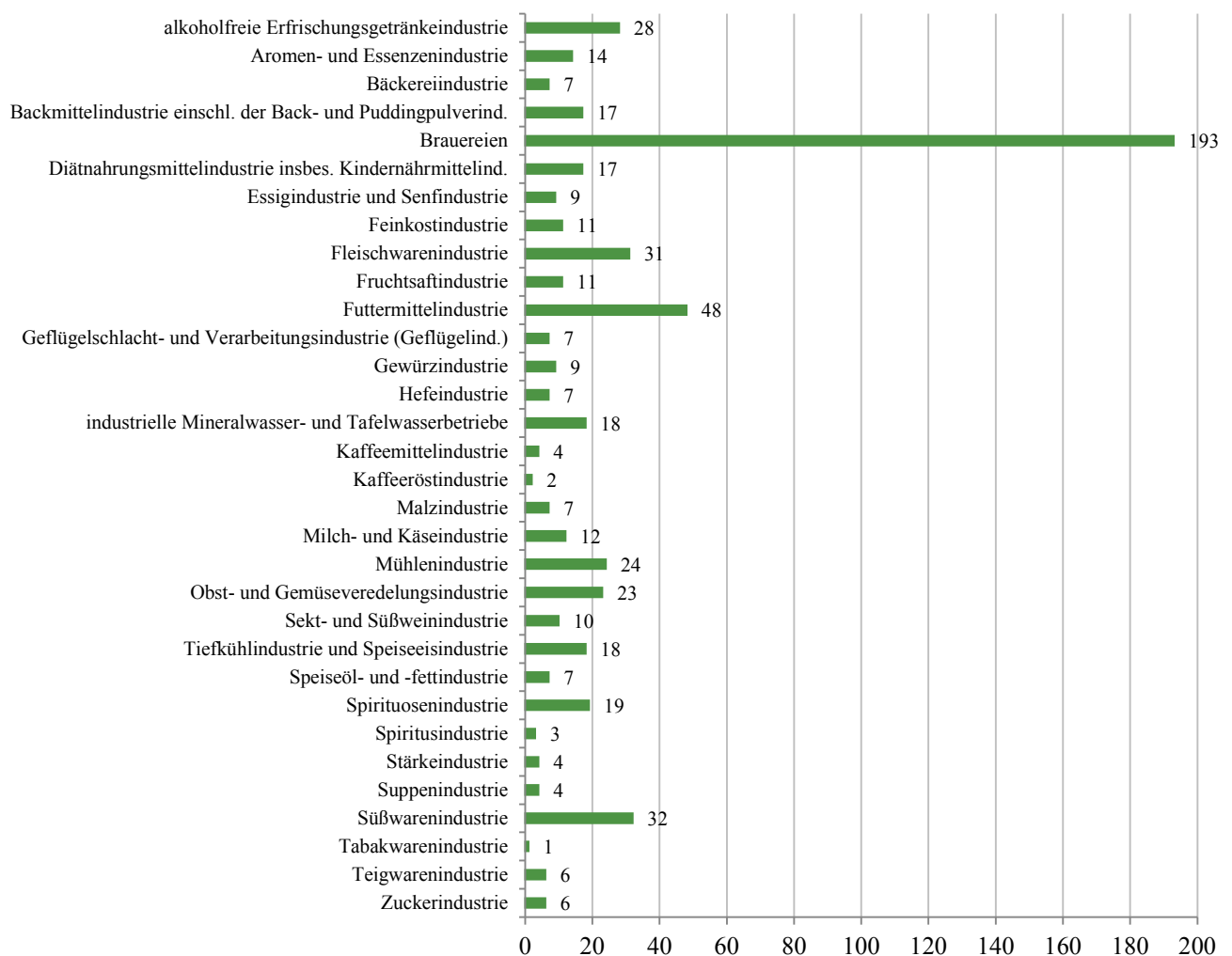


Abbildung 4: Aktive Berufszweigmitglieder 2017

Quelle: WKÖ: Nahrungs- und Genussmittelindustrie (Lebensmittelindustrie): Branchendaten, Stand: Sept. 2018; Mehrfachzählung bei Mitgliedschaft in mehreren Berufszweigen

² <https://www.wko.at/branchen/industrie/nahrungs-genussmittelindustrie/PA-Empfang2018.pdf>

1.2.3 DER LEBENSMITTELEINZELHANDEL (LEH) IN ÖSTERREICH

Im LEH werden in der herangezogenen Studie von Nielsen jene Einzelhandelsgeschäfte abgedeckt, die ein typisches Lebensmittelsortiment (inkl. Non-Food-Produkte) führen. Spezialgeschäfte sowie Fachgeschäfte des Lebensmittelsektors wie Bio-Supermärkte, ethnische Supermärkte, Bäckereien, Fleischereien, Milchgeschäfte und Spezialgeschäfte für Obst/Gemüse, Tee/Kaffee und Spirituosen/Wein sind nicht miteinbezogen.

Die Umsätze im LEH erreichten im Jahr 2017 gegenüber dem Vorjahr mit 4,3 % das stärkste Wachstum seit neun Jahren. Somit verzeichnete der LEH im Jahr 2017 einen Umsatz in der Höhe von 20,8 Mrd. Euro, die Anzahl der Geschäfte ging nur geringfügig zurück. Von 2004 bis 2017 stieg der Umsatz im LEH kontinuierlich, während die Anzahl der Geschäfte stetig abnahm.

Alle Geschäftstypen verlieren wertmäßig Anteile zugunsten der Discounter, die Umsatzeinbußen sind deutlich bei kleinem und großen LEH zu sehen. Supermärkte im Flächensegment 400-999 m² sind anteilmäßig weiterhin am größten im österreichischen LEH.

LEH NACH GESCHÄFTSTYPEN 2017

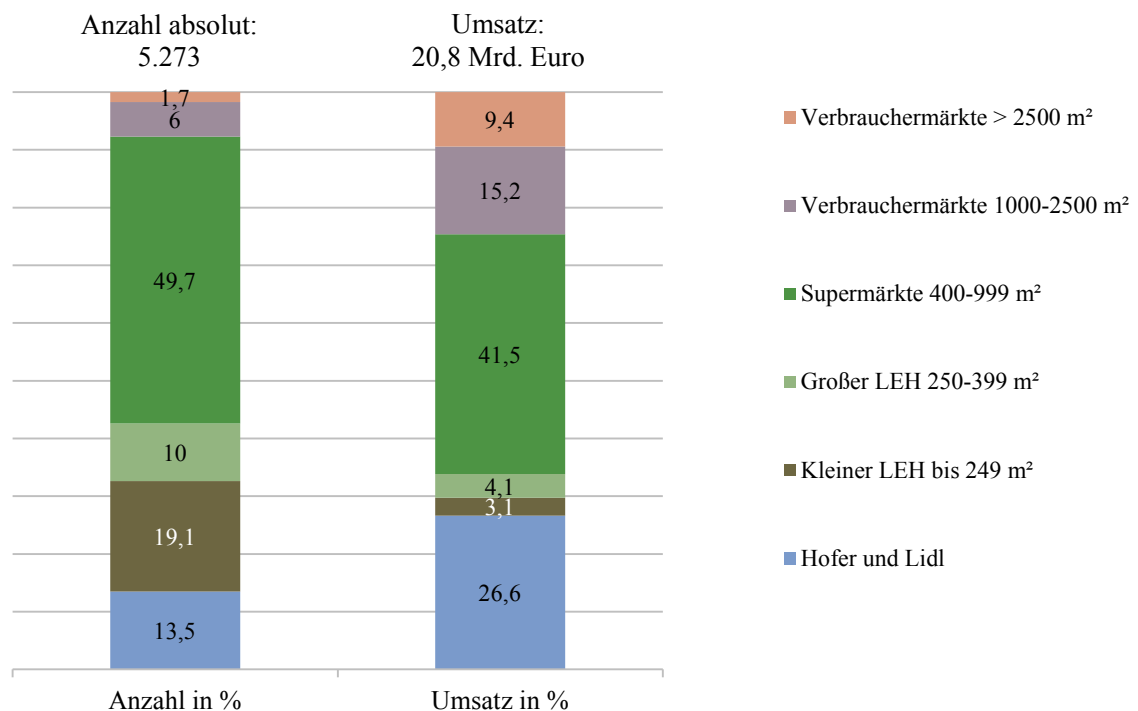


Abbildung 5: LEH nach Geschäftstypen 2017 in %
Quelle: Nielsen Zensus Daten



DIREKTVERMARKTUNG

Die Direktvermarktung (inklusive Heuriger) ist für viele land- und forstwirtschaftliche Betriebe eine wichtige Einkommensalternative, die dazu beiträgt, die landwirtschaftliche Wertschöpfung zu verbessern. Der Produktionswert beträgt, abgeleitet von den Buchführungsergebnissen, 187 Mio. Euro (davon entfallen 36 % auf Heurige oder Buschenschanken und 64 % auf die Direktvermarktung).

Für etwa 46.000 Landwirtinnen und Landwirte, knapp einem Drittel aller bäuerlichen Betriebe, bildet die Direktvermarktung eine wesentliche Einkommensquelle.

Bereits 23.000 landwirtschaftliche Betriebe in Österreich lukrieren einen namhaften Teil ihres Einkommens aus der Direktvermarktung. 4.000 dieser Betriebe sind innerhalb von Verbänden organisiert (ohne Einbeziehung des Weinbaus sowie diverser Spartenverbände z.B. Obst und Gemüse).

Um eine Professionalisierung der Direktvermarktung voranzutreiben, wurde das Qualitätsprogramm „Gutes vom Bauernhof“ entwickelt. Das Projekt „Gutes vom Bauernhof“ lässt sich unter den Begriffen „Qualität und Sicherheit“ subsumieren. Rund 1.600 Betriebe aus sechs Bundesländern sind bereits zertifizierte „Gutes vom Bauernhof-Betriebe“. Die Einbeziehung der restlichen Bundesländer in „Gutes vom Bauernhof“ ist im Rahmen der strategischen Umsetzungsschritte des „Clusters Produktentwicklung, -präsentation und -vermarktung für regionale landwirtschaftliche Qualitätserzeugnisse“ bereits weit gediehen.

1.3 AGRARAUSSENHANDEL

Im Jahr 2017 wurden um 11,12 Mrd. Euro Lebensmittel und Agrargüter exportiert, davon gingen 75 % der Agrarexporte in die Europäische Union. Daraus ergibt sich ein Plus von +728 Mio. Euro oder +7,8 % gegenüber dem Vorjahr bzw. die zehnfache Menge des Jahres 1990. Das Agraraußenhandelsdefizit ist auf 1.848 Mio. Euro gesunken. Die wichtigsten Agrarexportländer sind Deutschland, Italien und die Vereinigten Staaten. Im Jahr 2017 wurden Lebensmittel und Agrarprodukte im Wert von 3,65 Mrd. Euro nach Deutschland exportiert und um 4,0 Mrd. Euro von Deutschland importiert.

ENTWICKLUNG AGRAREXPORTE 1990 - 2017 (IN MRD. EURO)

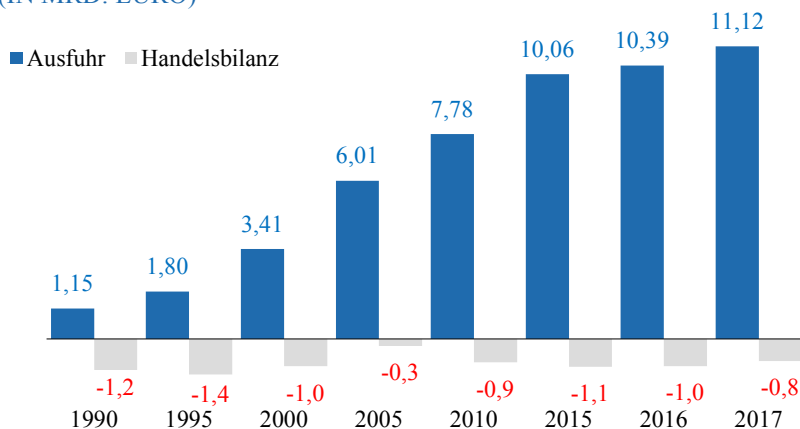


Abbildung 6: Entwicklung Agrarexporte 1990-2017
Quelle: Statistik Austria

DIE WICHTIGSTEN 10 EXPORTLÄNDER ÖSTERR. AGRARGÜTER UND LEBENSMITTEL (IN MIO. EURO)

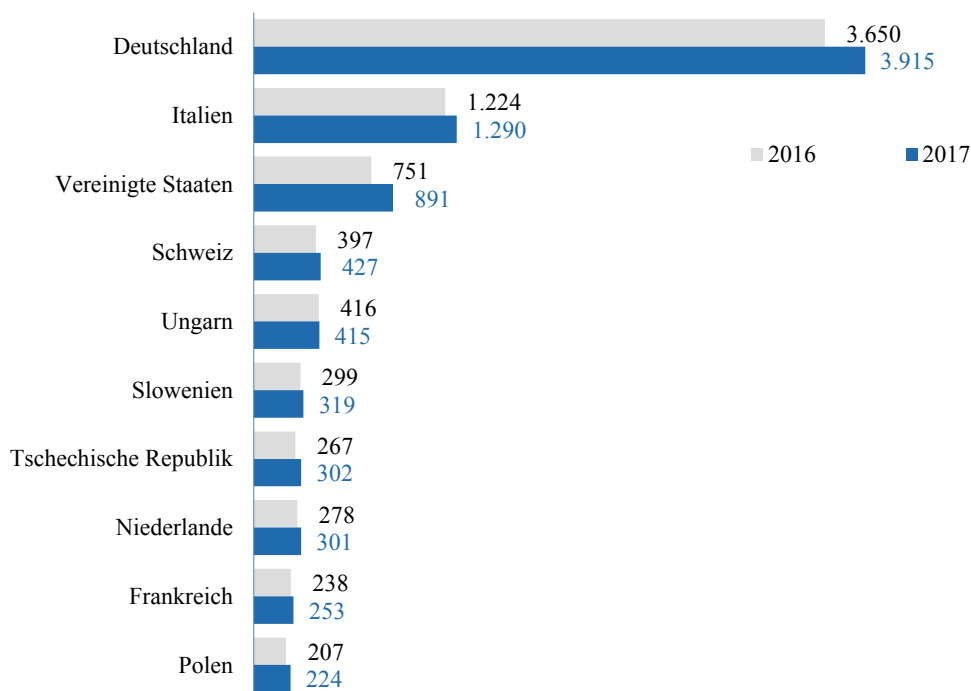


Abbildung 7: Die wichtigsten 10 Exportländer österreichischer Agrargüter und Lebensmittel in Mio. Euro
Quelle: Statistik Austria

DIE WICHTIGSTEN 10 EXPORTLÄNDER FÜR FLEISCH (IN TONNEN)

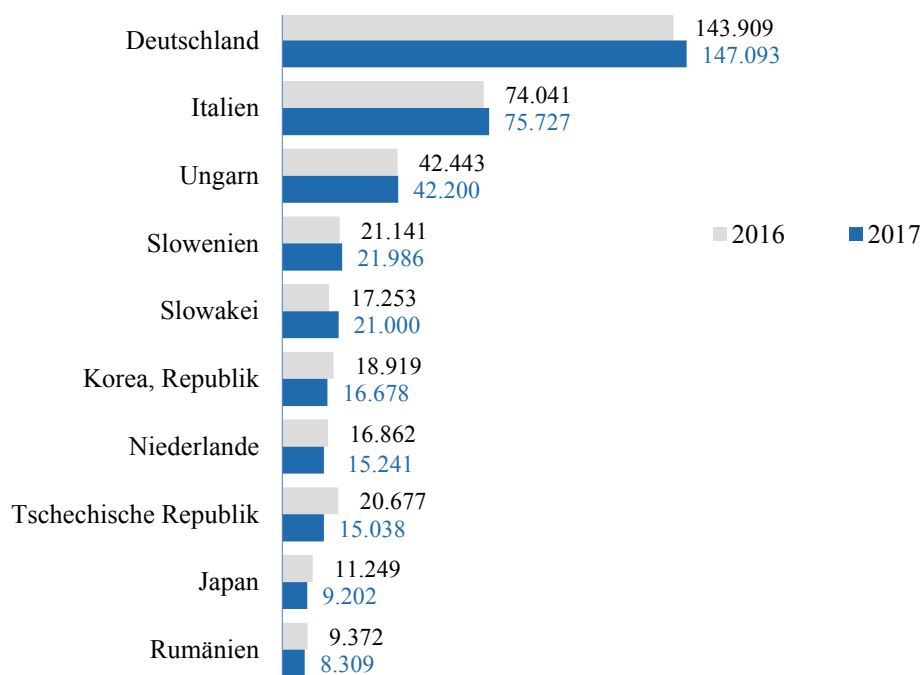


Abbildung 8: Die wichtigsten 10 Exportländer für Fleisch in t
Quelle: Statistik Austria

DIE WICHTIGSTEN 10 EXPORTLÄNDER ÖSTERR. MILCH UND MILCHPRODUKTE (IN MIO. EURO)

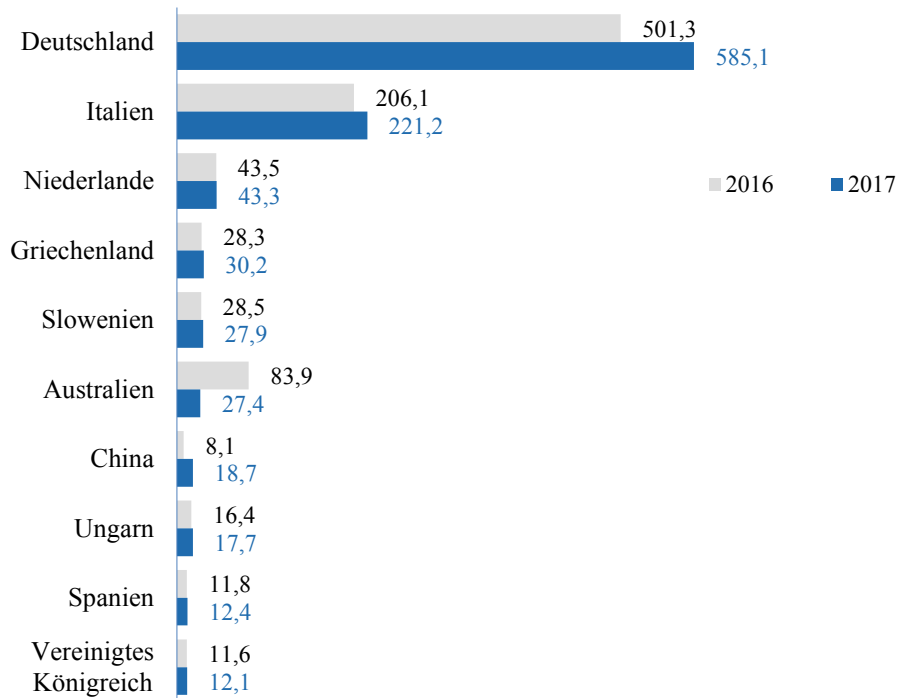


Abbildung 9: Die wichtigsten 10 Exportländer österreichischer Milch und Milchprodukte in Mio. Euro
Quelle: Statistik Austria

Als wichtigste Exportländer für österreichische Milch und Milchprodukte zeigen sich, wie im Bereich Fleisch, vor allem die Nachbarländer Deutschland und Italien.

Die Agrarimporte Österreichs belaufen sich 2017 auf 11,97 Mrd. Euro, das sind um +4,7 % mehr als 2016.

„Die Partnerschaft zwischen Landwirtschaft und Ernährungswirtschaft schafft Arbeitsplätze, sichert eine hohe Selbstversorgung mit österreichischen Lebensmitteln und eröffnet neue Chancen im Export.“

1.4 ERFOLGSBILANZ IN DER AGRAR- UND LEBENSMITTELWIRTSCHAFT

Um die heimische Landwirtschaft zukunftsorientiert weiterzuentwickeln, die Natur zu schützen und für Konsumentinnen und Konsumenten erstklassige Produkte zu erzeugen, setzt das Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus (BMNT) viele nachhaltige Maßnahmen um. Diese setzen nicht nur bei der Produktion an, sondern beinhalten auch bewusstseinsbildende Maßnahmen für Konsumentinnen und Konsumenten oder die Erschließung neuer, attraktiver Märkte für Agrarprodukte aus Österreich.

BIO-LANDWIRTSCHAFT

Gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer Österreich und den Bio-Verbänden wurde das "Bio-Aktionsprogramm 2015-2020" erarbeitet. Dieses steht für "mehr Bio" bei Produktion, Absatz, Vermarktung, Bildung und Forschung. Die Unterstützung des Bio-Sektors erfolgt insbesondere über das Programm für Ländliche Entwicklung. Hier werden sowohl bauliche Investitionen, die Verarbeitung und Vermarktung von Bio-Produkten als auch Bildung, Forschung, Information und Absatz entsprechend unterstützt. Um einen stärkeren Anreiz zum Neueinstieg und insbesondere zum Wiedereinstieg in Bio zu geben, wurde ergänzend das Schwerpunktprogramm „Mehr Bio“ erarbeitet.

Insbesondere mit dem österreichischen Agrarumweltprogramm (ÖPUL) setzt Österreich wichtige Akzente, um die naturnahe Bewirtschaftung zu stärken. Im Jahr 2017 wurden rund 180 Mio. Euro ÖPUL-Leistungsabgeltungen an Bio-Betriebe ausbezahlt, das entspricht rund 41 % der gesamten ÖPUL-Zahlungen. Mit entsprechenden Unterstützungsmaßnahmen wird weiterhin an einer gedeihlichen Entwicklung des Bio-Sektors festgehalten.

MILCH

Die Qualitätsdifferenzierung ist für den Erfolg der österreichischen Milchwirtschaft verantwortlich. Die an Molkereien angelieferte Rohmilch wird zu 100 % gentechnikfrei hergestellt, und insbesondere die Qualitätszuschläge für Heumilch und Bio-Milch ermöglichen einen Auszahlungspreis über dem EU-Durchschnitt. Regionalität und Herkunft spielt auch bei den Milchprodukten eine große Rolle und ermöglicht den Export von nahezu jedem zweiten Kilogramm Milch mit entsprechender Wertschöpfung in Form von veredelten Milchprodukten.

GENTECHNIKFREIHEIT

Der Anbau von gentechnisch veränderten Pflanzen ist in Österreich verboten, daher sind österreichische pflanzliche Erzeugnisse wie Getreide, auch Futtergetreide, Leguminosen, Obst und Gemüse sowie Erdäpfel etc. grundsätzlich GVO³-frei.

Die Positivkennzeichnung „gentechnikfrei erzeugt“ gemäß dem österreichischen Lebensmittelbuch verbietet darüber hinaus den Einsatz von GVO auch in der gesamten Produktionskette. Das bedeutet, dass bei tierischen Erzeugnissen auch in der Fütterung keine Futtermittel zum Einsatz kommen dürfen, die aus oder durch GVO hergestellt werden.

LEBENSMITTEL SIND KOSTBAR

Im Jahr 2015 hat Österreich gemeinsam mit mehr als 190 Staaten die UN-Agenda 2030 für eine nachhaltige Entwicklung verabschiedet. Ein Ziel ist die Halbierung der vermeidbaren Lebensmittelabfälle im Handel und beim Konsum bis 2030. Die Initiative „Lebensmittel sind kostbar!“ ist eine Maßnahme des BMNT, die den

³ Gentechnisch veränderter Organismus (GVO)

bewussten Umgang mit Nahrung stärken und Lebensmittelabfälle auf allen Ebenen der Wertschöpfungskette nachhaltig reduzieren soll. Dafür wurden gemeinsam mit führenden österreichischen Handelsunternehmen bewusstseinsbildende Maßnahmen für Konsumentinnen und Konsumenten sowie Schulungen für das Personal umgesetzt. Nicht mehr für den Verkauf geeignete, aber trotzdem genießbare Lebensmittel werden von den Unternehmen weitergegeben, zum Beispiel an soziale Einrichtungen.

GESUNDE LEBENSMITTEL IN BILDUNGSEINRICHTUNGEN

Das EU-Schulprogramm fördert den Verkauf von Obst und Gemüse, Milch und Milchprodukten in Kindergärten, Vorschulen, Volksschulen und weiterführenden Schulen. Ziel der Maßnahme ist, gesunde Ernährungsgewohnheiten bei Kindern und Jugendlichen zu unterstützen. Eine ausgewogene und gesunde Ernährung fördert weiters die Leistungsstärke, Konzentration und Lernfähigkeit.

Ab dem Schuljahr 2017/2018 sind die bisher getrennten EU-Programme für Schulmilch und für Schulobst und -gemüse im EU-Schulprogramm für Obst, Gemüse und Milch zusammengefasst worden. Österreich erhält von der Europäischen Kommission pro Schuljahr mindestens 3,33 Mio. Euro. Der Fokus liegt auf gesunder Ernährung mit regionalem, saisonalem Obst, Gemüse und Milchprodukten. Nähere Informationen zum Programm befinden sich auf Seite 24.

AKTION „PFIAT DI SACKERL“

Plastiksackerl belasten unsere Umwelt, insbesondere die Gewässer, und bedrohen ganze Ökosysteme. Umso erfreulicher ist es, dass die Aktion „Pfiat di Sackerl“ greift. Die freiwillige Aktion zur Verringerung des Plastiksackerl-Verbrauchs wurde vom BMNT initiiert. Immer mehr österreichische Unternehmen schließen sich dem Pakt an und übernehmen so Verantwortung und treten aktiv für Umweltschutz, Ressourcenschonung und Abfallvermeidung ein.

Durch die Einsparung bzw. entgeltliche Abgabe von Sackerln konnten die Partner den Jahresverbrauch an Kunststoff-Tragetaschen seit dem Vergleichsjahr 2014 um 20 % reduzieren. Das entspricht einer Reduktion der Gesamtzahl an Plastiksackerln von 112 Mio. Stück. Der Rückgang beträgt bei den leichten Kunststofftragetaschen (sogenannte Obstsackerl) 13%, bei den schweren Plastiksackerln sogar 71%.

VERSICHERUNGSSCHUTZ AUSGEWEITET

Dem BMNT ist ein wirksames Risikomanagement für die Landwirtschaft sehr wichtig. 2016 wurde die staatliche Bezuschussung von Versicherungsprämien gegen Hagel und Frost auf Schäden durch Dürre, Stürme sowie starke oder anhaltende Regenfälle ausgedehnt. Bund und Länder bezuschussen die Versicherungsprämien zu je 25 %, insgesamt zu 50 %. Durch den Ausbau des Versicherungssystems werden Bäuerinnen und Bauern dabei unterstützt, sich an häufige Extremwetterlagen anzupassen und eigenständig Risikovorsorge zu betreiben.

KENNZEICHNUNGSPFLICHTEN

Die Konsumentinnen und Konsumenten in ganz Europa verlangen immer stärker nach umweltfreundlichen und hochwertigen Produkten. Dabei gewinnt auch der Herkunftsgedanke stark an Bedeutung. Die Kennzeichnungspflicht leistet einen wesentlichen Beitrag zur Stärkung der österreichischen Qualitätsproduktion. Seit 1. April 2017 muss sowohl Rind- als auch frisches Schweine-, Geflügel-, Schaf- und Ziegenfleisch mit einer Herkunftskennzeichnung versehen sein.

GESCHÜTZTE ANGABEN

Im EU-Qualitätsregelungen-Durchführungsgesetz wurde das Anerkennungsverfahren vereinfacht und ein One-stop-shop beim Patentamt beschlossen.

Derzeit sind 16 österreichische Bezeichnungen als Ursprungsbezeichnung oder geografische Angabe und eine Bezeichnung als garantiert traditionelle Spezialität geschützt. Nähere Informationen zu den geschützten Herkunftsangaben befinden sich auf Seite 18 und 19.

FÖRDERMITTEL FÜR IMKERINNEN UND IMKER

Bienen erfüllen eine essentielle Rolle im Ökosystem und sind ein wichtiger Wirtschaftszweig. Mit dem Erlass der Sonderrichtlinie Imkereiförderung 2013-2016 erhielt der Imkereisektor insgesamt knapp 5 Mio. Euro an Fördermitteln. Diese wurden zu 50 % von der EU kofinanziert.

BESTBIETER-PRINZIP

Im Dezember 2015 wurde in Österreich eine Änderung des Bundesvergabegesetzes (BVergG) zur verpflichtenden Anwendung des Bestbieterprinzips bei öffentlichen Beschaffungen für bestimmte Lebensmittelgruppen (Fleisch und genießbare Schlachtnebenerzeugnisse, Kuhmilch, Butter, Eier, Gemüse, Obst) beschlossen.

Mit dem Vergaberechtsreformgesetz 2018 müssen bei allen Lebensmittelbeschaffungen qualitätsbezogene Aspekte verpflichtend berücksichtigt werden. Damit ist entsprechend der Vereinbarung der Bundesregierung rechtlich abgesichert, dass bei der Beschaffung von Lebensmitteln Qualitätskriterien festgelegt werden. Die Verwendung anerkannter Gütezeichen ist schon durch die bisher geltende Rechtslage vorgesehen.

Mit der Beschaffung von regionalen Qualitätserzeugnissen aus landwirtschaftlicher Produktion wird, insbesondere durch kurze Transportwege, ein Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz geleistet.

WEINGESETZNOVELLE

Das 2016 erlassene Weingesetz ist ein wichtiger Schritt, um die Qualität der österreichischen Weine weiter zu verbessern. Die Weingesetznovelle optimiert die Vermarktung hochwertiger Weine durch verbesserte Herkunftsbezeichnungen. Weiters wurde der Hektarhöchstsertrag an die europaweit standardisierte Flächenermittlung angepasst und das Rebflächenverzeichnis vereinfacht. Darüber hinaus wurde ein Sicherheitsnetz für Uhdler-Rebsorten geschaffen. Uhdlerweine, die aus nicht klassifizierbaren Rebsorten erzeugt werden, können nun als Obstwein vermarktet werden.

2 SICHERHEIT UND QUALITÄT VON LEBENSMITTELN

2.1 LEBENSMITTELSICHERHEIT UND AMTLICHE KONTROLLE

Ziel ist, nur sichere Lebensmittel in Verkehr zu bringen. Die Lebensmittelsicherheit wird einerseits durch das EU-Recht und andererseits durch nationales Recht gewährleistet. In Österreich sorgen zudem hohe Qualitätsstandards und ein dichtes Netz von Kontrollen für die Sicherheit von Lebensmitteln. Die Verordnungen zum europäischen Lebensmittelrecht gelten in jedem Mitgliedstaat, und ihre Einhaltung wird über nationale Gesetze überwacht. Kernstück und zentrale Rechtsgrundlage im Lebensmittelrecht in Österreich ist das Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG 2006).

Involvierte Organe der Lebensmittelsicherheit sind in Österreich das Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz (BMASGK), das Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus (BMNT), das Bundesamt für Ernährungssicherheit (BAES) sowie die Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES).

Für Gesundheitspolitik und Lebensmittelsicherheit ist das BMASGK zuständig. Das BMASGK erlässt Verordnungen im Bereich der Lebensmittelsicherheit und koordiniert die staatlichen Lebensmittelkontrollen, um den ordnungsgemäßen Umgang mit Lebensmitteln von der Primärproduktion bis zum Verzehr zu gewährleisten. Das BMNT, verantwortlich für Agrarpolitik und Lebensmittelsicherheit in der Primärproduktion, ist zusätzlich ermächtigt, nationale Rechtsvorschriften zu Futtermitteln und Grundwasser zu erlassen. Die hoheitlichen Aufgaben im Kontroll- und Zulassungsbereich von beispielsweise Saatgut, Futtermitteln, Düngemitteln sowie Pflanzenschutzmitteln vollzieht das BAES, eine dem BMNT nachgeordnete Behörde.

Die AGES ist ein Unternehmen der Republik Österreich. Sie besteht seit Juni 2002, Eigentümer sind das BMASGK und das BMNT. Die AGES unterstützt mit wissenschaftlichen Expertisen das Management der beiden Bundesministerien (BMASGK und BMNT) sowie deren Bundesämter in Fragen der öffentlichen Gesundheit, der Tiergesundheit, Lebensmittelsicherheit, Arzneimittelsicherheit, Ernährungssicherung und des Verbraucherschutzes entlang der Nahrungskette.

MEHRJÄHRIGER INTEGRIERTER KONTROLLPLAN

Alle EU-Mitgliedstaaten sind verpflichtet, einen mehrjährigen Plan für die gesamte Lebensmittelkette als Basis für die amtliche Kontrolle zu erstellen.

Dieser mehrjährige integrierte Kontrollplan (MIK) repräsentiert einen gemeinsamen Ansatz von BMASGK, BMNT und des Bundesministerium für Finanzen (BMF), der Länder und der AGES. Die Gewährleistung sicherer Lebensmittel zur Vermeidung lebensmittelbedingter Krankheiten und die Gewährleistung von einwandfreien Waren (wie z.B. Lebensmittel, Futtermittel und Pflanzen) sind die gemeinsamen Ziele dieser amtlichen Kontrollen.

Der MIK umfasst alle relevanten Kontrollbereiche, das Lebensmittelrecht, das Futtermittelrecht, Schlacht- tier- und Fleischuntersuchungen, die Kontrolle der Tiergesundheit und des Tierschutzes sowie bestimmte Aspekte der Pflanzengesundheit. Er beschreibt die behördlichen Strukturen, Verantwortlichkeiten und Vorgehensweisen sowie Kriterien, die die Behörden bei ihrer Tätigkeit erfüllen müssen. Ausgehend von Strategie und Zielen werden die Schwerpunkte einer risikobasierten amtlichen Kontrolle abgeleitet.

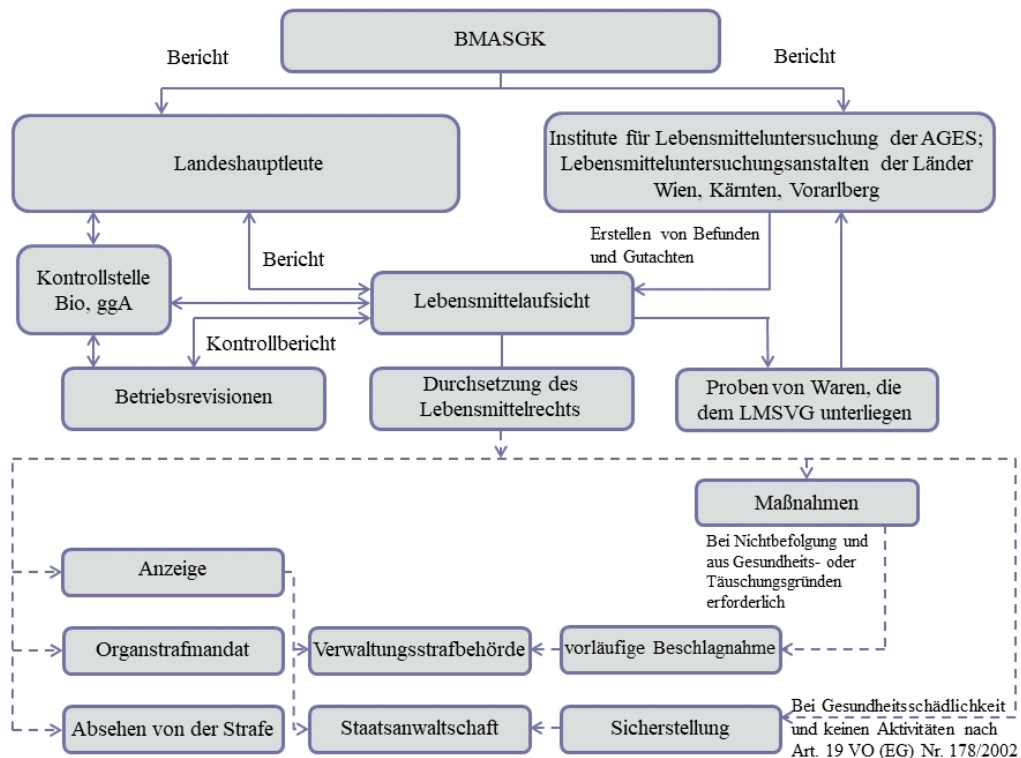


Abbildung 10: Amtliche Lebensmittelkontrolle in Österreich
Quelle: In Anlehnung an BMASGK-Darstellung

LEBENSMITTELSICHERHEITSBERICHT 2017

Im Lebensmittelsicherheitsbericht 2017 sind die Ergebnisse der amtlichen Kontrollen des Jahres 2017 zusammengefasst. Inhaltlicher Schwerpunkt sind die Ergebnisse des nationalen Kontrollplanes (Betriebskontrollen, Probenziehungen). Kontrolliert werden alle Betriebe entlang der Lebensmittelkette: von landwirtschaftlichen Betrieben über Gewerbe und Industrie bis zum Handel und zur Gastronomie.

2017 wurden von den Lebensmittelaufsichtsbehörden der Länder 47.625 Betriebskontrollen durchgeführt und 28.026 Proben von der AGES oder den Untersuchungsstellen der Länder (Wien, Kärnten, Vorarlberg) untersucht und begutachtet. Von den Landesveterinärbehörden wurden 8.324 Betriebskontrollen in Fleischbetrieben (ohne Vorarlberg) und 2.426 Betriebskontrollen in Milcherzeugerbetrieben durchgeführt.

Die detaillierten Ergebnisse dieser Kontrollen sind im Lebensmittelsicherheitsbericht 2017 nachzulesen.

2.2 LEBENSMITTELQUALITÄT

Österreich ist Vorreiter bei der umweltgerechten Landbewirtschaftung und Spitzenreiter bei Bio-Betrieben. Schonende Anbaumethoden und artgerechte Tierhaltung sind in Österreich etabliert. Das Ziel der nationalen Landwirtschaft ist, die Bevölkerung bestmöglich mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln zu versorgen.

Konsumentinnen und Konsumenten wünschen sich nicht nur sichere Lebensmittel, sie erwarten Qualität, die über die gesetzliche Mindestnorm hinausgeht, und fordern die klare Kennzeichnung besonderer Qualität. Lebensmittel tragen eine Vielzahl von Marken, aber nur wenige sind staatlich anerkannte Gütezeichen. Es ist oft schwierig, gesetzlich anerkannte Gütezeichen für Lebensmittel von anderen Zeichen zu unterscheiden.

Amtliche Qualitäts- oder Gütezeichen machen rechtlich festgelegte Qualitätsvorgaben transparent. Durch das kontrollierte Herkunfts- und Qualitätssystem dieser Zeichen ist die besondere Qualität des Lebensmittels eindeutig nachvollziehbar. Sie stehen für behördlich anerkannte besondere Herstellungsweisen und/oder besondere Produkteigenschaften.

Bei privatrechtlichen Qualitätsauslobungen durch Wort/Bildmarken werden die einzuhaltenden Kriterien hingegen von Markeninhabern selbst festgelegt, ebenso die Art und Weise der Kontrollen.

GESETZLICH ANERKANNTE QUALITÄTSREGELUNGEN AUF EU-EBENE

Bei EU-Gütezeichen sind die Qualitätsvorgaben EU-weit geregelt. Die Kontrollen werden von unabhängigen Kontrollstellen durchgeführt.



EU-Bio-Logo



Geschützte Ursprungsbezeichnung (gU)



Geschützte geografische Angaben (ggA)



Garantiert traditionelle Spezialität (gtS)

Gütezeichen auf EU-rechtlicher Basis sind beispielsweise das EU-Bio-Logo mit den damit verbundenen Produktionsvorschriften sowie die Auslobung von geschützten Herkunftsangaben, wie geschützte Ursprungsangabe (gU), geschützte geografische Angabe (ggA) und geschützte traditionelle Spezialität (gtS).

Die drei Zeichen - gU/ggA/gtS - basieren auf der EU-Verordnung 1151/2012. Durch die klar festgelegten Anforderungen an Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben und die dazugehörigen Logos – gelb-rot für Ursprungsbezeichnungen, gelb-blau für geografische Angaben – ist eine transparente Information der Verbraucherinnen und Verbraucher gewährleistet.

Derzeit sind 17 österreichische Bezeichnungen als Ursprungsbezeichnung oder geografische Angabe und eine Bezeichnung als garantiert traditionelle Spezialität geschützt.



Geschützte Ursprungsbezeichnung (gU)

Gailtaler Almkäse
Pöllauer Hirschbirne
Steirische Käferbohne
Tiroler Almkäse/Tiroler Alpkäse
Tiroler Bergkäse
Tiroler Graukäse
Vorarlberger Alpkäse
Vorarlberger Bergkäse
Wachauer Marille
Waldviertler Graumohn

Geschützte geografische Angaben (ggA)

Gailtaler Speck
Marchfeldspargel
Mostviertler Birnmost⁴
Steirischer Kren
Steirisches Kürbiskernöl
Tiroler Speck

Garantiert traditionelle Spezialität (gtS)

Heumilch

⁴ Schutz wird zukünftig zurückgezogen.

Der Hinweis auf die biologische Landwirtschaft stellt ebenfalls eine EU-rechtlich geregelte Qualitätsangabe dar und stützt sich auf die EU-Verordnung 834/2007, die umfangreiche Produktionsvorgaben enthält. Durch die verpflichtenden Herkunftsangaben für Bio-Produkte müssen vorverpackte Produkte zusätzlich zum Hinweis auf die biologische Landwirtschaft auch den Ort der Erzeugung der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe anführen, aus denen sich das Erzeugnis zusammensetzt, und zwar in einer der folgenden Formen:

- „EU-Landwirtschaft“, wenn die landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe in der EU erzeugt wurden;
- „Nicht-EU-Landwirtschaft“, wenn die landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe in Drittländern erzeugt wurden;
- „EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft“, wenn die landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe zum Teil in der Gemeinschaft und zum Teil in einem Drittland erzeugt wurden.

Sind alle landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe, aus denen sich das Erzeugnis zusammensetzt, in demselben Land erzeugt worden, so kann die genannte Angabe „EU“ oder „Nicht-EU“ durch die Angabe dieses Landes ersetzt oder um diese ergänzt werden.

NATIONALE LEBENSMITTEL-QUALITÄTSSYSTEME AUF GESETZLICHER BASIS

Die Vorgaben für gesetzlich anerkannte Qualitätszeichen in Österreich sind national geregelt. Die Kontrollen werden ebenfalls durch unabhängige Kontrollstellen durchgeführt. Dazu zählen das AMA (Agrarmarkt Austria)-Gütesiegel und das AMA-Biosiegel.



AMA-GÜTESIEGEL

Das AMA-Gütesiegel ist ein behördlich genehmigtes Gütezeichen, mit dem Lebensmittel gekennzeichnet werden dürfen. Betriebe, die am AMA-Gütesiegelprogramm teilnehmen, müssen die Anforderungen der entsprechenden Richtlinie einhalten und werden umfassend kontrolliert.

Die drei Säulen des AMA-Gütesiegels sind: hohe Qualität, nachvollziehbare Herkunft, unabhängige Kontrolle.

In den einzelnen Produktrichtlinien werden für spezifische Qualitätseigenschaften zusätzlich Anforderungen in freiwilligen Modulen festgelegt, z.B. gentechnikfrei, besondere Haltungsformen, besondere Fütterung, mehr Tierwohl, regionale Herkunft, seltene Sorten, Heumilch, Bergerzeugnis,



AMA-BIOSIEGEL

Das AMA-Biosiegel ist ein gesetzlich geregeltes Gütezeichen und wird zur Kennzeichnung von Bio-Lebensmitteln von der AMA-Marketing vergeben. Seine Qualitätsanforderungen liegen über dem rechtlichen Standard der EU-Bio-Verordnung 834/07.

Sowohl beim rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel als auch beim AMA-Biosiegel stammen alle wertbestimmenden landwirtschaftlichen Rohstoffe ausschließlich aus Österreich. Dies gilt auch für verarbeitete Lebensmittel, die aus mehr als einer Zutat bestehen. Nur ausnahmsweise dürfen bei solchen Lebensmitteln Zutaten aus einem anderen Land stammen und zwar dann, wenn eine Zutat in Österreich nicht oder nicht in marktrelevanten Mengen erzeugt wird. Doch selbst in diesen Fällen dürfen diese Zutaten maximal ein Drittel des Produkts ausmachen. Dies betrifft z.B. Bananen oder Erdbeeren im Fruchtojoghurt oder Pfeffer in der Wurst.

Landwirtschaftliche Mono-/Primärprodukte wie Milch, Fleisch, Fisch, Eier, Obst und Gemüse sind aber jedenfalls durch und durch österreichische Erzeugnisse. Fleisch darf also z.B. nur dann das rot-weiß-rote Gütesiegel tragen, wenn die Tiere in Österreich geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt wurden. Bei Fleischerzeugnissen muss auch die Herstellung im Inland erfolgen. Zusätzlich muss solches Fleisch über das Gesetz hinausgehende Qualitätsparameter erfüllen.

In erster Linie werden Frischeprodukte und einige verarbeitete Produkte mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet:

- Obst, Gemüse, Erdäpfel
- Rind-, Kalb-, Schweine-, Hendl-, Puten-, Lammfleisch
- Wurstwaren und Fleischerzeugnisse
- Milch und Milchprodukte
- Eier

Ausgewählte be- und verarbeitete Produkte sind Speiseöl, Bier, Tiefkühlgemüse, Sauerkraut, Pommes, Brot und Gebäck, Fruchtsäfte sowie Honig. Der Anbau von gentechnisch veränderten Pflanzen ist in Österreich ausnahmslos verboten, daher sind österreichisches Obst und Gemüse sowie Erdäpfel ausnahmslos gentechnikfrei.

Das AMA-Gütesiegel darf nicht verwendet werden, wenn Lebensmittel GVO enthalten oder daraus bestehen. Die Vorschriften für die Futtermittel reichen weiter als die gesetzlichen Vorgaben. Die gentechnikfreie Fütterung ist in der Milch-, Eier und Geflügelfleischproduktion vorgeschrieben.

Neben der AMA-Gütesiegelrichtlinie wurden weitere Kennzeichnungs- und Registrierungssysteme von der AMA-Marketing entwickelt:

- Rindfleischkennzeichnungssystem „bos“
- Eikennzeichnungssystem „ovum“
- Schweinefleischkennzeichnungssystem „sus“
- Futtermittelrichtlinie „pastus+“

Zusätzlich zu diesen staatlichen Gütezeichen existieren eine Vielzahl von privaten Marken und Hinweisen auf Lebensmitteln. Inhaber dieser Marken legen die Anforderungen oder auch gegebenenfalls Eigenkontrollen selbst fest.

„Die Lebensmittelkontrollen in Österreich geben Sicherheit, dass österreichische Lebensmittel hohen Qualitätsstandards entsprechen. Die Erkennbarkeit von österreichischen Lebensmitteln wird durch nationale Qualitätszeichen (AMA-Gütesiegel) gewährleistet. EU-Gütezeichen (Bio, gU, ggA, gtS) vermitteln Lebensmittelqualität über Österreichs Grenzen hinaus.“

3 KONSUMENTIN / KONSUMENT UND ERNÄHRUNG

3.1 ERNÄHRUNGSGEWOHNHEITEN

Gut zu essen gehört eindeutig zu den wichtigen Dingen im Leben – dafür nimmt man sich auch gerne Zeit. Das Interesse für gesunde und ausgewogene Ernährung ist vorhanden und es wird darauf geachtet, möglichst viel Obst und Gemüse in den Speiseplan einzubauen.

PERSÖNLICHES ERNÄHRUNGSVERHALTEN

Werte: 1+2 kumuliert = trifft zu

Frage: Bitte geben Sie an, inwieweit diese Aussagen auf Sie zutreffen. Dabei bedeutet 1=„trifft völlig zu“ und 5=„trifft gar nicht zu“. Mit den Werten dazwischen können Sie Ihre Meinung abstufen.

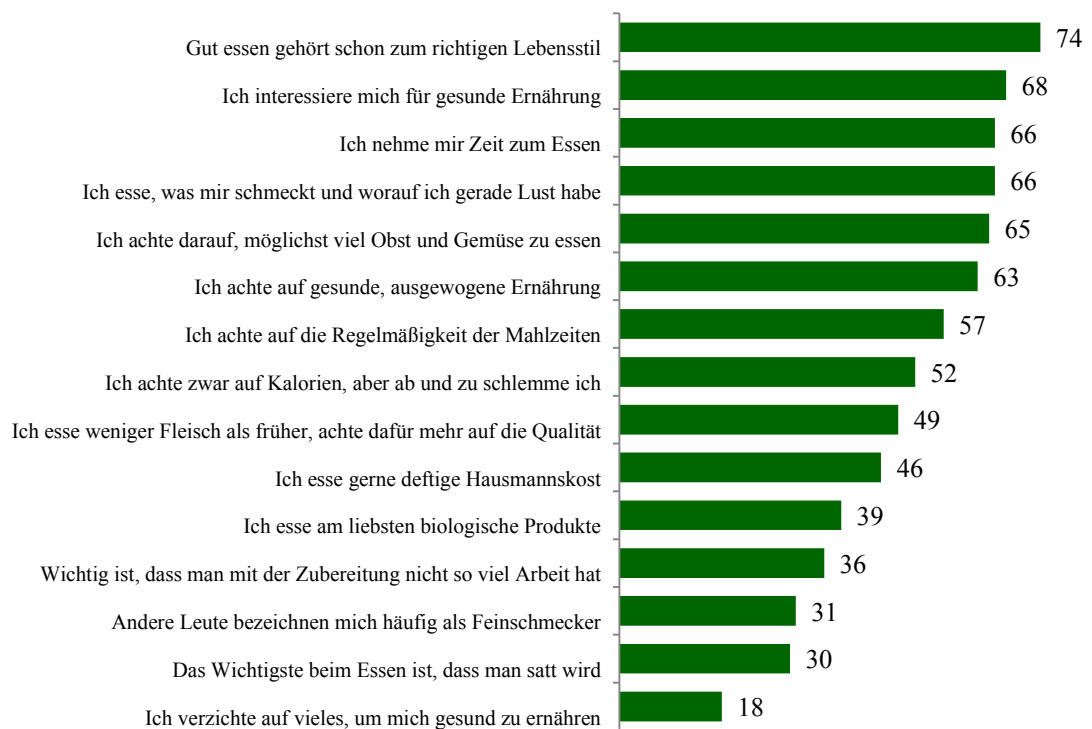


Abbildung 11: Persönliches Ernährungsverhalten

Quelle: RollAMA Motivanalyse April 2017/AMA-Marketing; Angaben in %, n=1.466 Befragte

Die Abbildung 12 zeigt die bevorzugten Alternativen, wenn mal die Zeit zum Selber-Kochen fehlt. Österreicherinnen und Österreicher tauen sich sehr gerne ein vorgekochtes Gericht auf oder bereiten sich eine kalte Speise zu.

ALTERNATIVE ZUM KOCHEN

Frage: Was machen Sie, wenn Ihnen die Zeit zum Kochen fehlt? Bitte geben Sie an, welche der folgenden Möglichkeiten auf Sie zutreffen

In solchen Situationen ...]

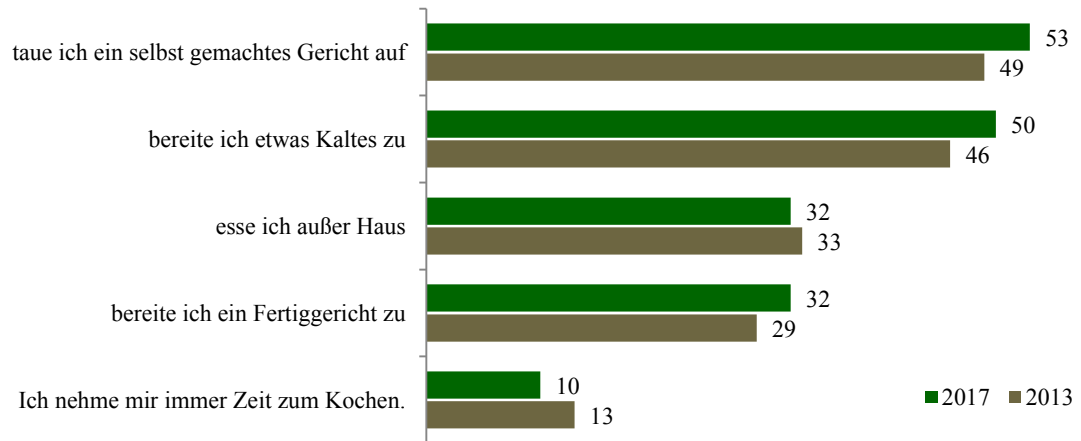


Abbildung 12: Alternative zum Kochen

Quelle: RollAMA Motivanalyse April 2017/AMA-Marketing; Angaben in %, n=1.410 Befragte, Basis: Personen die im Haushalt Mahlzeiten zubereiten

Im Allgemeinen genießen Österreicherinnen und Österreicher immer häufiger einen Besuch im Restaurant oder Gasthof. Lediglich ein Viertel gehen selten oder nie außer Haus essen, während 2014 bereits 11 % der Befragten, gegenüber 5 % im Jahr 2005, mehrmals pro Woche zum Essen ausgingen.

Laut Konsumerhebung 2014/2015 der Statistik Austria entfallen in Österreich 11,8 % der Verbrauchsausgaben auf Ernährung und alkoholfreie Getränke und zusätzlich 6,9 % auf Café- und Restaurantbesuche.

HÄUFIGKEIT DER BESUCHE IM RESTAURANT

Frage: Wie häufig besuchen Sie ein Gasthaus oder Restaurant, sei es alleine oder gemeinsam mit Ihrer Familie, Freunden oder sonstigen Personen?

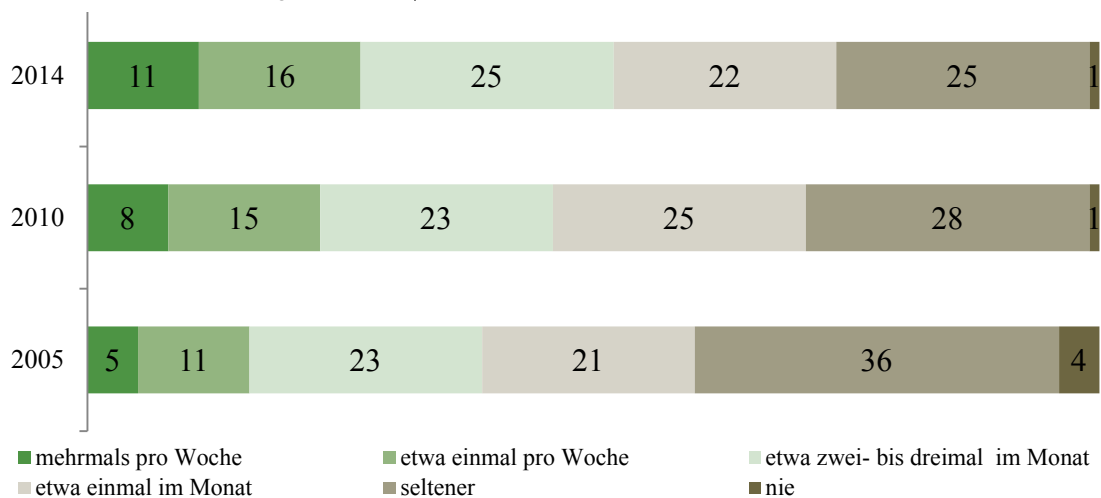


Abbildung 13: Häufigkeit der Besuche im Restaurant

Quelle: RollAMA Motivanalyse April 2014/AMA-Marketing; Angaben in %, n=1.815 Befragte

DAS EU-SCHULPROGRAMM FÜR OBST, GEMÜSE UND MILCH



Kinder werden durch Erziehung geprägt und lernen am Vorbild, auch wenn es um die Ernährung geht.

Vorlieben für bestimmte Nahrungsmittel und eine bestimmte Esskultur werden zu Hause, aber immer häufiger auch in Kinderbetreuungseinrichtungen und Schulen geprägt.

Das EU-Schulprogramm unterstützt den Verkauf von Obst und Gemüse, Milch und Milchprodukten in Kindergärten, Vorschulen, Volksschulen und weiterführenden Schulen. Damit sollen gesunde Ernährungsgewohnheiten bei Kindern und Jugendlichen zu einem möglichst frühen Zeitpunkt gefördert werden.

Außerdem sollen die Schülerinnen und Schüler die Zusammenhänge zwischen Ernährung, Herkunft und Herstellung von Lebensmitteln, Landwirtschaft und Umwelt verstehen lernen.

Ab dem Schuljahr 2017/2018 sind die bisher getrennten EU-Programme für Schulmilch und für Schulobst und -gemüse im EU-Schulprogramm für Obst, Gemüse und Milch zusammengefasst. Alle österreichischen Schulen und Kindergärten können am Programm teilnehmen und - bis die Österreich von der EU zugeteilten Finanzmittel erschöpft sind - eine Beihilfe aus EU-Mitteln für den Produktankauf erhalten. Frisches Obst und Gemüse sowie Schulmilchprodukte werden direkt in heimische Schulklassen gebracht.

Schulmilch

Im Schuljahr 2016/2017 wurden insgesamt 2.424 Schulen und Kindergärten (58 % davon sind Volksschulen) mit rund 2.894 t an Schulmilchprodukten beliefert. Favorit unter den Schulmilchprodukten ist nach wie vor der Kakao mit einem Anteil von 60 %. Rund 22 % der verteilten beihilfefähigen Schulmilchprodukte stammen aus biologischer Landwirtschaft.

Die Schulmilchprodukte werden zu 90 % von Direktvermarktern aus der Region täglich frisch hergestellt und über kurze Transportwege angeliefert.

Schulobst und -gemüse

Ebenso wurden im Schuljahr 2016/2017 1.496 t Obst und Gemüse an über 361.000 Kinder und Jugendliche verteilt und dabei 3,3 Mio. Euro an EU-Fördermitteln ausbezahlt. 2.758 Schulen und Kindergärten haben am Schulobst und Gemüseprogramm teilgenommen.

Die am häufigsten gelieferten Produkte waren mit Abstand Äpfel. Der Anteil an Gemüse betrug rund 20 %. Etwa 40 % der verteilten Produkte stammten aus biologischer Produktion.

3.2 EINKAUFsverhalten

Die wichtigste Einkaufsquelle für Konsumentinnen und Konsumenten im Jahr 2017 war wie in den Jahren davor, der klassische LEH mit 63,5 %. Die Diskonter behalten ihre Position von etwa 27 % Marktanteil, Wochenmärkte und Direktvermarkter liegen nach wie vor bei etwa 10 %. Unter „Nicht LEH“ fallen folgende Vermarktungsformen: Bauernmarkt, Zustelldienste, Ab-Hof-Verkauf, Bio-Laden, Obst- und Gemüseladen, Großhandel, Fleischhauer, Bäckerei/Konditorei, Sonstige Einkaufsquellen.

BEDEUTUNG DER EINKAUFsQUELLEN

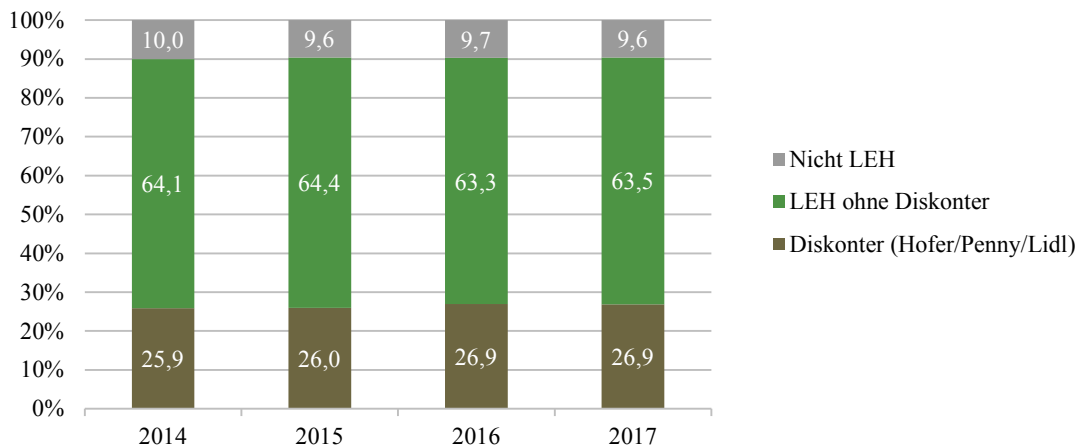


Abbildung 14: Bedeutung der Einkaufsquellen, Marktentwicklung in %
Quelle: RollAMA Gesamtjahr 2017/AMA-Marketing

Erstmals seit vielen Jahren kauften die Österreicherinnen und Österreicher wieder mehr Frischeprodukte im LEH. Die durchschnittlichen Haushaltsausgaben für Frischeprodukte ohne Brot und Gebäck und Fertiggerichte lagen im Jahr 2017 bei 145 Euro pro Monat. Der wertmäßig größte Anteil entfällt auf Wurst und Schinken, gefolgt von Milch, Joghurt und Butter.

MONATLICHE AUSGABEN FÜR FRISCHE LEBENSMITTEL UND FERTIGGERICHTE

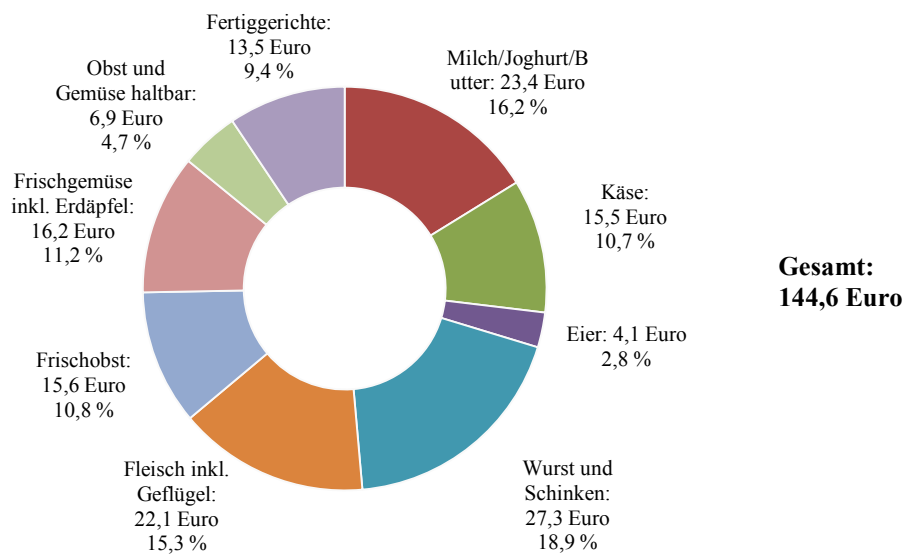


Abbildung 15: Monatliche Ausgaben für frische Lebensmittel und Fertiggerichte exkl. Brot/Gebäck, durchschnittlich pro Haushalt 2017
Quelle: RollAMA/AMA-Marketing

Die Bedeutung der biologisch produzierten Lebensmittel nimmt stetig zu. Sowohl die Einkaufsmenge als auch die Einkaufshäufigkeit steigt. Im Jahr 2017 wurden 8,6 % der Warenumsätze aller in der RollAMA abgebildeten Warengruppen* biologisch vermarktet.

ENTWICKLUNG DER BIO-ANTEILE DER EINKÄUFE IM LEH

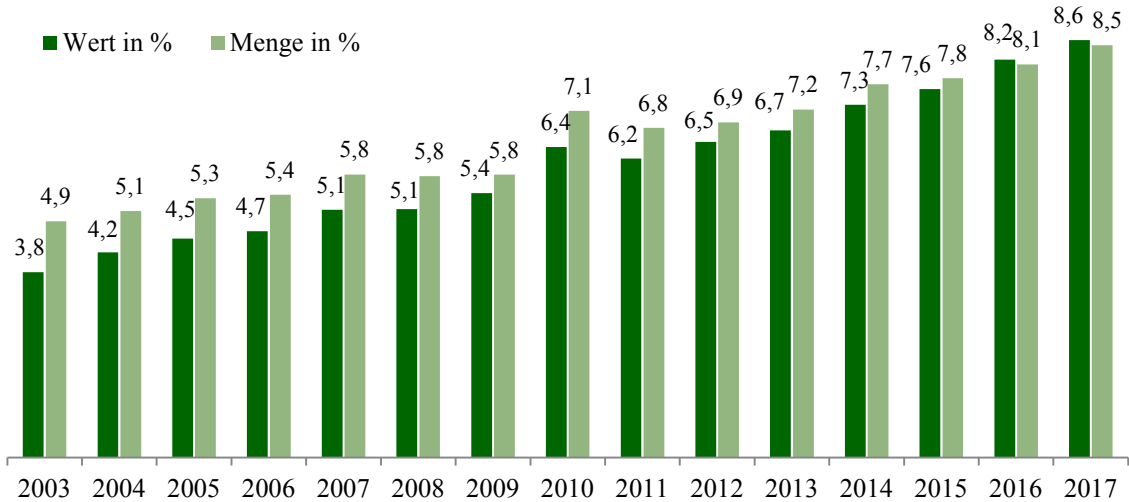


Abbildung 16: Entwicklung der Bio-Anteile. Anteil der Einkäufe von Bio-Produkten im LEH. *Alle RollAMA Warengruppen: Weiße und Bunte Palette, Käse, Gelbe Fette, Fleisch und Geflügel, Wurst und Schinken, Frisch-/TK-/Sterilobst und -gemüse, Eier, Fertiggerichte, exkl. Brot.
Quelle: RollAMA/AMA-Marketing

Jedes fünfte im Supermarkt gekaufte Ei stammt aus Biohaltung (21,6 %). Der zweithöchste Bio-Anteil entfällt auf Trinkmilch (18,5 %), gefolgt von Erdäpfeln (16,9 %), Gemüse (15,3 %) und Obst (10,9 %). Der geringste Bioanteil ist bei Fleisch (4,5 %) und Wurst und Schinken (2,9 %) zu beobachten.

BIO-ANTEILE WERTMÄSSIG IN % DER EINKÄUFE IM LEH

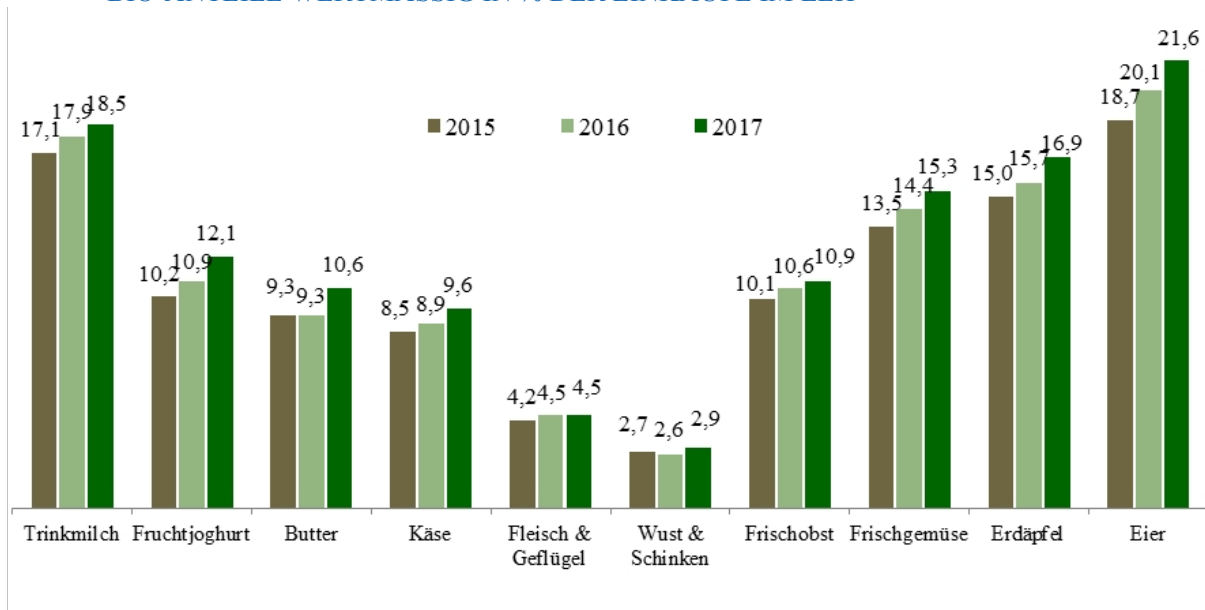


Abbildung 17: Bio-Anteile wertmäßig in % der Einkäufe im Lebensmitteleinzelhandel
Quelle: RollAMA Gesamtjahr 2017/AMA-Marketing

3.3 BEDEUTUNG REGIONALITÄT

Einer überwiegenden Mehrheit der Konsumentinnen und Konsumenten ist es wichtig, dass ihre Lebensmittel aus Österreich kommen. Neben kontrollierter Qualität und Regionalität wird auch Wert auf biologische Produktion und Nachhaltigkeit gelegt.

HERKUNFT, QUALITÄT UND REGIONALITÄT SIND BEIM LEBENSMITTELEINKAUF RELEVANT

Wie wichtig sind Ihnen die folgenden Themen beim Einkauf von Lebensmitteln im Vergleich? Reichen Sie die Themen bitte nach der Wichtigkeit für Ihren Lebensmitteleinkauf.

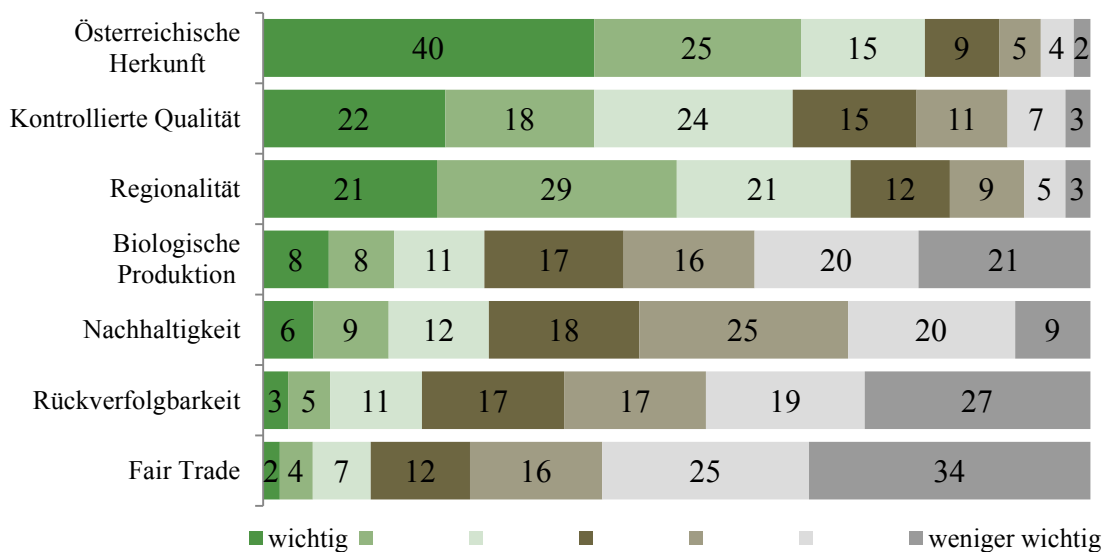


Abbildung 18: Herkunft, Qualität und Regionalität sind beim Lebensmitteleinkauf relevant
Quelle: RollAMA Motivanalyse 2016/AMA-Marketing; Angaben in %, n=1.555 Befragte

Es gibt viele Gründe, sich für regionale Lebensmittel zu entscheiden. Durch die Klimadebatte ist ein wichtiger Aspekt dazugekommen. Aufgrund der kürzeren Transportwege trägt Regionalität auch zum Klimaschutz bei. Jede einzelne Konsumentin und jeder einzelne Konsument kann durch bewusstes Einkaufen einen Beitrag zum Klimaschutz leisten. Dabei geht es nicht um einen absoluten Verzicht auf importierte Lebensmittel, sondern darum, Bewusstsein zu schaffen für mehr Regionalität und mehr Saisonalität von Lebensmitteln.

„Regionalität schafft Wertschöpfung im ländlichen Raum und leistet einen Beitrag zum Klimaschutz. Wertschätzung für regionale Lebensmittel trägt zur Vermeidung von Lebensmittel-Abfällen in der gesamten Lebensmittel-Kette bei.“

3.4 LEBENSMITTELABFÄLLE VERMEIDEN

In Österreich landen jährlich große Mengen an - teilweise noch verpackten Lebensmitteln - sowie Speisereste im Wert von über einer Milliarde Euro im Restmüll. Wer Lebensmittel wegwirft, verschwendet wertvolle Ressourcen und belastet so Umwelt und Klima. Aus diesem Grund wurde die Initiative „Lebensmittel sind kostbar!“ gestartet. Sie soll das Bewusstsein als auch die Wertschätzung für Lebensmittel stärken und einen Beitrag entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu Umwelt- und Klimaschutz liefern.



GRUNDSÄTZLICHES, DATEN UND ZAHLEN

„Lebensmittel sind kostbar!“ ist die Initiative des BMNT, die sich das Ziel gesetzt hat, in enger Kooperation mit der Wirtschaft, den Konsumentinnen und Konsumenten, mit Gemeinden und mit sozialen Einrichtungen eine nachhaltige Vermeidung und Verringerung von Lebensmittelabfällen herbeizuführen. Jegliche Verschwendung von Lebensmitteln ist ein ethisch/moralisches, ökologisches, aber auch ökonomisches Problem. In jedem Lebensmittel stecken wertvolle Ressourcen, viel menschliche Arbeitskraft, Boden, Dünger, Wasser und Energie.

Grundsätzlich wird zwischen vermeidbaren und nicht vermeidbaren Lebensmittelabfällen unterschieden. Zu den nicht vermeidbaren Abfällen zählen z.B. Knochen, Kaffeetresten, Schalen von Zitrusfrüchten und Nüssen bzw. Zuputreste aus den Küchen und der verarbeitenden Industrie. Zu den vermeidbaren Lebensmittelabfällen gehören Lebensmittel, die aus unterschiedlichsten Gründen weggeworfen werden, aber genussfähig und oft noch original verpackt sind. Vermeidungspotential besteht entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

Der Außer-Haus-Konsum kommt auf ein Vermeidungspotential von insgesamt 175.000 t, dazu zählen die Großküchen (61.000 t), die Gastronomiebetriebe (45.000 t), die Beherbergungsbetriebe (50.000 t) und Sonstige, z.B. Kaffeehäuser (19.000 t). Der Handel schlägt mit 74.000 t Abschreibungen/Bruch und 35.600 t Retouren im Jahr zu Buche. Der Bereich der Be- und Verarbeitung kommt auf ein Vermeidungspotential von 121.800 t. In den österreichischen Haushalten landen jährlich 157.000 t Lebensmittel und Speisereste allein im Restmüll, das sind pro Person durchschnittlich 19 kg. Die Gründe, warum noch genussfähige Lebensmittel in den privaten Haushalten entsorgt werden, sind vielfältig. Man kann sie jedoch mit etwas Planung vielfach vermeiden. Dabei hilft ein Wochenspeiseplan, das Überprüfen der vorhandenen Vorräte, eine Einkaufsliste und die sachgemäße Lagerung der Lebensmittel. Brot, Süß- und Backwaren stehen mit 28 % des Gesamtvolumens an der Spitze der Verschwendungspyramide, dicht gefolgt von Obst und Gemüse mit 27 %, Milchprodukten und Eiern mit 22 % sowie Fleisch/Wurst/Fisch mit 12 %.

SCHWERPUNKTE UND MASSNAHMEN DES BMNT

Um der Verschwendung von Lebensmitteln entgegenzuwirken, wurden vom BMNT Schwerpunkte gesetzt. Jährlich finden auf Einladung des BMNT Dialoge mit Betroffenen aus allen Bereichen statt. Diese haben sich als Plattform für Kooperationspartner aus allen Wirtschaftsbereichen, Bundesländern, Sozialpartnern, NGOs und sozialen Einrichtungen gut etabliert und werden zum Erfahrungsaustausch, zur Entwicklung von Maßnahmen und Lösungsansätzen und zur Vernetzung der Beteiligten genutzt.

Die UN-Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung enthält auch das Ziel einer Reduktion der Lebensmittelabfälle über alle Bereiche bis 2030, wozu eine Reduktion von 50 % der vermeidbaren Lebensmittelabfälle in den privaten Haushalten, im Handel und im Außer-Haus-Konsum bis 2030 beitragen soll. Zu diesem Ziel hat sich das BMNT im bundesweiten Abfallvermeidungsprogramm 2017 bekannt. In einem eigenen Handlungsfeld werden zahlreiche Maßnahmen zur Erreichung des Ziels aufgelistet.

So wurde u.a. zwischen dem BMNT und dem österreichischen Lebensmittelhandel eine freiwillige „Vereinbarung 2017 bis 2030 zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei Lebensmittelunternehmen“ verhandelt und bereits 2017 unterzeichnet. Im Rahmen dieser Vereinbarung sind verpflichtende Maßnahmen wie die Kooperation mit einer sozialen Einrichtung oder die Weitergabe von nicht verkaufsfähigen aber genussfähigen Lebensmitteln an andere Organisationen sowie eine entsprechende Datenerfassung und alternative Maßnahmen, zum Beispiel regelmäßige Schulung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Brot vom Vortag wird zum Kauf angeboten vorgesehen. Der Bericht über die ersten erhobenen Daten wird Ende Sommer 2018 vorliegen.

Eine freiwillige Vereinbarung für den Bereich der Be- und Verarbeitung ist gerade in Ausarbeitung.

Die Weitergabe von nicht mehr marktgängigen, aber noch genussfähigen Lebensmitteln hat sich mit 12.250 t zum Vergleichsjahr 2013 fast verdoppelt.

4 LANDWIRTSCHAFTLICHE ERZEUGUNG

4.1 OBST

In der Erhebung der Erwerbsobstanlagen 2017 wurden 3.909 Obstbaubetriebe mit einer Gesamtobstfläche von ca. 15.700 ha angeführt. Auf einer Fläche von rund 9.500 ha wurden Äpfel (7.675 ha), Birnen (621 ha), Marillen (1.005 ha) und Pfirsiche/Nektarinen (218 ha) gewerbsmäßig kultiviert. Im selben Zeitraum nahm die Anzahl der Betriebe, welche die oben genannten Arten kultivieren, um 6,1 % ab und lag 2017 bei 2.376. Diese Entwicklung geht mit der fortschreitenden Tendenz zu größeren Betriebseinheiten einher. In Abbildung 19 ist die Obsternte 2017 im Vergleich zu den Ernten der Vorjahre abgebildet. Aufgrund des Spätfrostes im April konnte der Obstsektor mit ca. 160.000 t (ohne Holunder und Aronia) im Jahr 2017 nur eine stark unterdurchschnittliche Ernte (-31 % zum Zehnjahresmittel) einbringen. Verglichen mit dem sehr schwachen Vorjahresergebnis ergab sich jedoch ein Plus von 90 %.

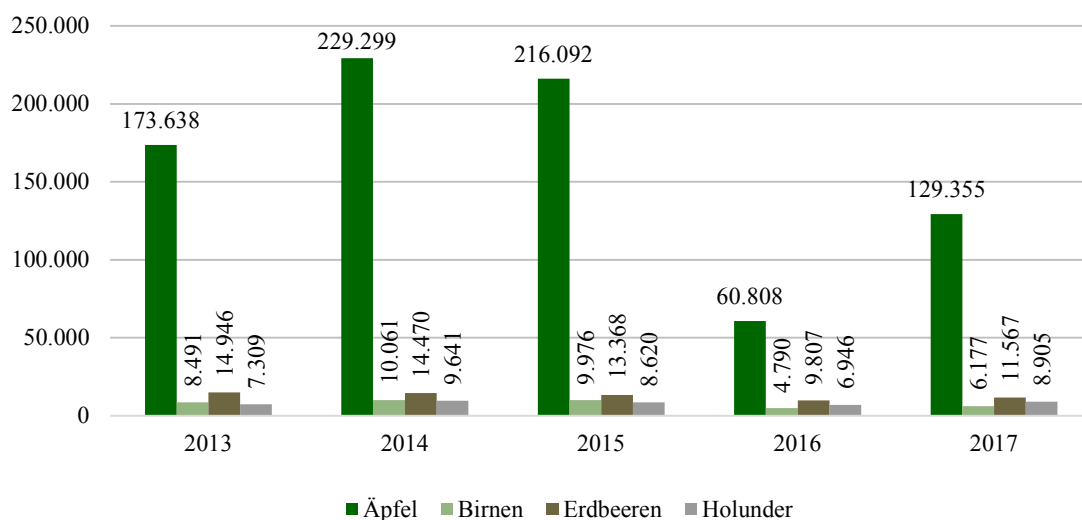


Abbildung 19: Ausgewählte Obstsorten: Ernte in t
Quelle: Statistik Austria

Der Konsum von Obst in Österreich ist 2016/2017 im Vergleich zu den vergangenen Jahren eingebrochen und liegt bei 70,7 kg pro Kopf. Als Lieblingsobst der Österreicherinnen und Österreicher (2016/2017), bezogen auf den Pro-Kopf-Verbrauch, kann der Apfel (14,1 kg) genannt werden, gefolgt von Bananen (12 kg) und Orangen (5,9 kg).

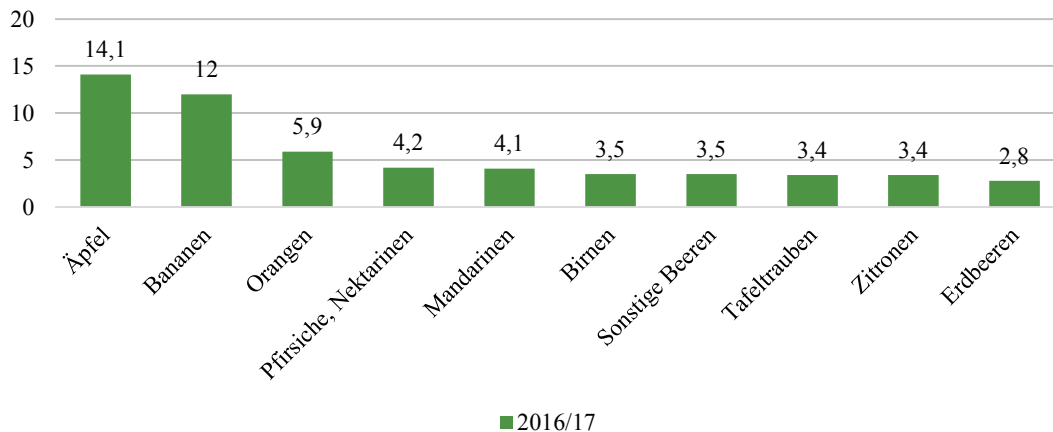


Abbildung 20: Ausgewählte Obstarten: Pro-Kopf-Verbrauch in kg
Quelle: Statistik Austria

Aufgrund der klimatischen Bedingungen ist nur eine eingeschränkte Erzeugung von Obstarten in Österreich möglich, woraus eine Unterversorgung resultiert. Diese spiegelt sich in einem Selbstversorgungsgrad von 27 % im Jahr 2016/2017 wieder, der niedrigste Selbstversorgungsgrad in den vergangenen fünf Jahren. In Abbildung 21 ist der Selbstversorgungsgrad wichtiger heimischer Obstarten abgebildet. Österreich konnte sich im Wirtschaftsjahr 2016/2017 zu 60 % mit Zwetschken/Pflaumen selbst versorgen, die damit den höchsten Wert auswiesen. Äpfel liegen mit einem Selbstversorgungsgrad von 59 % an zweiter Stelle, gefolgt von Birnen (57 %) und Kirschen/Weichseln (54 %).

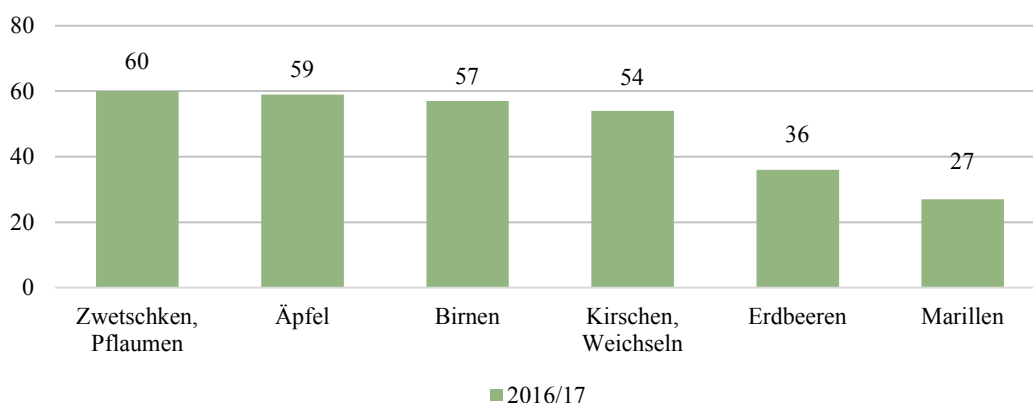


Abbildung 21: Ausgewählte Obstarten: Selbstversorgungsgrad in %
Quelle: Statistik Austria

4.2 GEMÜSE

In der vergangenen Feldgemüseanbauerhebung 2015 lag die Gesamtanbaufläche von Feldgemüse bei 13.995 ha. Im Vergleich zu 2010 bedeutet das einen Anstieg von 22,7 %. Bei den Flächen unter Glas und Folie war 2015 gegenüber der letzten Erhebung im Jahr 2010 ein Rückgang von 16,2 % auf 92 ha festzustellen. Im Jahr 2015 wurden 1.870 Betriebe in der Feldgemüseanbauerhebung erfasst. Dies sind um 92 Betriebe (-4,7 %) weniger als bei der letzten Erhebung aus dem Jahr 2010.

Die Gemüseernte im Jahr 2017 (siehe Abbildung 22) betrug 597.381 t und fiel somit leicht unterdurchschnittlich aus (-3 % zum Fünfjahresmittel). Grund dafür waren frührsommerliche Trockenperioden sowie Sturm- und Unwetterschäden, die sich ertragsmindernd auswirkten.

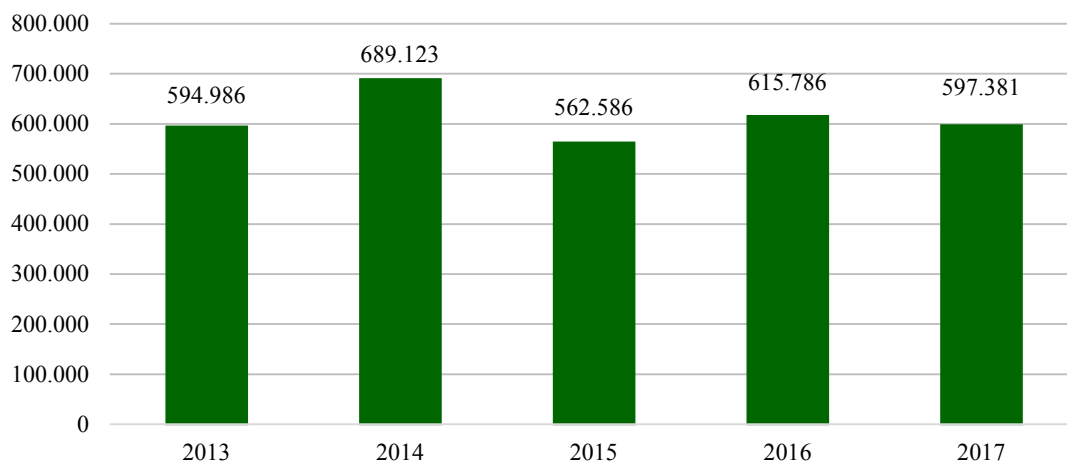


Abbildung 22: Gemüse: Ernte in t
Quelle: Statistik Austria

Es ist festzuhalten, dass der Konsum von Gemüse in Österreich im Zehnjahresvergleich gestiegen ist. Lag der Pro-Kopf-Verbrauch 2007/2008 bei 108,2 kg, so wies dieser 2016/2017 einen Wert von 112,8 kg aus. Dies entspricht einem Zuwachs von 4,6 kg bzw. 4,3 %.

Als Lieblingsgemüse der Österreicherinnen und Österreicher (2016/2017) bezogen auf den Pro-Kopf-Verbrauch kann der Paradeiser (29,2 kg) genannt werden, gefolgt von Zwiebeln (9,6 kg) und Karotten (9 kg).

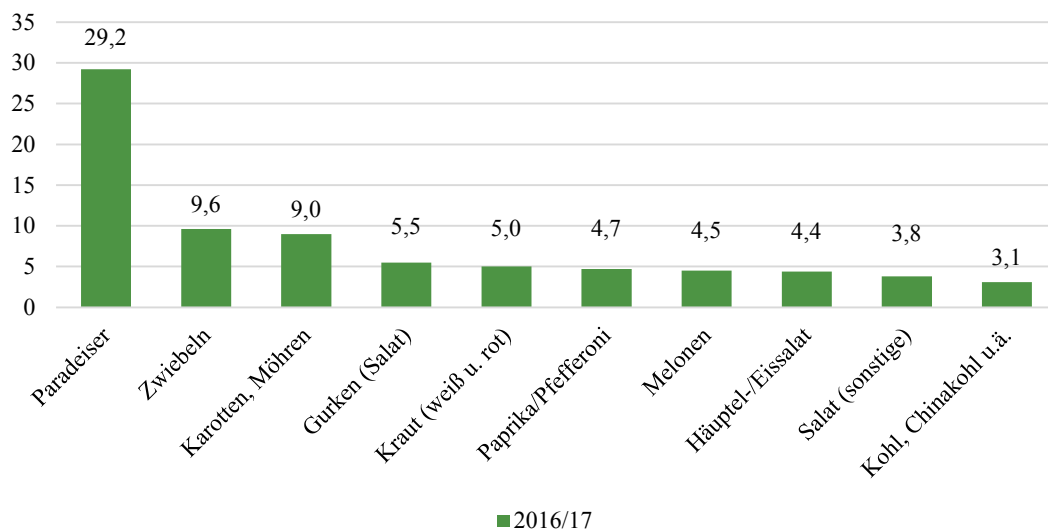


Abbildung 23: Gemüse: Pro-Kopf-Verbrauch in kg
Quelle: Statistik Austria

Aufgrund der klimatischen Bedingungen ist nur eine eingeschränkte Erzeugung von Gemüse in Österreich möglich, woraus eine Unterversorgung resultiert. Diese spiegelt sich in einem Selbstversorgungsgrad von 58 % im Jahr 2016/2017 wieder.

Abbildung 24 bildet den Selbstversorgungsgrad wichtiger heimischer Gemüsearten ab. Erbsen (130 %), Zwiebel (128 %), Spinat (105 %) und Sellerie (100 %) wiesen im Wirtschaftsjahr 2016/2017 hohe Versorgungsgrade aus. Karotten/Möhren verpassen mit 97 % knapp eine vollständige Versorgung. Eine starke Unterversorgung weisen beispielsweise Paprika/Pfefferoni (32 %) und Paradeiser (20 %) auf.

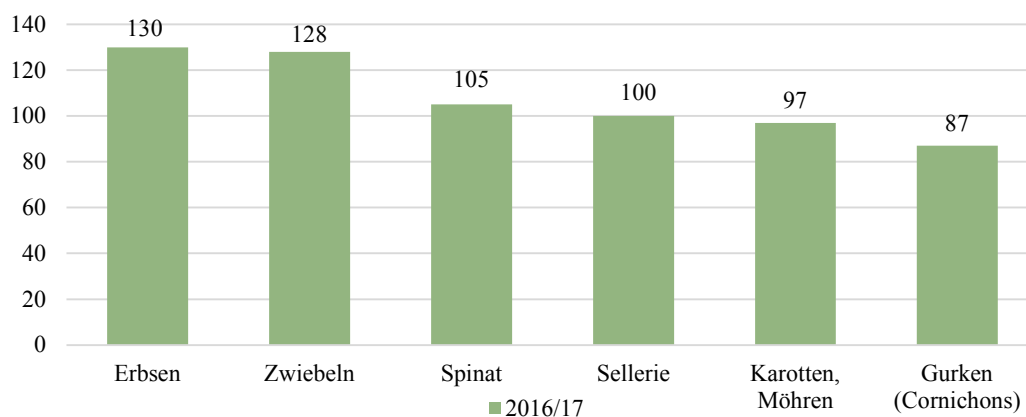


Abbildung 24: Ausgewählte Gemüsearten: Selbstversorgungsgrad in %
Quelle: Statistik Austria

4.3 ERDÄPFEL

Im Jahr 2017 konnte eine Produktionsmenge von 653.400 t bei Früh-, Speise-, Industrie- und Stärkeerdäpfel erzielt werden (-14,8 % zu 2016). Die Ernte lag somit 6 % unter dem langjährigen Mittel. Die Anbaufläche für Erdäpfel betrug 2017 ca. 23.000 ha.

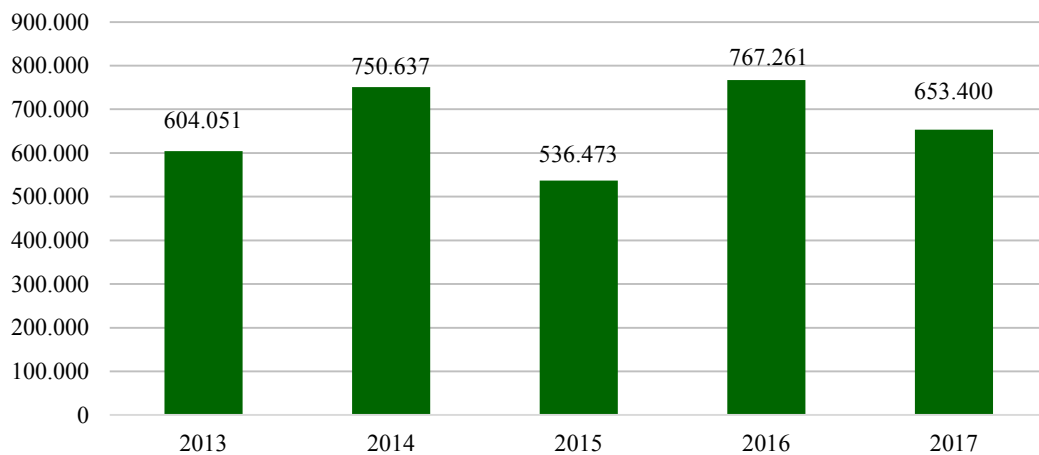


Abbildung 25: Früh-, Speise-, Industrie- und Stärkeerdäpfel: Ernte in t
Quelle: Statistik Austria

In der Abbildung 26 ist die schwankende Entwicklung des Pro-Kopf-Verbrauchs bei Erdäpfel im Zehnjahresvergleich zu sehen. Im Spitzenzeitraum 2016/2017 lag der Pro-Kopf-Verbrauch bei 51,9 kg. Der niedrigste Stand wurde 2012/2013 mit 46,6 kg erreicht. Werden die Daten von 2007/2008 mit jenen von 2016/2017 verglichen, so kann eine Steigerung des Pro-Kopf-Verbrauches von 48,8 kg auf 51,9 kg festgestellt werden. Dies entspricht einem Zuwachs von 3,1 kg bzw. 6,4 %.

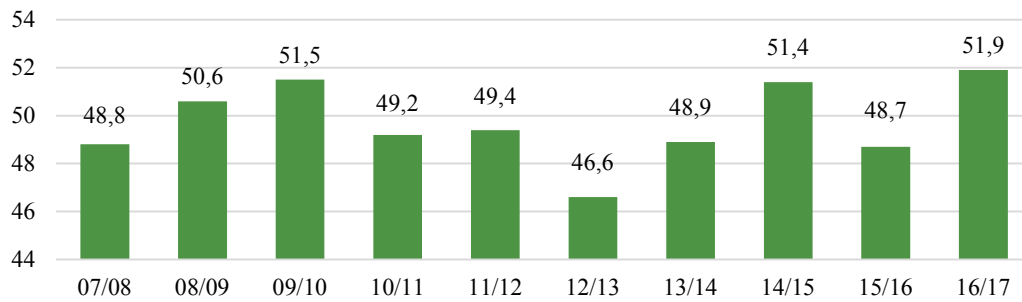


Abbildung 26: Erdäpfel: Pro-Kopf-Verbrauch in kg
Quelle: Statistik Austria

Aufgrund der guten Lagerfähigkeit von Erdäpfeln ist eine hohe Selbstversorgung möglich. Im Zeitraum 2016/2017 wurde ein Selbstversorgungsgrad von 87 % erreicht.

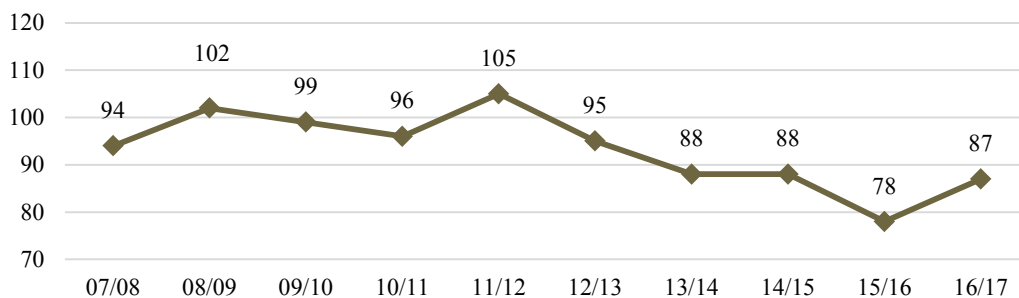


Abbildung 27: Erdäpfel: Selbstversorgungsgrad in %
Quelle: Statistik Austria

KARTOFFELSTÄRKE

Der Bereich Kartoffelstärke ist ein sehr spezifischer Sektor und besonders wichtig für den Wirtschaftsstandort und die Wertschöpfung Österreichs. Kartoffelstärke hat breite Anwendungsgebiete und findet sowohl im Lebensmittelbereich als auch im technischen Bereich Verwendung. Der Anbau konzentriert sich auf die Bundesländer Niederösterreich und Oberösterreich, wobei das Hauptanbaugebiet im Waldviertel liegt. In Gmünd (NÖ) befindet sich die einzige Kartoffelstärkefabrik Österreichs. Der Anbau sowie die Preisbildung von Stärkeerdäpfeln sind im Rahmen des Kontraktanbaus geregelt.

Im Jahr 2017 wurden in Österreich auf einer Fläche von 5.361 ha Stärkeindustrieerdäpfel konventionell und auf einer Fläche von 804 ha biologisch angebaut. Die Liefererfüllung lag für die konventionellen Mengen aufgrund der Trockenheit bei 81 %, im Bio-Bereich war sie mit 98 % deutlich höher. Im konventionellen Bereich war der Stärkeertrag mit einem Durchschnitt von 18,1 % und einem Ertrag von 31,6 t/ha eher gering.

4.4 GETREIDE

Getreide ist die Hauptkultur des österreichischen Ackerbaus. Auf einer Fläche von rund 776.200 ha wurde im Jahr 2017 Getreide von rund 52.800 landwirtschaftlichen Betrieben mit einer durchschnittlichen Anbaufläche von 14,7 ha angebaut. Die großen Getreideanbaugebiete liegen in den östlichen Bundesländern, allen voran in Niederösterreich und Oberösterreich, im Burgenland, in der Steiermark, in Kärnten und in Wien.

In Abhängigkeit von den unterschiedlichen jährlichen Wachstumsbedingungen unterliegt die Getreideernte starken Schwankungen. Im Jahr 2017 wurden 4,8 Mio. t Getreide, davon 2,1 Mio. t Körnermais geerntet, damit war die Ernte um 15 % geringer als 2016.

Im Wirtschaftsjahr 2017/2018 wurden geschätzte 3,58 Mio. t Getreide am Markt verbraucht, davon 20 % (721.000 t) für die Ernährung, 21 % (758.000 t) für die Verfütterung, 39 % (1,4 Mio. t) wurden industriell zu Stärke, Zitronensäure sowie in der Brauindustrie verarbeitet. Aus weiteren 18 % (644.000 t) Getreide wurde Bioethanol erzeugt und rund 45.000 t wurden für die Saatguterzeugung verwendet.

Im Getreidebau ist der biologische Anbau in den vergangenen Jahren ständig gestiegen – 2017 nahm er bereits 14,8 % der Getreidefläche ein. Bei den einzelnen Kulturen mit entsprechendem Flächenumfang konnte bei Dinkel ein Bio-Anteil von 88 %, bei Hafer von 37 %, bei Hirse und Roggen ein Bio-Anteil von 27 % bzw. 33 % erzielt werden.



GETREIDE ALS LEBENSMITTEL

In der Getreideproduktion wird zwischen Brotgetreide und Futtergetreide unterschieden. Zu den Brotgetreidearten zählen Weichweizen, Hartweizen, Dinkel, Roggen und Wintermenggetreide. Futtergetreidearten sind Körnermais, Gerste, Triticale, Hafer, Sommermenggetreide, Sorghum, Hirse und sonstiges Getreide. Von den 776.200 ha Getreidefläche 2017 waren 43 % (332.300 ha) mit Brotgetreidearten und 57 % (443.900 ha) mit Futtergetreidearten bebaut. Im Jahr 2017 wurden rund 3,28 Mio. t Futtergetreide und 1,58 Mio. t Brotgetreide geerntet.

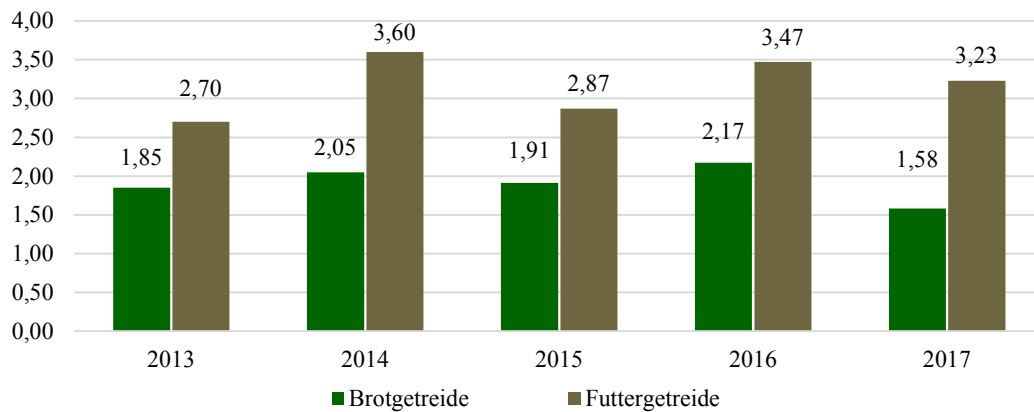


Abbildung 28: Getreide: Ernte in Mio. t
Quelle: Statistik Austria

Für die Verwendung von Getreide als Lebensmittel kommen einerseits die klassischen Brotgetreidearten, andererseits in geringerem Umfang auch Gerste, Hafer, Mais, Sorghum und Hirse in der Lebensmittelverarbeitung und auch in der Küche zum Einsatz.

Eine geringe, aber aus medizinischen und diätischen Gründen zunehmende Bedeutung erlangen die sogenannten Pseudocerealien, die ähnliche Eigenschaften wie Getreide haben, aber botanisch nicht mit Getreide verwandt sind. Hierzu zählen Buchweizen, Amaranth und Quinoa.

Die Vermahlung in den österreichischen Getreidemöhlen im Kalenderjahr 2017 betrug rund 840.500 t Brotgetreide. Die Verarbeitung erfolgte in 99 Mühlen. Davon hatten 68 Mühlen nur eine geringe jährliche Vermahlungsleistung von 2.500 t und darunter. Bei den zehn größten Mühlen waren 76 % der Verarbeitung konzentriert; die durchschnittliche Vermahlungsmenge dieser Mühlen lag bei rund 64.000 t je Betrieb und Jahr.

Der Pro-Kopf-Verbrauch von Getreide liegt relativ stabil bei etwa 90 kg.

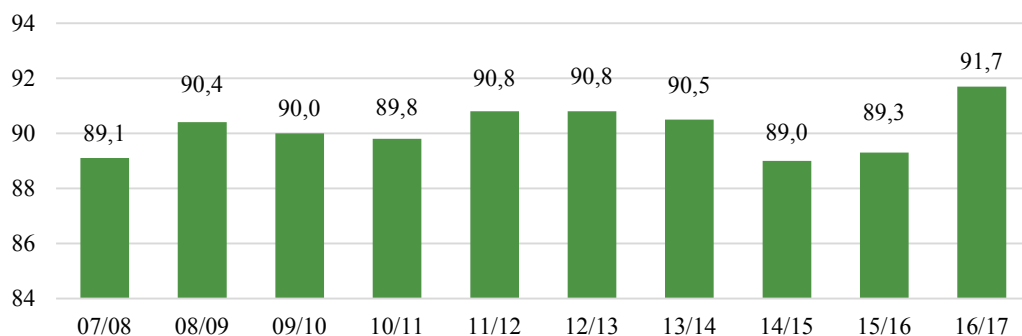


Abbildung 29: Getreide: Pro-Kopf-Verbrauch in kg
Quelle: Statistik Austria

Differenziert man den Selbstversorgungsgrad nach den einzelnen Getreidearten, wie in Abbildung 30 zu sehen, so liegt dieser bei Weichweizen meist relativ stabil um 100 %. Für Hartweizen betrug dieser aufgrund sehr hoher Durum-Erträge im Jahr 2016 sogar 169 %.

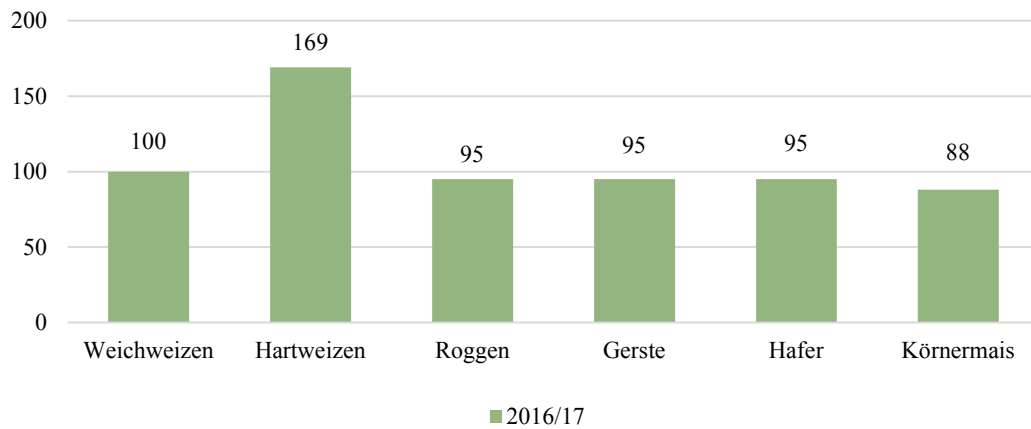


Abbildung 30: Ausgewählte Getreidearten: Selbstversorgungsgrad in %
Quelle: Statistik Austria

4.5 ÖLSAATEN UND HÜLSENFRÜCHTE

4.5.1 ÖLSAATEN

Ölsaaten (Winterraps, Sommerraps und Rübsen, Sonnenblumen, Sojabohne, Ölkürbis und Mohn) wurden im Jahr 2017 auf einer Fläche von 155.750 ha angebaut. Die Erträge von Ölsaaten sind besonders von den vorherrschenden Klimabedingungen abhängig.

Bei Raps und Rübsen ist die Fläche im Jahr 2017 gegenüber dem Vorjahr um 2,1 % angestiegen. Die Erntemenge lag mit 116.900 t um rund 18 % unter der Vorjahresmenge; der Durchschnittsertrag lag bei 2,9 t/ha.



Die Sojabohne ist mittlerweile zur Hauptkulturart aufgestiegen, ihre Anbaufläche hat sich in den vergangenen zehn Jahren verdreifacht. 2017 wurde die Anbaufläche um 29,5 % gegenüber dem Vorjahr ausgeweitet. Sojabohnen wurden somit auf einer Fläche von 64.500 ha angebaut, mit einem durchschnittlichen Hektarertrag von 3 t. Die in Österreich gentechnikfrei erzeugten Sojabohnen finden ihre Abnehmer über die Lebensmittel- und Futtermittelschiene.

Rund 17.800 ha (27,6 %) der Anbauflächen für Sojabohnen waren Bio-Flächen. Diese sind in den vergangenen Jahren kontinuierlich angestiegen gegenüber dem Jahr 2016 um rund 19 %. Ernährungsphysiologisch ist die Sojabohne sowohl in der menschlichen als auch in der tierischen Ernährung von besonders großem Interesse. Sie findet sich in zahlreichen Lebensmitteln als Hauptbestandteil (z.B. in Tofu und Sojadrinks) oder als Lebensmittelzusatzstoff (z.B. Lecithin).

Sonnenblumen wurden 2017 im Vergleich zum Vorjahr auf einer um 21 % größeren Fläche angebaut (22.000 ha); die Erntemenge lag mit 51.400 t und durchschnittlichen Hektarerträgen von rund 2,3 t um rund 29 % unter der Ernte 2016.

Bei Ölkürbis ist die Anbaufläche 2017 mit 22.400 ha im Vergleich zur starken Ausweitung im Vorjahr um 42,5 % zurückgegangen. Mit einem durchschnittlichen Ertrag von 680 kg/ha lag die Gesamternte mit 15.200 t um rund 49 % unter jener des Jahres 2016. Auch bei Ölkürbis ist die Bio-Anbaufläche steigend. Sie verzeichnete im Jahr 2017 einen Anteil von 26,7 %.

Während die Erntemenge an Ölsaaten starken Jahresschwankungen unterworfen ist, sind die Inlandsverwendung und der Verbrauch relativ stabil. Die Ölsaaten-Ernte 2017 lag mit rund 378.600 t nur 2 % unter der Vorjahresernte von rund 386.400 t. Der Großteil der Ölsaaten wird in den Verarbeitungsschienen Lebensmit-

tel, Futtermittel, Industrie und Biotreibstoffe weiterverarbeitet. Der direkte Verbrauch von Ölsaaten in der Ernährung ist untergeordnet und lag im Wirtschaftsjahr 2016/2017 mit 59.900 t bei einem Anteil von 8 % der gesamten Inlandsverwendung (738.900 t).

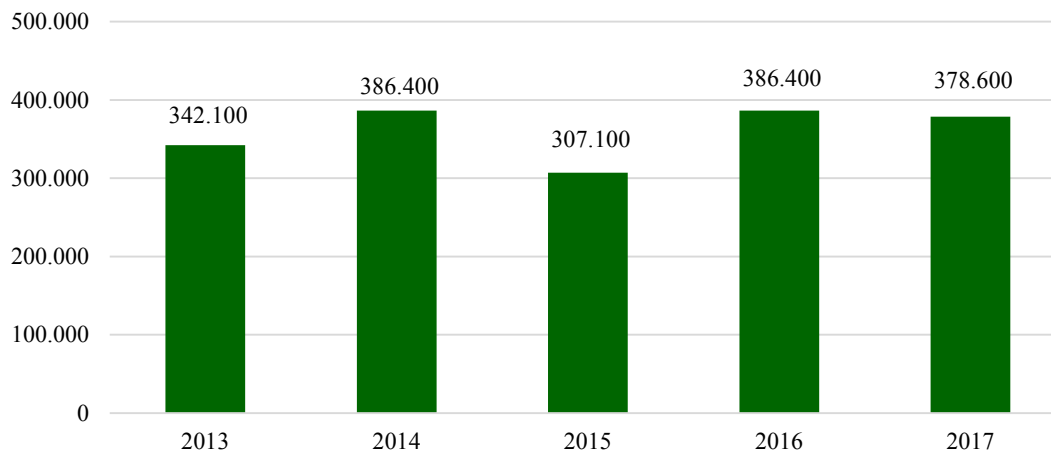


Abbildung 31: Ölsaaten: Ernte in t
Quelle: Statistik Austria

Der Pro-Kopf-Verbrauch bei Ölsaaten ist in den vergangenen zehn Jahren kontinuierlich angestiegen. Er betrug im Wirtschaftsjahr 2007/2008 noch 4,4 kg und im Wirtschaftsjahr 2016/2017 bereits 6,8 kg, was einen Anstieg von 62 % bedeutet (vgl. Abbildung 32).

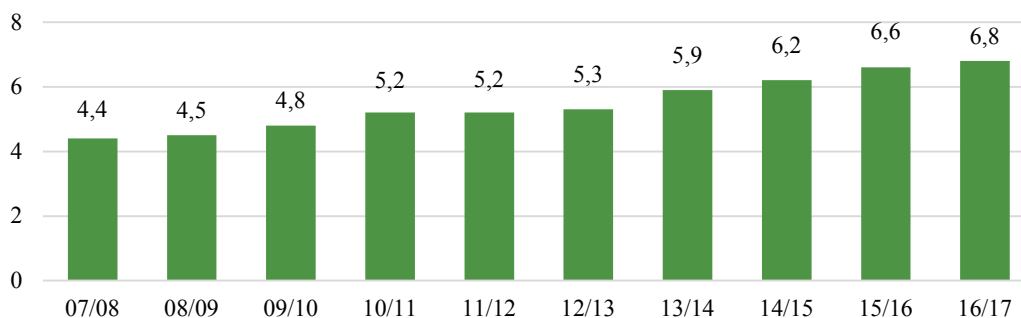


Abbildung 32: Ölsaaten: Pro-Kopf-Verbrauch in kg
Quelle: Statistik Austria

Von den einzelnen Kulturen erreichte die Sojabohne im Wirtschaftsjahr 2016/2017 mit 80 % den höchsten Selbstversorgungsgrad während er bei Raps/Rübsen bei nur 40 % und bei Sonnenblumenkernen bei 46 % lag. Bei den sonstigen Ölsaaten, die Ölkürbis, Mohn, Lein, Senf usw. umfassen, betrug er 58 %.

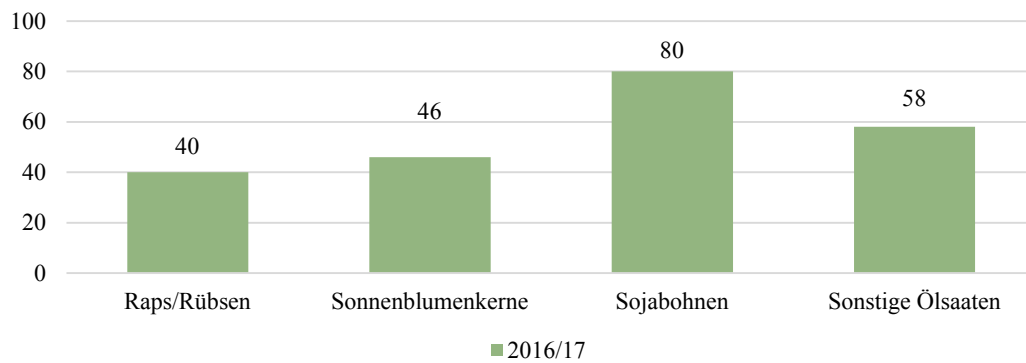


Abbildung 33: Ölsaaten: Selbstversorgungsgrad in %
Quelle: Statistik Austria

4.5.2 HÜLSENFRÜCHTE (EIWEISSPFLANZEN)

Hülsenfrüchte bzw. Leguminosen zählen zur Familie der Schmetterlingsblütengewächse (Fabaceae) und verfügen über einen hohen Eiweißgehalt. Besondere Bedeutung kommt den Hülsenfrüchten durch die Fähigkeit zu, Luftstickstoff durch die Knöllchenbakterien in ihren Wurzeln zu binden. Dadurch sind sie auch ohne Stickstoffdüngung ertragsfähig und haben eine gute Vorfruchtwirkung für nachfolgende Kulturen.

In Summe wurden 2017 auf rund 22.900 ha Hülsenfrüchte angebaut, was einen Rückgang um rund 7,8 % gegenüber dem Vorjahr darstellte. Hülsenfrüchte werden zu einem großen Teil auch biologisch angebaut.



Neben Sojabohne – die den Ölsaaten zugeordnet wird – umfassen die Hülsenfrüchte ein großes Artenspektrum. Im österreichischen Pflanzenbau kommen vor allem Körnererbsen, Ackerbohnen, Wicken, Linsen und Kichererbsen, aber auch andere Hülsenfrüchte zum Anbau. Die Verwendung von Hülsenfrüchten findet zum Großteil in der Futterschiene statt. In den vergangenen Jahren und mit Änderung der Ernährungsgewohnheiten wurden zwar kleinflächig, aber stark zunehmend, Hülsenfrüchte für die menschliche Ernährung angebaut. Das breite Artenspektrum der Hülsenfrüchte leistet dabei einen direkten Beitrag zur Verbesserung der Artenvielfalt und zur Auflockerung der Fruchtfolgen.

Im Wirtschaftsjahr 2016/2017 wurden rund 7.900 t Hülsenfrüchte in der Lebensmittelschiene verwendet, das entspricht einem Anteil von rund 11,5 % am Gesamtverbrauch (68.300 t). Die Erntemenge bei Hülsenfrüchten war in den Jahren davor stetig steigend und ging im Jahr 2017 auf 44.063 t zurück.

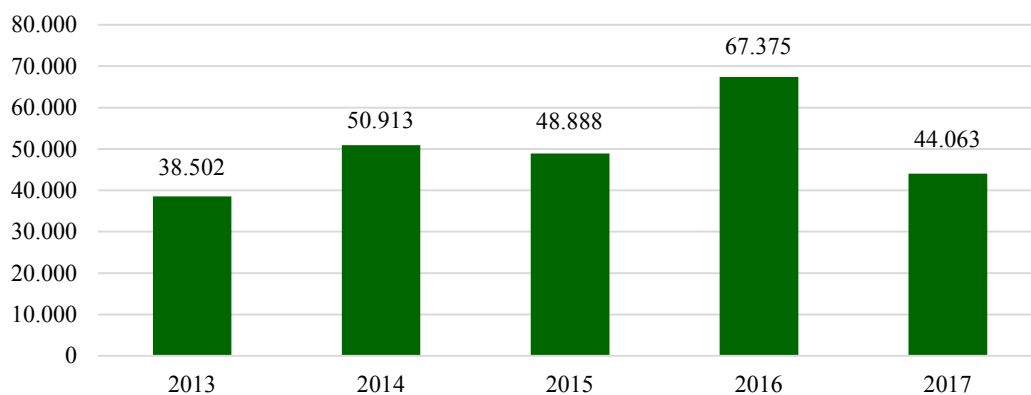


Abbildung 34: Hülsenfrüchte: Ernte in t
Quelle: Statistik Austria

Der Pro-Kopf-Verbrauch bei Hülsenfrüchten ist sehr niedrig, hat aber in den vergangenen Jahren stark zugenommen. Mit 0,9 kg pro Person lag er 2016/2017 etwas höher als in den drei Jahren davor und erreichte somit ein neues Maximum.

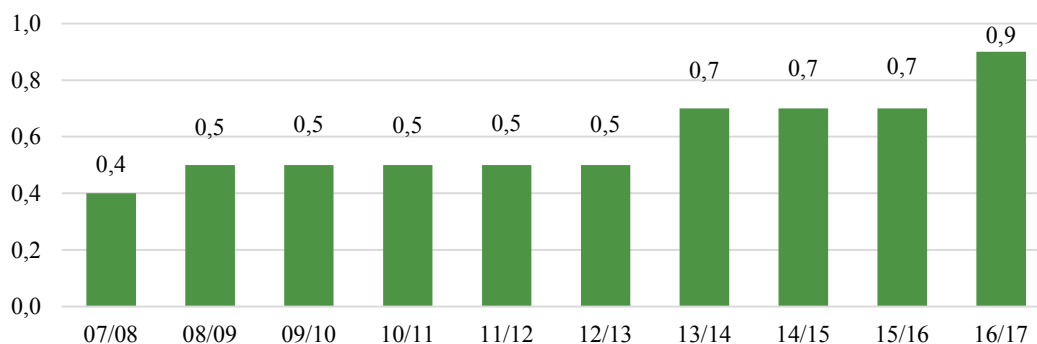


Abbildung 35: Hülsenfrüchte: Pro-Kopf-Verbrauch in kg
Quelle: Statistik Austria

Die Selbstversorgung bei Hülsenfrüchten lag in den letzten Jahren relativ konstant über 90 %, mit Ausnahme des Wirtschaftsjahres 2013/2014, wo er aufgrund eines geänderten Anbauverhaltens nur etwa 82 % betrug.

4.6 ZUCKER

Ausgangspunkt für Zucker ist in Österreich die Zuckerrübe. Der Rübenanbau hat in Österreich eine lange Tradition. Zucker aus heimischen Rüben gewährleistet eine hohe Qualität und gentechnikfreie Produkte. Die Hauptanbaugebiete für Zuckerrüben sind Niederösterreich, das Burgenland und Oberösterreich.

In Österreich dauert die „Rübenkampagne“, also die Zuckergewinnung, im Schnitt 130 Tage. Die Zuckerproduktion erfolgt in den beiden Zuckerfabriken in Tulln und Leopoldsdorf.

Im Jahr 2017 bauten knapp 6.200 Rübenbaubetriebe Zuckerrüben an. Die Zuckerrübenfläche war mit 42.700 ha um rund 2 % geringer als im Jahr 2016. Aufgrund der rückläufigen Zuckerrübenanbaufläche und der im Vergleich zum Vorjahr niedrigeren Erträge pro ha war die Erntemenge 2017 mit knapp 3 Mio. t Zuckerrübe um rund 15 % niedriger als 2016. Die Weißzuckerproduktion im Wirtschaftsjahr 2017/2018 (ohne Bio-Zucker) war mit rund 469.000 t (inklusive Mengen aus Lohnverarbeitung für benachbarte Mitgliedstaaten) etwas niedriger als im Jahr davor (491.000 t). Die Zuckergehalte der Rüben bei der Verarbeitung betrugen 17,52 %.

Im Jahr 2017 wurden in Österreich von 210 Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern auf rund 1.300 ha Anbaufläche rund 57.000 t Bio-Rüben geerntet und im tschechischen Werk Hrusovany zu 8.000 t Bio-Zucker verarbeitet. Bio-Zucker erfreut sich einer steigenden Nachfrage.

VERWENDUNG DES ZUCKERS

Der in Österreich erzeugte Zucker geht einerseits in den Lebensmittelsektor, an Endkonsumenten, und andererseits an die verarbeitende Industrie als Industriezucker, der dort außerhalb der Nahrungsmittelproduktion Verwendung findet.

Der Verbrauch an Weißzucker pro Kopf ist in Österreich tendenziell rückläufig. Abbildung 36 stellt den Verbrauch von Zucker pro Kopf in kg für die Wirtschaftsjahre 2007/2008 bis 2016/2017 dar. Lag der Verbrauch an Zucker pro Kopf im Wirtschaftsjahr 2007/2008 noch bei 38 kg, war er im Wirtschaftsjahr 2009/2010 bereits auf 37,0 kg gesunken. Im Wirtschaftsjahr 2016/2017 lag der Pro-Kopf-Verbrauch bei 33,4 kg, was einen Rückgang von rund 12 % innerhalb von zehn Jahren darstellt.

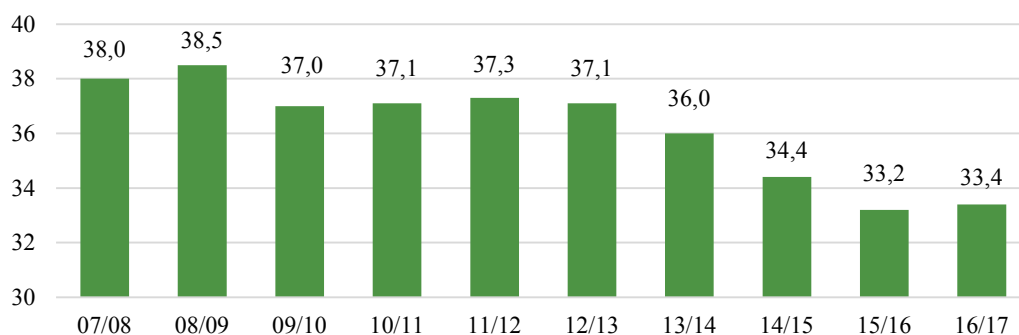


Abbildung 36: Zucker: Pro-Kopf-Verbrauch in kg
Quelle: Statistik Austria

4.7 FLEISCH

Mit Abstand am häufigsten wird von der österreichischen Bevölkerung Schweinefleisch konsumiert. Dahinter auf den Plätzen zwei und drei folgen Geflügel- und Rindfleisch. Schaf- bzw. Ziegenfleisch wird nur in geringem Ausmaß verzehrt. Die Abbildung 37 verdeutlicht den stagnierenden Fleischkonsum in kg pro Kopf. 2017 nahm dieser im Vergleich zum Vorjahr um 1,4 kg ab.

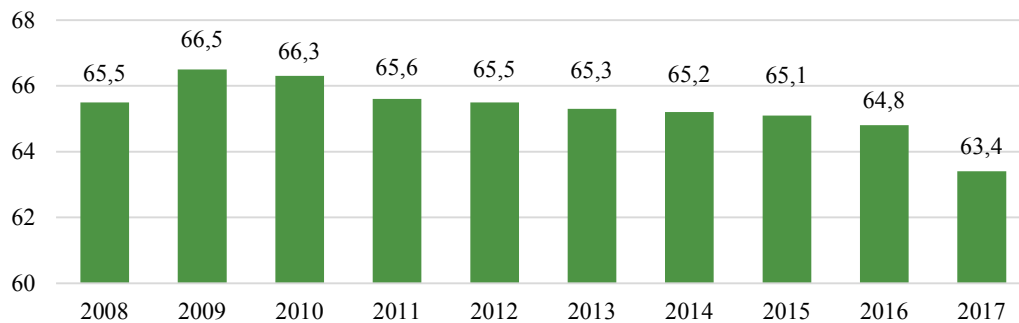


Abbildung 37: Fleisch: Pro-Kopf-Verbrauch in kg
Quelle: Statistik Austria

4.7.1 RINDFLEISCH

Österreich besitzt einen hohen Anteil an Grünland in benachteiligten Berggebieten. Eine Bewirtschaftung in diesen Regionen erfolgt hauptsächlich durch die Rinderhaltung. Der Rindfleischsektor stellte im Jahr 2017 mit einem Volumen von rund 878 Mio. Euro beim Produktionswert nach dem Milchbereich den wertmäßig wichtigsten Anteil im tierischen Bereich dar. 2017 betrug die Bruttoeigenerzeugung 221.118 t und entspricht dem Vierjahresdurchschnitt 2014-2017 (+0,7 %).



Jährlich werden knapp 700.000 Rinder geschlachtet. Die Zahl der Schlachtungen bleibt konstant. Der menschliche Verzehr von Rindfleisch beträgt rund 12 kg pro Kopf und Jahr und zeigt sich über die vergangenen Jahre relativ stabil, wie in Abbildung 38 zu sehen ist.

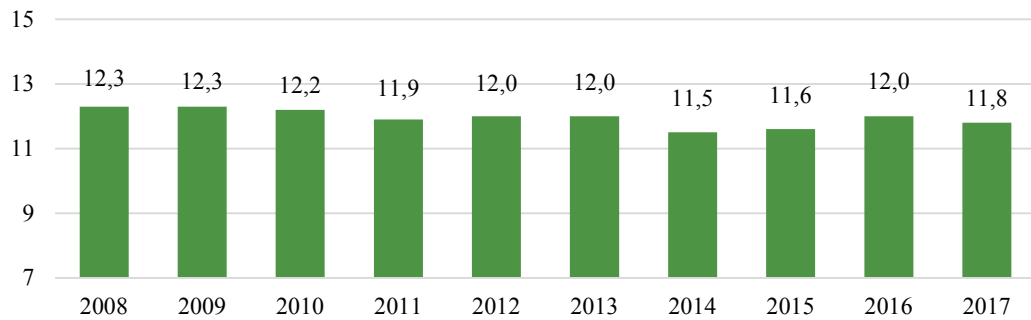


Abbildung 38: Rind- und Kalbfleisch: Pro-Kopf-Verbrauch in kg
Quelle: Statistik Austria

Österreich ist traditionell geprägt von einer hohen Rindfleischproduktion. Deshalb liegt der Selbstversorgungsgrad jährlich weit über 100 %. So betrug im Jahr 2017 der Selbstversorgungsgrad 142 %. Daher stellt der Außenhandel in diesem Bereich einen wichtigen Wirtschaftsfaktor dar. Die jährlichen Rindfleischexporte von ca. 109.000 t erreichen ein wertmäßiges Volumen von rund 458 Mio. Euro. Exportiert wird vor allem in EU-Mitgliedsländer.

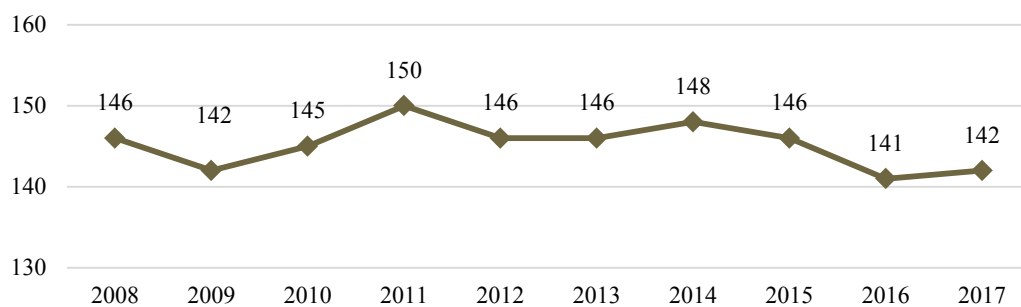
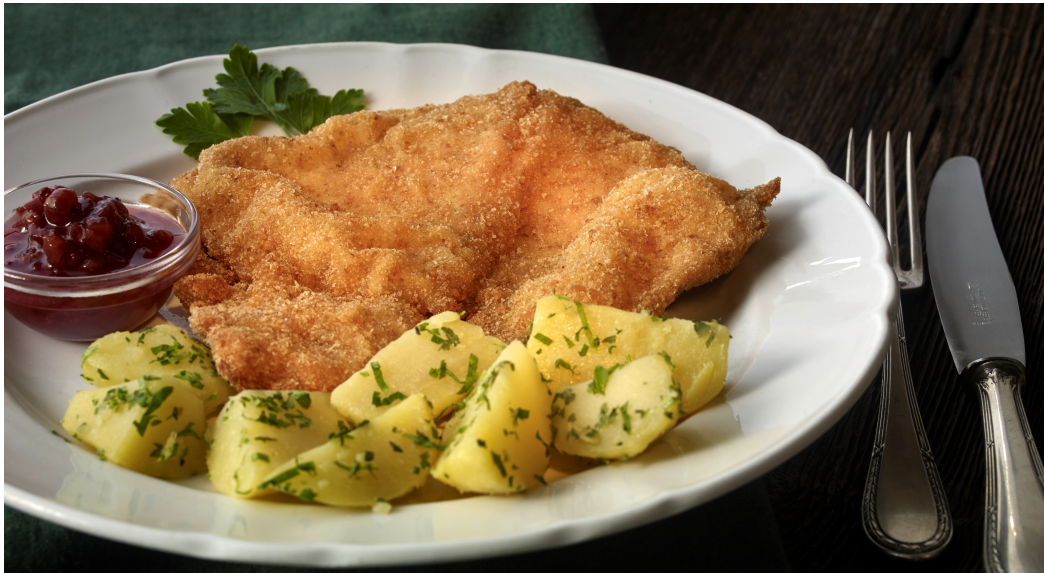


Abbildung 39: Rind- und Kalbfleisch: Selbstversorgungsgrad in %
Quelle: Statistik Austria

4.7.2 SCHWEINEFLEISCH

Der Produktionswert für die beliebteste Fleischsorte der Österreicherinnen und Österreicher zeigt im Jahr 2017 mit 798 Mio. Euro im Vergleich zum Vorjahr eine Steigerung. Dies ist vor allem auf die verbesserten Erzeugerpreise zurück zu führen, sodass sich daraus jährliche Schlachtungen von rund 5,15 Mio. Schweinen ergeben.



2017 belief sich der Selbstversorgungsgrad auf rund 102 % und war so im Vergleich zu den Vorjahren relativ konstant. Eine ähnliche Entwicklung lässt sich ebenso beim Verzehr feststellen. Im Jahr 2017 konsumierte jede Österreicherin und jeder Österreicher durchschnittlich 37,20 kg Schweinefleisch – der niedrigste Pro-Kopf-Verbrauch der vergangenen zehn Jahre.

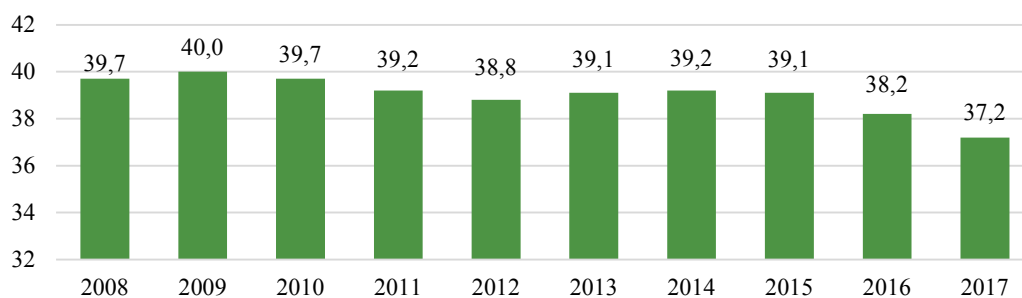


Abbildung 40: Schweinefleisch: Pro-Kopf-Verbrauch in kg
Quelle: Statistik Austria

Im Europäischen Binnenmarkt findet auch ein reger Handelsaustausch mit Schweinefleisch statt, wobei Österreich insgesamt mehr Schweinefleisch exportiert als importiert. Das Exportvolumen betrug im Jahr 2017 rund 748 Mio. Euro und stellt neben dem Export von Rindfleisch eine bedeutende Wertschöpfung im Inland dar.

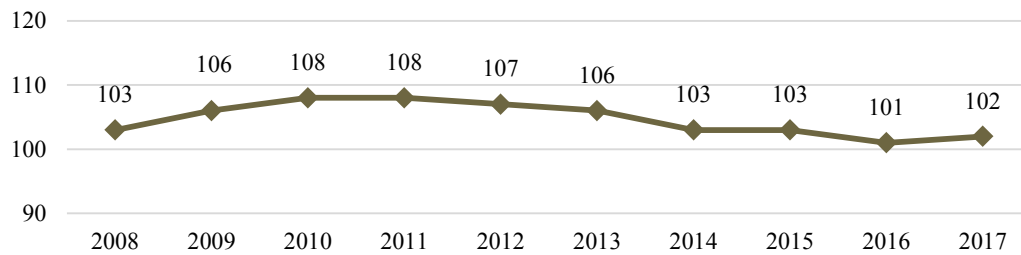


Abbildung 41: Schweinefleisch: Selbstversorgungsgrad in %
Quelle: Statistik Austria

4.7.3 SCHAF- UND ZIEGENFLEISCH

Die Schaf- und Ziegenhaltung gewinnt im Grünlandgebiet neben der Rinderhaltung zunehmend an Bedeutung. Gerade für Hänge im Gebirge bedeutet die regelmäßige Beweidung durch Schafe, dass auch die harten Gräser gefressen werden und dadurch die Verbuschung eingedämmt werden kann. Neben der Produktion von hochwertigen Lebensmitteln wie Milch und Fleisch leisten Schafe und Ziegen auch einen wichtigen Beitrag zur Landschaftspflege.



Insgesamt ist jedoch die Produktion als Nische in der gesamten tierischen Veredlung zu betrachten. So wurde im Jahr 2017 knapp 6.900 t Schaf- und Ziegenfleisch erzeugt. Damit wurde im Vergleich zum Vorjahr um 5 % weniger produziert.

Mit rund 290.000 geschlachteten Schafen und Ziegen zeigt sich eine relativ konstante Zahl. Die Österreicherinnen und Österreicher verzehren durchschnittlich 0,8 kg pro Kopf und Jahr (Zehn-Jahres-Durchschnitt).

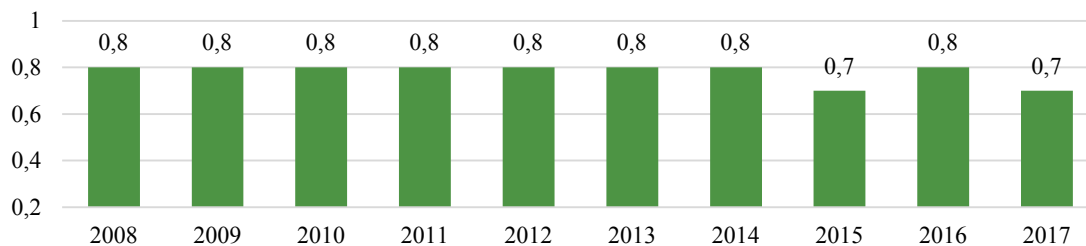


Abbildung 42: Schaf- und Ziegenfleisch: Pro-Kopf-Verbrauch in kg
Quelle: Statistik Austria

Mit einem Selbstversorgungsgrad von 72 % konnte trotz des relativ geringen Verzehrs die inländische Produktion im Jahr 2017 nicht gedeckt werden, sodass Importe notwendig waren. Bei langjähriger Betrachtung unterliegt der Selbstversorgungsgrad geringfügigen Schwankungen.

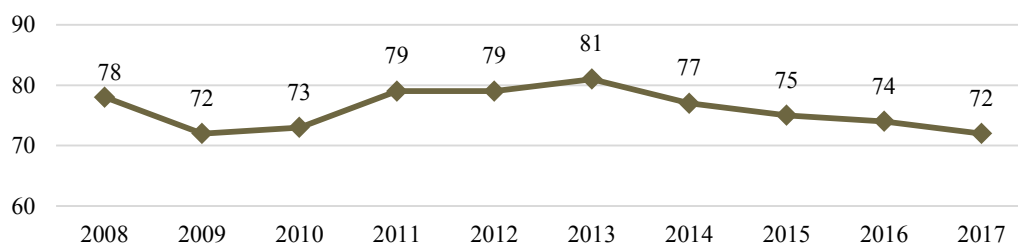


Abbildung 43: Schaf- und Ziegenfleisch: Selbstversorgungsgrad in %
Quelle: Statistik Austria

4.7.4 GEFLÜGELFLEISCH

Der Produktionswert für Geflügel betrug im Jahr 2017 210 Mio. Euro bei einer Bruttoeigenerzeugung von circa 133.000 t und ist im Vergleich zu den Vorjahren (2014-2016) um 6,9 % gestiegen. Dabei verzeichneten Masthühner mit 109.632 t den höchsten Anteil an der Bruttoeigenerzeugung und Enten den niedrigsten mit 138 t.

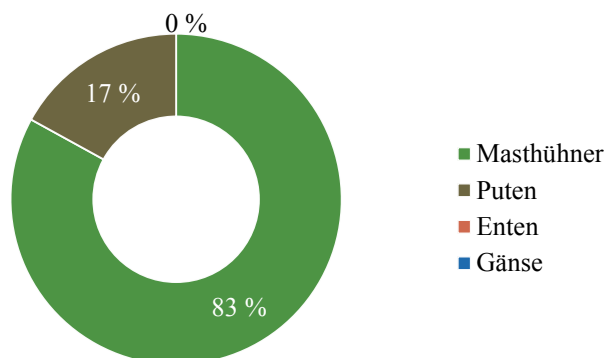


Abbildung 44: Bruttoeigenerzeugung Geflügel 2017 in t
Quelle: Statistik Austria; Berechnungen BMNT

Die Anzahl der Hühnerschlachtungen entwickelten sich in den vergangenen Jahren durchwegs positiv. So kam es im Jahr 2017 mit 83,8 Mio. gewerblichen Schlachtungen und einem Fleischaufkommen von 108.374 t zu einer weiteren Steigerung von 1 %.

Im selben Betrachtungszeitraum 2017 hielt sich der Verzehr von Geflügelfleisch mit 12,6 kg pro Person weiter relativ stabil. Den größten Anteil machte dabei das Hühnerfleisch mit 9,1 kg aus, gefolgt von der Pute mit 3,2 kg. Der menschliche Konsum von Enten- und Gänsefleisch lag bei 0,3 kg.

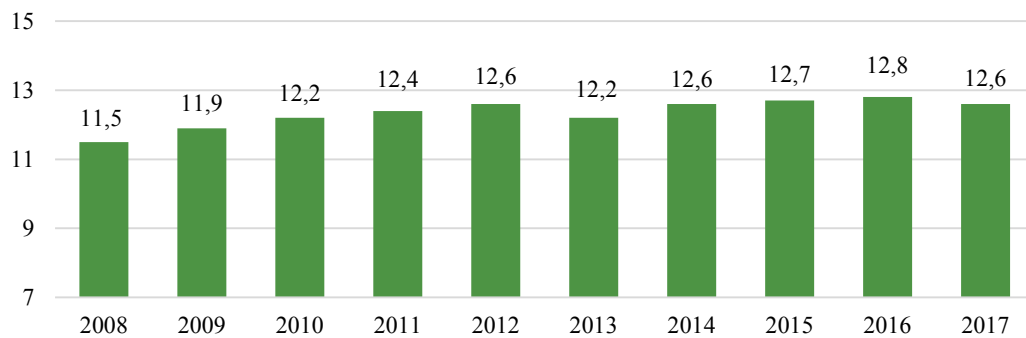


Abbildung 45: Geflügelfleisch: Pro-Kopf-Verbrauch in kg
Quelle: Statistik Austria

Der Selbstversorgungsgrad von Geflügelfleisch liegt durchschnittlich bei 71 %. Die nachfolgende Grafik lässt die Entwicklung der einzelnen Sparten in den letzten Jahren erkennen.

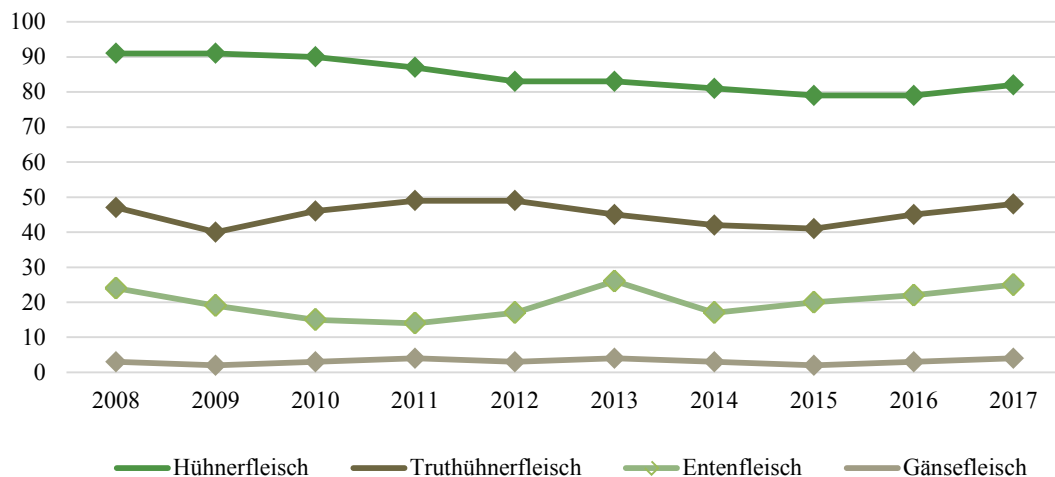


Abbildung 46: Geflügelfleisch: Selbstversorgungsgrad in %
Quelle: Statistik Austria

4.8 FISCH

In Österreich wurden im Jahr 2016 insgesamt 3.485 t Speisefisch aus der Aquakulturproduktion von 454 Unternehmen erzeugt. Innerhalb der vergangenen fünf Jahre wurde damit die Produktion um etwas mehr als 11 % gesteigert. Darüber hinaus stammten 2016 jährlich ca. 400 t Fische aus der Seenfischerei.

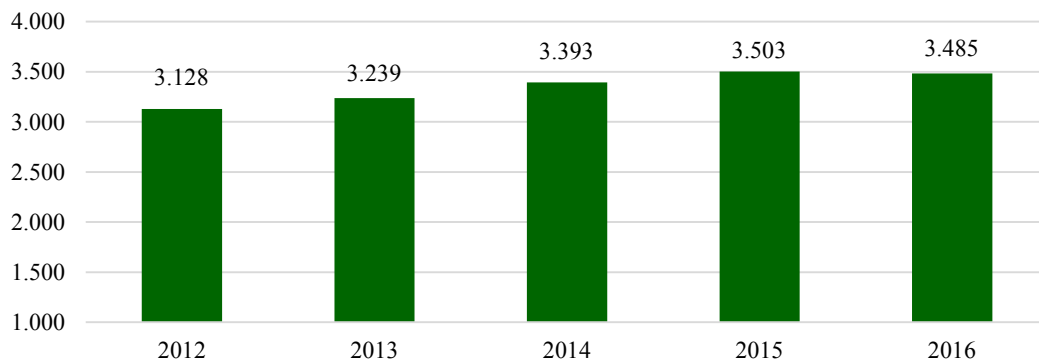


Abbildung 47: Speisefisch aus Aquakultur: Produktion in t
Quelle: Statistik Austria

2016 wurden in Brut- und Aufzuchtanlagen 15,9 Mio. Stück Laich und 21,2 Mio. Jungfische aller Altersstufen erzeugt. Die Speisefischproduktion aus Aquakultur nach Arten setzte sich im Jahr 2016 wie folgt zusammen: 70,4 % Lachsartige, 19,1 % Karpfenartige, 10,5 % sonstige Süßwasserfische.

Bei den „Lachsartigen“ macht die Regenbogenforelle bzw. Lachsforelle mit rund 1.220 t mengenmäßig den höchsten Anteil (etwas mehr als ein Drittel der Gesamtproduktion) aus. Deutliche Produktionszuwächse wurden auch bei Bachsaiblingen (+12 %) sowie bei Bach- und Seeforellen (+6 %) verzeichnet. Bei den Karpfen (-1,7 %), Welsen (-22,3 %) und Seesaiblingen (-7,2 %) sowie bei den Elsässer Saiblingen (-5,1 %) sank die Produktion im Vergleich zum Kalenderjahr 2015.



Als Hauptursachen von Produktionsrückgängen wurden vorwiegend Fressfeinde (am häufigsten Fischotter, Fischreiher und Kormorane) angeführt. Zu weiteren Verlusten kam es auch aufgrund der Trockenheit bzw. Hochwasser, welche oft betriebliche Umbauten (Sanierungsarbeiten) nach sich zogen.

Im Jahr 2017 verzehrte jede Österreicherin und jeder Österreicher im Schnitt 7,8 kg Fisch, damit wurden insgesamt fast 68.500 t konsumiert. Wie in der nachfolgenden Grafik ersichtlich, hat sich der Verzehr in den vergangenen zehn Jahren im Schnitt zwischen 7 und 8 kg pro Person eingependelt.

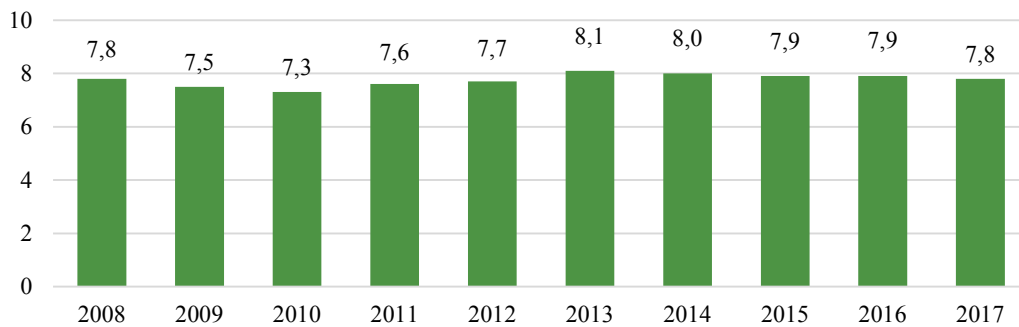


Abbildung 48: Fische: Pro-Kopf-Verbrauch in kg
Quelle: Statistik Austria

Der Selbstversorgungsgrad Österreichs mit Fischen lag 2017 bei ca. 6 % und war gegenüber 2016 stabil. Im Jahr 2016 wurden damit 72.479 t Fische importiert, während der Export 7.956 t betrug.

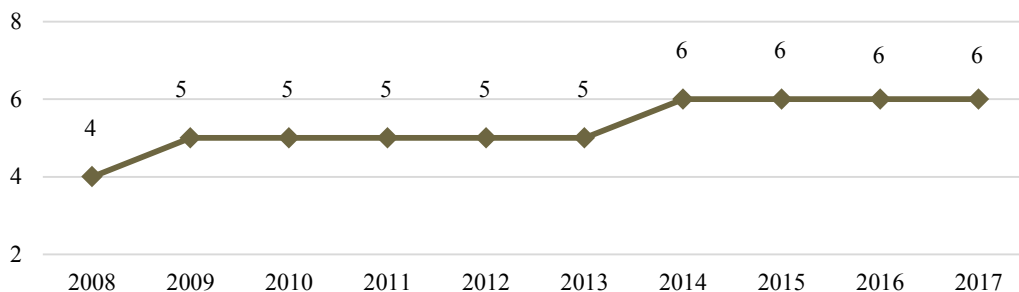


Abbildung 49: Fische: Selbstversorgungsgrad in %
Quelle: Statistik Austria

4.9 MILCH

Im Bereich der Milch wurde für das Jahr 2017 ein Produktionswert von 1.321 Mio. Euro erwirtschaftet. Die Erzeugermilchpreise erzielten im Jahr 2017 einen Durchschnittspreis von 37,46 Cent pro kg Milch. Damit kam es insgesamt zu einer Steigerung des Produktionswertes um rund 23 %. Die Rohmilcherzeugung (Kuh, Schaf, Ziege) zeigte sich mit 3,74 Mio. t stabil und konnte im Vergleich zum Vorjahr sogar um 2,2 % gesteigert werden.



2017 wurden in Österreich im Durchschnitt 540.000 Milchkühe gehalten, die 3,71 Mio. t Rohmilch erzeugten, wovon rund 248.042 t für die Verfütterung und 114.090 t für die menschliche Ernährung am Hof verwendet wurden. Der Großteil der Rohmilch -3,313 Mio. t - wurde direkt an Be- und Verarbeitungsbetriebe geliefert. Betriebe mit Milchanlieferung gab es rund 30.000. Auch die Erzeugung von Schaf- und Ziegenmilch gewinnt in Österreich an Bedeutung. 2017 wurden 11.982 t Schafmilch und 23.075 t Ziegenmilch (Rohmilch) produziert.

Die österreichische Milchproduktion ist mit über 99 % überwiegend Kuhmilch. Der Schaf- und Ziegenmilchsektor nimmt dabei nur einen Anteil von circa 1 % ein.

Im Jahr 2017 wurden pro Kopf durchschnittlich rund 77 kg Konsummilch (inkl. Joghurt und Milchmischgetränke), 21 kg Käse, 8 kg Obers/Rahm und etwa 5 kg Butter verzehrt. Beim Nahrungsverbrauch von Käse zeichnete sich in den letzten Jahren eine positive Entwicklung ab – mit kontinuierlicher Steigerung. Der Verbrauch der Produktgruppen Obers/Rahm und Butter hat sich hingegen auf einem etwa gleichbleibenden Niveau eingependelt. Ebenso zeigen die Daten, dass in der österreichischen Bevölkerung der Verbrauch von Konsummilch in den letzten Jahren leicht zurückgegangen ist.

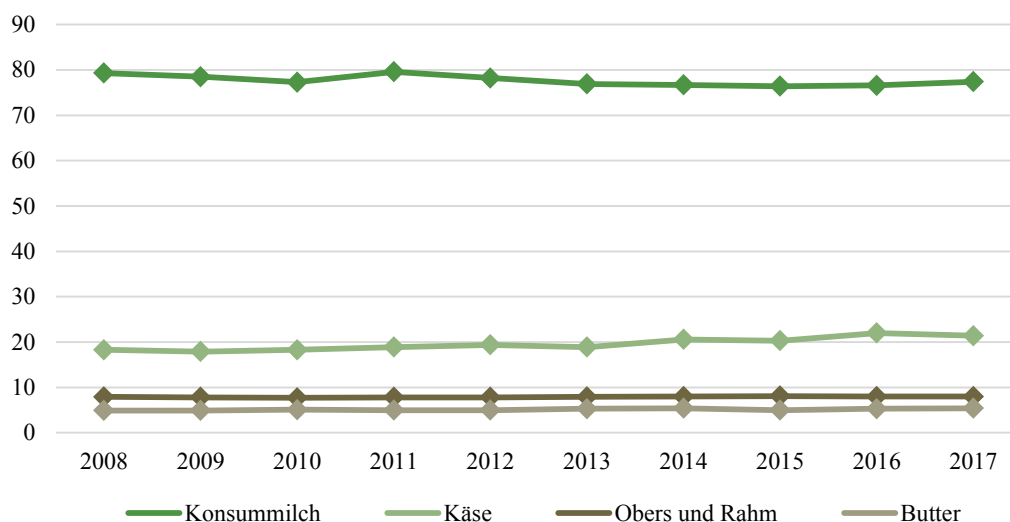


Abbildung 50: Milchprodukte: Pro-Kopf-Verbrauch in kg (Anm.: Konsummilch inkl. Mischtrunk)
Quelle: Statistik Austria

Die Entwicklung des Selbstversorgungsgrades von einigen ausgewählten Milchprodukten ist in der nachfolgenden Grafik dargestellt. Im Jahr 2017 lag dieser in der Kategorie „Konsummilch“ (inkl. Milchlischgetränke und Joghurt) bei 164 %, gefolgt von Obers und Rahm mit 109 % und Käse mit 101 %. Die Butter erreichte im Jahr 2017 einen Selbstversorgungsgrad von 73 %.

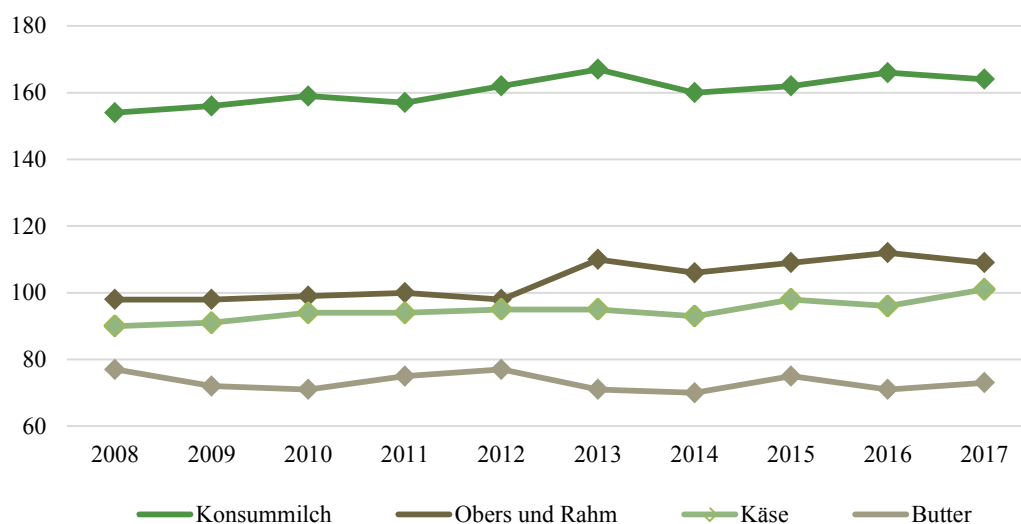


Abbildung 51: Milchprodukte: Selbstversorgungsgrad in %
Quelle: Statistik Austria

Bezugnehmend auf die Produktion in der Kategorie Konsummilch lässt sich feststellen, dass aufgrund der gestiegenen Exportmöglichkeiten mittlerweile mit 34 % die H-Milch den größten Anteil ausmacht, dicht gefolgt von der Extended Shelf Life (ESL)-Milch mit 30 % und dem Mischtrunk (enthält Joghurt, Milchmischerzeugnisse, etc.) mit rund 29 %. Den kleinsten Teil nimmt nunmehr die pasteurisierte Trinkmilch ein (rund 7 %).

Bei den Verarbeitungsprodukten aus Kuhmilch (ohne Konsummilch) war mit einem Anteil von über 50 % der Käse im Jahr 2017 dominant. Danach folgte die Kategorie „Schlagobers, Kaffeeobers, Sauerrahm inkl. H-Produkte“ (23 %). Am wenigsten wurde in den Segmenten Magermilchpulver (2,1 %) und Vollmilch- und Sahnepulver (0,4 %) produziert.

ANTEIL DER VERARBEITUNGSPRODUKTE KUHMITLICH JAHR 2017

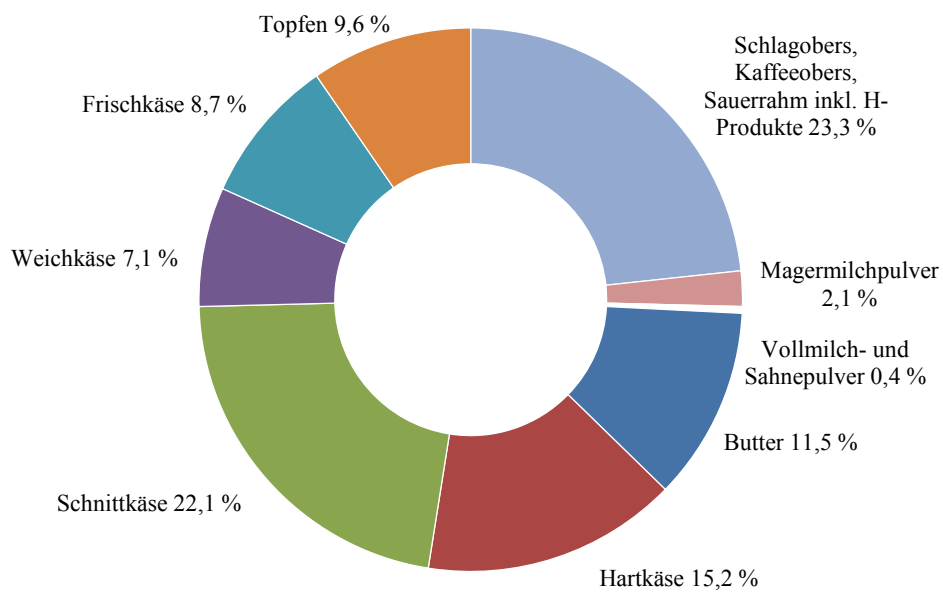


Abbildung 52: Anteil der Verarbeitungsprodukte Kuhmilch in %
Quelle: BMNT, Bericht: Tierische Produktion 2017

Der Erzeugermilchpreis (für Milch mit natürlichen Inhaltsstoffen) konnte im Jahr 2017 im Vergleich zum Vorjahr um rund 19 % von 33,33 Cent/kg auf 37,28 Cent/kg gesteigert werden. Er lag damit über dem Durchschnitt der Jahre 2013 bis 2016 von rund 35 Cent/kg Milch.

4.10 EIER

Der Produktionswert von Eiern ist im Jahr 2017 im Vergleich zum Vorjahr auf 266 Mio. Euro gestiegen. Die österreichische Schaleneiererzeugung bewegte sich bei 113.140 t bzw. 1,9 Mrd. Stück. Sie war damit um 4,1 % höher als 2016 und auf dem Höchststand im Zehn-Jahresvergleich.

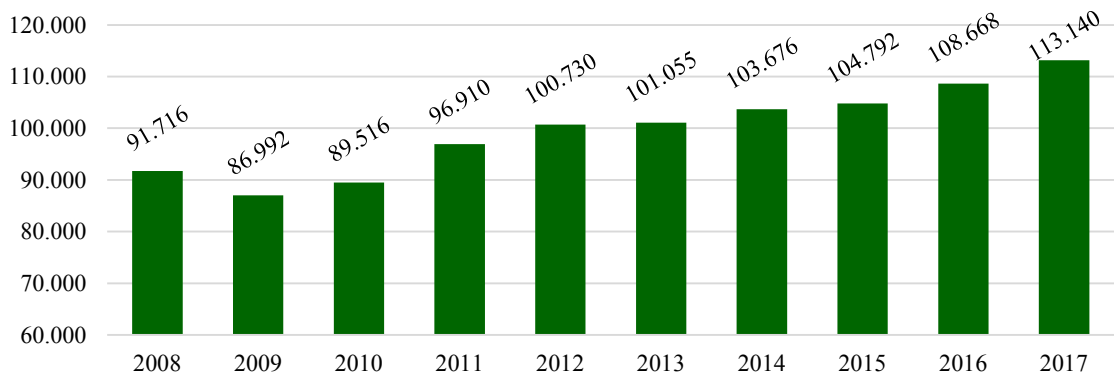


Abbildung 53: Eier: Erzeugung (excl. Bruteier) in t
Quelle: Statistik Austria

Die Preisstruktur bei Eiern steht stark mit der jeweiligen Haltungsform in Verbindung. Am höchsten ist der Preis bei Eiern aus biologischer Landwirtschaft, dabei lag der Packstellenpreis im Jahr 2017 um 48,1 % über jenem von Bodenhaltungseiern.

Ein Großteil der österreichischen Legehennen wird derzeit in Bodenhaltung (65 %) gehalten, gefolgt von Freilandhaltung (22 %), Bio-Haltung (12 %) und ausgestalteten Käfigen (1 %). Ende 2019 wird in Österreich auch das Halten von Geflügel in ausgestalteten Käfigen verboten werden.

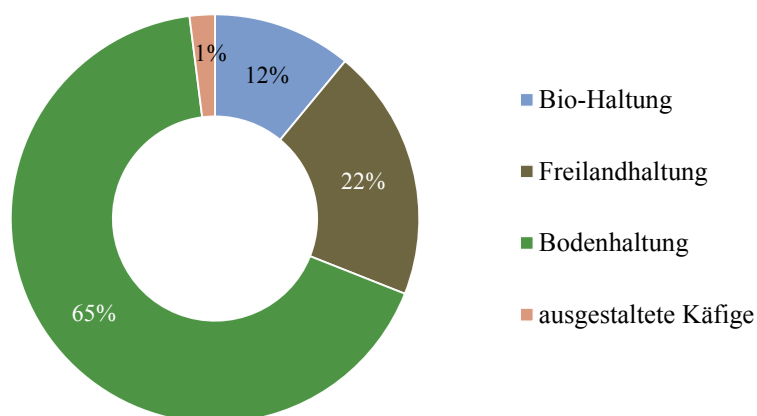


Abbildung 54: Anteil der Haltungsformen in Österreich 2018
Quelle: PHD der QGV - amtl. Legehennenregister

Über die vergangenen Jahre hinweg betrachtet ist beim Pro-Kopf-Verbrauch von Eiern ein leicht steigender Trend zu erkennen. Im Jahr 2017 verbrauchte die österreichische Bevölkerung insgesamt ca. 2,1 Mrd. Eier, wobei jede Person in diesem Jahr durchschnittlich 239 Stück (14,7 kg) konsumierte.

Die nachfolgende Abbildung lässt gut erkennen, dass sich in den vergangenen Jahren der Selbstversorgungsgrad bei Eiern positiv entwickelt hat. Dieser lag 2017 bei 87 % und damit um 2 % über dem Durchschnitt der Jahre 2014 bis 2017. Darüber hinaus ist es möglich, den gesamten Lebensmitteleinzelhandel zu 100 % mit österreichischen Eiern zu versorgen.

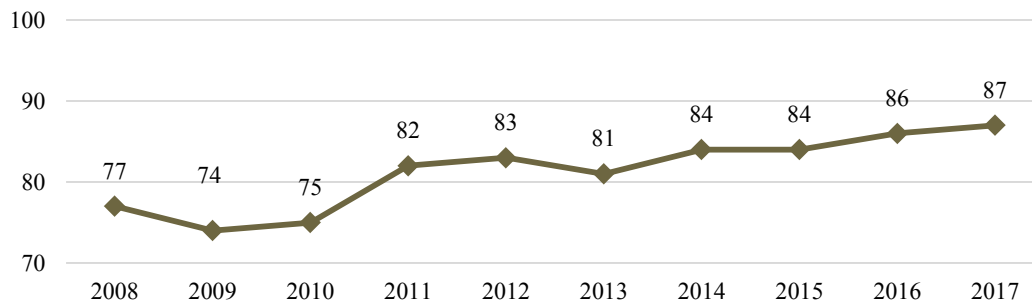


Abbildung 55: Eier: Selbstversorgungsgrad in %
Quelle: Statistik Austria

TABELLE 1: KENNZEICHNUNG VON EIERN

Güteklasse	A	frisch, sauber, unverletzt, für Lebensmittelhandel	
	B	Industrieware	
Haltungsform	0	Biohaltung	
	1	Freilandhaltung	
	2	Bodenhaltung	
	3	Käfighaltung (seit 2009 in Österreich verboten)	
Größe, Gewicht	XL	sehr groß	73 g und mehr
	L	groß	63 g bis unter 73 g
	M	mittel	53 g bis unter 63 g
	S	klein	unter 53 g

In allen EU-Mitgliedstaaten wurde eine einheitliche Kennzeichnung verordnet, die direkt sichtbar auf den Eiern angebracht wird. So ist für jede Konsumentin und jeden Konsumenten eine lückenlose Rückverfolgbarkeit der Herkunft möglich. Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums auf dem Ei ist freiwillig. In verarbeiteten Produkten müssen Herkunft und Haltungsform der Eier noch nicht gekennzeichnet werden.

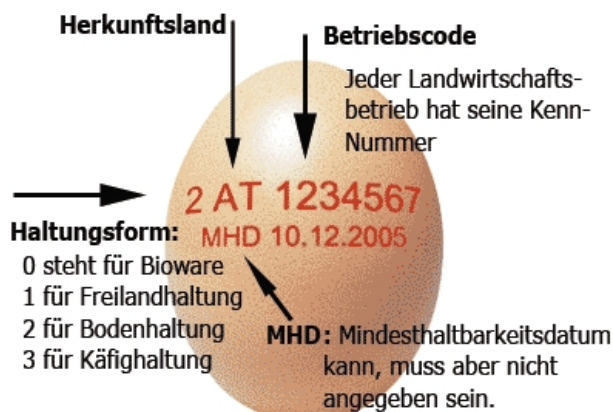


Abbildung 56: Eikennzeichnung
Quelle: AMA

Um die Rückverfolgbarkeit von jedem einzelnen österreichischen Ei transparent zu machen, wurde die Österreichische Eierdatenbank (www.eierdatenbank.at), eine EU-weit einzigartige Einrichtung, installiert.

4.11 HONIG

Im Wirtschaftsjahr 2016/2017 wurden in Österreich rund 5.500 t Honig erzeugt. Gegenüber dem Vorjahr (2015/2016) mit einer Erzeugung von ca. 5.000 t bedeutet dies eine Steigerung von 10 %. Die Bestäubung der Wild- und Kulturpflanzen war mit rund 354.000 Bienenvölkern (Jahr 2016) gesichert.

Die Witterung und Trachtverhältnisse sorgten dafür, dass im Wirtschaftsjahr 2016/2017 die Honigernte etwas höher ausfiel als in den letzten Wirtschaftsjahren.

Der Vergleich über die vergangenen zehn Jahre zeigt, dass der Pro-Kopf-Verbrauch an Honig in etwa konstant blieb.

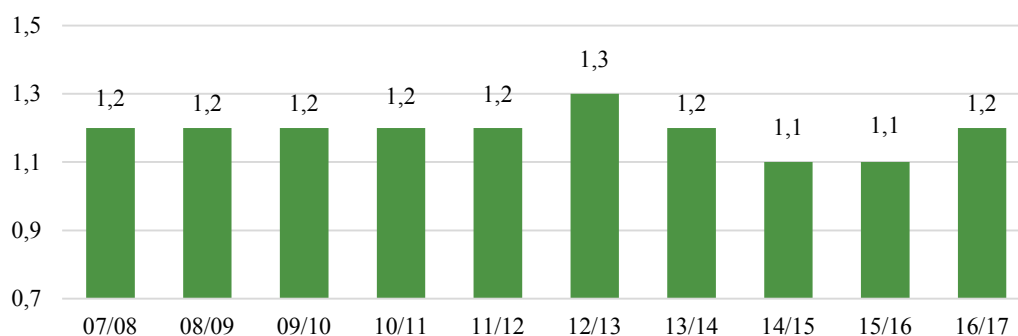


Abbildung 57: Honig: Pro-Kopf-Verbrauch in kg
Quelle: Statistik Austria

Jede Österreicherin und jeder Österreicher konsumierte im Wirtschaftsjahr 2016/2017 durchschnittlich 1,2 kg Honig, woraus sich insgesamt ein Verbrauch von rund 10,5 t ergibt. Der Selbstversorgungsgrad ist gegenüber dem Vorjahreszeitraum (2015/2016) gleich geblieben. So deckte 2016/2017 die heimische Produktion 52 % des Eigenbedarfs ab.

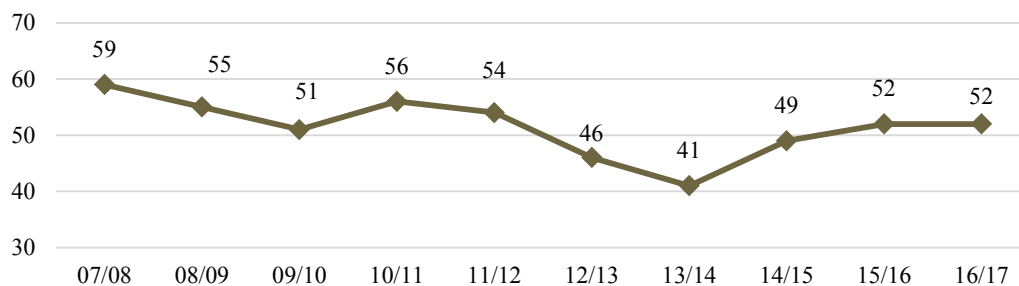


Abbildung 58: Honig: Selbstversorgungsgrad in %
Quelle: Statistik Austria

TABELLE 2: ENTWICKLUNG DER BIENENHALTUNG IN ÖSTERREICH SEIT 2006

Jahr	Anzahl der ImkerInnen	Anzahl der Bienenvölker	Bienenvölker/ImkerIn
2006	23.000	311.000	13,5
2010	24.451	367.583	15,0
2011	24.490	368.183	15,0
2012	25.099	376.485	15,0
2013	25.492	382.638	15,0
2014	25.277	376.121	14,9
2015	26.063	347.128	13,3
2016	26.609	354.080	13,3
2017	28.032	329.402	11,8

Quelle: Biene Österreich (bis einschließlich 2016), VIS-Meldungen (ab 2017)

Wie aus der vorangegangenen Tabelle ersichtlich ist, hat sich der österreichische Imkereisektor in den letzten Jahren sehr positiv entwickelt. Ab 2017 erfolgte die statistische Erfassung der Anzahl der Imker und Imkerinnen sowie der Bienenvölker aufgrund der Meldungen ins Veterinärinformationssystem (VIS). Diese Umstellung erklärt den großen Anstieg in der Anzahl an Imkern und Imkerinnen von 2016 auf 2017, ebenso jedoch die etwas niedrigere Anzahl an Bienenvölkern im Jahr 2017 im Vergleich zu 2016. Die meisten Imker und Imkerinnen und auch die meisten Bienenvölker befinden sich in Oberösterreich.

4.12 WEIN

Im Jahr 2017 wurden in Österreich auf 48.054 ha von 13.652 Betrieben insgesamt 2,49 Mio. hl Wein geerntet. Im Dreijahresdurchschnitt 2014-2016 waren es lediglich 2,07 Mio. hl. Die Erntemenge kann in Österreich durch Witterungseinflüsse wie Frost, Hagel oder Dürre relativ stark schwanken; eine durchschnittliche Ernte beträgt in Österreich rund 2,4 bis 2,5 Mio. hl. Die österreichische Ernte teilt sich im Schnitt zu zwei Dritteln auf Weißwein und ein Drittel auf Rotwein auf (2017: 1,65 Mio. hl Weißwein bzw. 0,84 Mio. hl Rotwein). Das größte weinproduzierende Bundesland ist Niederösterreich (rund 1,5 Mio. hl), gefolgt vom Burgenland (0,7 Mio. hl), der Steiermark (0,3 Mio. hl) und Wien (25.000 hl). Weinbau gibt es mittlerweile in jedem österreichischen Bundesland, vor allem Kärnten (2.000 hl) und Oberösterreich (1.000 hl) haben in den vergangenen Jahren neue Weingärten ausgepflanzt.



TABELLE 3: ÖSTERREICHISCHE WEINERNT 2017

	Anzahl Betriebe	Weingärten (ha)	Weißwein (hl)	Rotwein (hl)
Niederösterreich	7.845	29.119	1.113.153	355.993
Burgenland	3.510	13.267	308.212	422.836
Steiermark	2.131	4.902	204.623	51.593
Wien	246	628	21.206	5.078
Kärnten	62	66	733	329
Oberösterreich	35	51	796	472
GESAMT	13.652	48.054	1.649.014	836.696

Quelle: Erntemeldung 2017 des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus

Die mit Abstand bedeutendste Rebsorte in Österreich ist der Grüne Veltliner mit einer Anbaufläche von 14.376 ha (31,6 % an der Gesamtfläche) gefolgt von den Sorten Zweigelt (6.310 ha oder 13,9 %), Welschriesling (3.233 ha oder 7,1 %) und Blaufränkisch (2.871 ha oder 6,2 %).

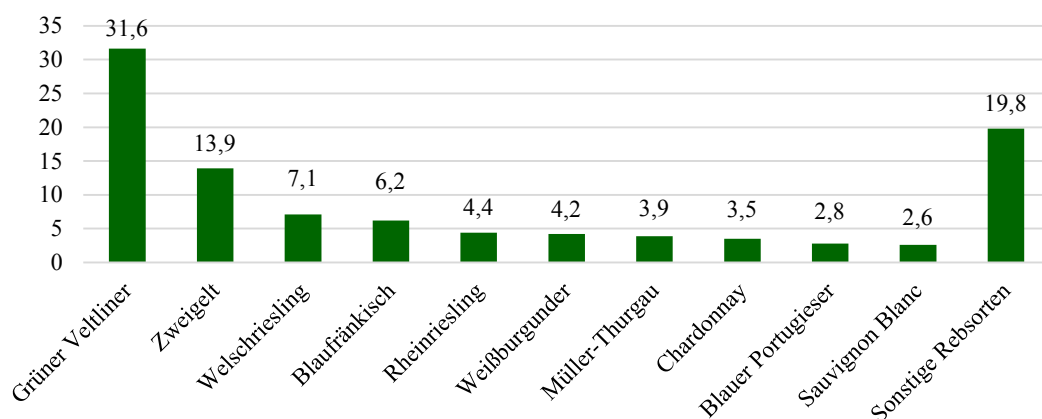


Abbildung 59: Prozentanteil der wichtigsten österreichischen Rebsorten an der Gesamtfläche
Quelle: Weingartengrunderhebung 2015 der Statistik Austria

Österreich konsumiert im fünfjährigen Durchschnitt ca. 2,5 Mio. hl Wein, im Wirtschaftsjahr August 2016 bis Juli 2017 waren es 2,36 Mio. hl. Das entspricht einem rein statistischen Pro-Kopf-Verbrauch von 27 l. Nachdem in der Regel der durchschnittliche Konsum der Jahresproduktion entspricht, die Ernte 2017 leicht überdurchschnittlich ausgefallen ist, wird sich das Wirtschaftsjahr 2017/2018 ein Selbstversorgungsgrad von 105 % erwartet.

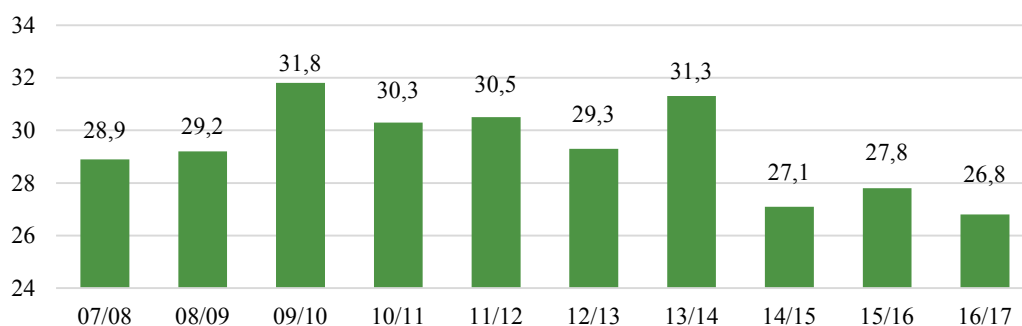


Abbildung 60: Wein: Pro-Kopf-Verbrauch in l
Quelle: Versorgungsbilanz für Wein der Statistik Austria

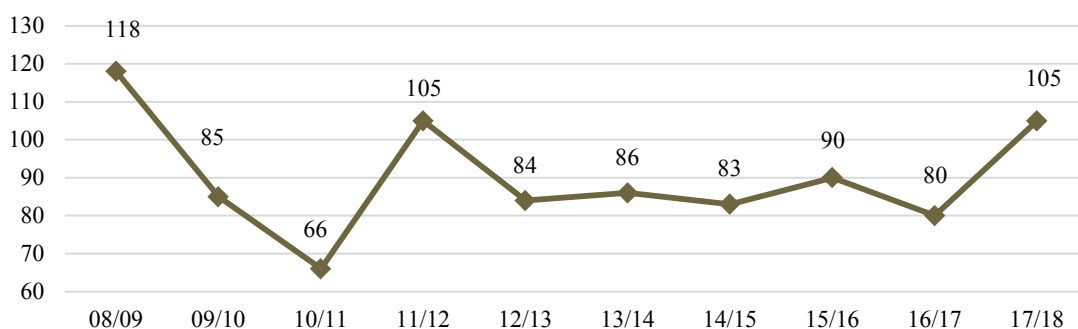


Abbildung 61: Wein: Selbstversorgungsgrad in %
Quelle: Versorgungsbilanz für Wein der Statistik Austria

4.13 BIER

Früher war Bier nicht nur ein Genussmittel, sondern galt als gehaltvolle Nahrung. Heute ist das Getränk aus Gerstenmalz, Hopfen, Hefe und Wasser fest in der österreichischen Kulinarik verankert und in unzähligen verschiedenen Sorten erhältlich. Brautechnisches Fachwissen und strengste lebensmittelrechtliche Vorschriften sind die Basis für die Bierherstellung.

Die Anzahl der Brauereien in Österreich ist im Jahr 2017 um +38 gegenüber 2016 gestiegen. In 273 Braustätten wurden mehr als 1.000 verschiedene Biere gebraut. Die Gesamterzeugung erhöhte sich 2017 um 1,7 % gegenüber 2016, die Exporte sind mit 18,2 % stark gestiegen. Die gesamte Biererzeugung 2016/17 betrug 9.658.000 hl.



Bier ist weiterhin das Lieblingsgetränk der Österreicherinnen und Österreicher. Im weltweiten Vergleich liegt Österreich beim Bierkonsum pro Kopf hinter Tschechien auf Platz zwei. Im langjährigen Vergleich gibt es aber einen Trend zu geringerem Bierkonsum.

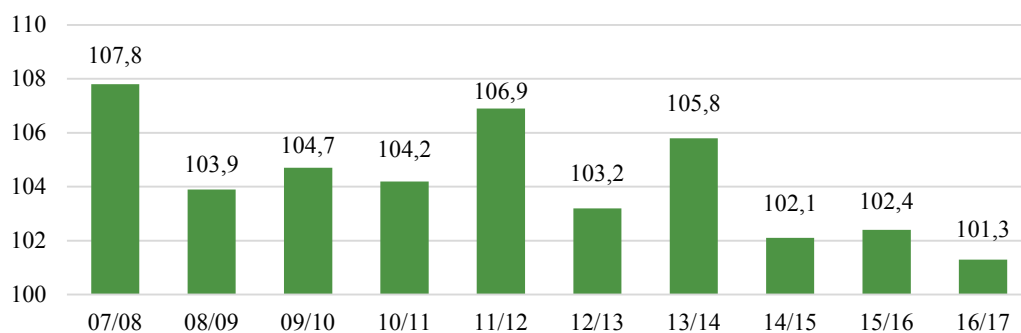


Abbildung 62: Bier: Pro-Kopf-Verbrauch in l
Quelle: Statistik Austria

Der Selbstversorgungsgrad liegt bei 105 %. Der Bedarf an Malz wird hauptsächlich aus der heimischen Malzindustrie gedeckt. Für die Brauerei und Mälzung ist die im Frühjahr angebaute, stärkereiche und eiweißarme Sommergerste von Bedeutung (2017 rund 215.110 t Sommergerste). Hopfen, der für Geschmack und Haltbarkeit des Bieres verantwortlich ist, wird im Mühlviertel (rund 139 ha), in der Steiermark im Gebiet Leutschach (rund 95 ha) und im Waldviertel (rund 17 ha) angebaut.

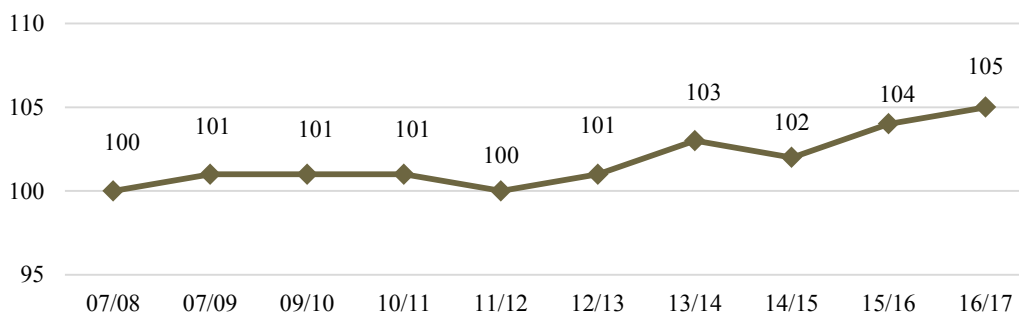


Abbildung 63: Bier: Selbstversorgungsgrad in %
Quelle: Statistik Austria

BIERAUSSTOSS NACH BIERSORTEN FÜR 2017

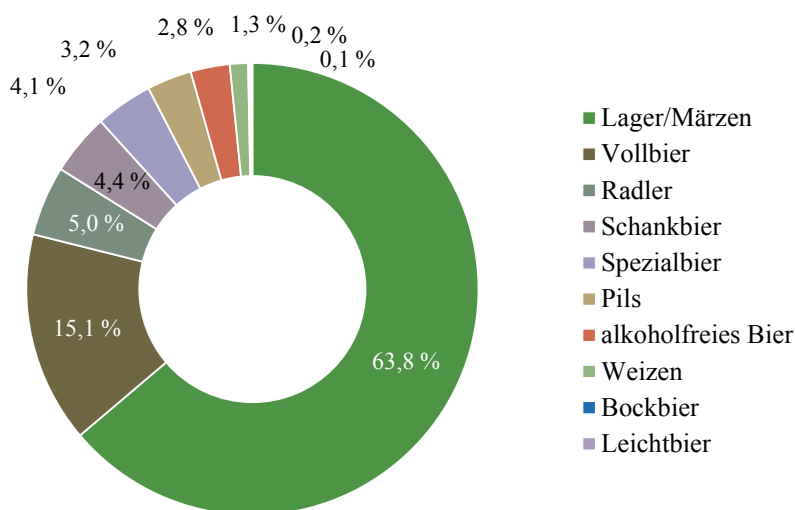


Abbildung 64: Anteil der Biersorten in Österreich in %
Quelle: Jahresbericht Verband der Brauereien Österreich Jahresbericht 06/17 06/18

BIERSORTEN GEMÄSS CODEX ALIMENTARIUS AUSTRIACUS - KAPITEL B13 „BIER“

Laut dem Österreichischen Lebensmittelcodex wird Bier nach seinem Alkohol- bzw. Stammwürzegehalt in Kategorien eingeteilt. Die Stammwürze bezeichnet den Anteil der aus Malz und Hopfen im Wasser gelösten, nicht flüchtigen Stoffe vor der Gärung.

TABELLE 4: BIERSORTEN

Alkoholfreies Bier (AF-Bier)	nicht mehr als 0,5 % vol. Alkohol
Leichtbier	nicht mehr als 3,7 % vol. Alkoholgehalt
Schankbier	9 bis < 11 Grad Stammwürzegehalt
Vollbier	11 bis < 16 Grad Stammwürzegehalt
Spezialbier	Vollbier mit mindestens 12,5 Grad Stammwürzegehalt
Stark- bzw. Bockbier	mindestens 16 Grad Stammwürzegehalt

Zusätzlich zu den oben angeführten Bezeichnungen können folgende in Österreich gebräuchliche Typenbezeichnungen verwendet werden:

TABELLE 5: GEBRÄUHLICHE TYPENBEZEICHNUNGEN FÜR BIER IN ÖSTERREICH

Lager, Märzen, Pils	Schüttung zu mindestens 75 % aus Gerstenmalz
Weizen oder Weißbier	obergäriges, fruchtiges, schwach gehopftes Bier mit mindestens 50 % Weizenmalz, das sowohl im Alkohol als auch im Stammwürzegehalt alle Kategorien umfassen kann
Premium, Edel, Fest, Jubiläum, Export	mögliche hervorhebende Phantasiebezeichnungen, wenn es sich mindestens um ein Vollbier handelt
Radler	Biermischgetränke mit Erfrischungsgetränken und einem Vollbieranteil von 40 bis 60 %

Kreativbiere sind Biere mit besonderen natürlichen Rohstoffen bzw. besonderer Herstellungsart. Der Basischarakter ist Bier. Mindestens 50 % des eingesetzten Extraktes müssen aus Cerealien oder Erzeugnissen aus diesen stammen.

„Die österreichische Landwirtschaft ist die Basis der Versorgung der Bevölkerung und sichert mehr als den gesamten Bedarf Österreichs bei Milch, Rind und Kalb, Schweinen, Getreide, Wein und Bier.“

5 LINKS UND DATENQUELLEN

Seite 17: Lebensmittelsicherheitsbericht 2017:

<https://www.verbrauchergesundheits.at/lebensmittel/lebensmittelkontrolle/LMSicherheit.html>

Seite 18 und 19: Geschützte Herkunftsangaben:

<https://www.bmnt.gv.at/land/lebensmittel/qs-lebensmittel/lebensmittelqualitaet/herkunft-spezialitaetenschutz/Herkunftsschutz.html>

Datenquellen:

- Statistik Austria
- WKÖ/ Lebensmittelgewerbe
- Nielsen Zensus Daten
- AMA/ AMA-Marketing
- Verband der Brauereien Österreichs

6 TABELLENVERZEICHNIS

Tabelle 1: Kennzeichnung von Eiern	56
Tabelle 2: Entwicklung der Bienenhaltung in Österreich seit 2006	58
Tabelle 3: Österreichische Weinernte 2017	59
Tabelle 4: Biersorten	63
Tabelle 5: Gebräuchliche Typenbezeichnungen für Bier in Österreich	63

7 ABBILDUNGSVERZEICHNIS

Abbildung 1: Überblick Lebensmittel in Österreich	5
Abbildung 2: Produktionswert der Landwirtschaft 2017 in % (7.301 Mio. Euro = 100 %)	6
Abbildung 3: Unternehmen nach Berufsgruppen 2017	7
Abbildung 4: Aktive Berufszweigmitglieder 2017	8
Abbildung 5: LEH nach Geschäftstypen 2017 in %	9
Abbildung 6: Entwicklung Agrarexporte 1990-2017	10
Abbildung 7: Die wichtigsten 10 Exportländer österreichischer Agrargüter und Lebensmittel in Mio. Euro	11
Abbildung 8: Die wichtigsten 10 Exportländer für Fleisch in t	11
Abbildung 9: Die wichtigsten 10 Exportländer österreichischer Milch und Milchprodukte in Mio. Euro	12
Abbildung 10: Amtliche Lebensmittelkontrolle in Österreich	17
Abbildung 11: Persönliches Ernährungsverhalten	22
Abbildung 12: Alternative zum Kochen	23
Abbildung 13: Häufigkeit der Besuche im Restaurant	23
Abbildung 14: Bedeutung der Einkaufsquellen, Marktentwicklung in %	25
Abbildung 15: Monatliche Ausgaben für frische Lebensmittel und Fertiggerichte exkl. Brot/Gebäck, durchschnittlich pro Haushalt 2017	25
Abbildung 16: Entwicklung der Bio-Anteile. Anteil der Einkäufe von Bio-Produkten im LEH	26
Abbildung 17: Bio-Anteile wertmäßig in % der Einkäufe im Lebensmitteleinzelhandel	26
Abbildung 18: Herkunft, Qualität und Regionalität sind beim Lebensmitteleinkauf relevant	27
Abbildung 19: Ausgewählte Obstarten: Ernte in t	30
Abbildung 20: Ausgewählte Obstarten: Pro-Kopf-Verbrauch in kg	31
Abbildung 21: Ausgewählte Obstarten: Selbstversorgungsgrad in %	31

Abbildung 22: Gemüse: Ernte in t.....	32
Abbildung 23: Gemüse: Pro-Kopf-Verbrauch in kg	33
Abbildung 24: Ausgewählte Gemüsearten: Selbstversorgungsgrad in %	33
Abbildung 25: Früh-, Speise-, Industrie- und Stärkeerdäpfel: Ernte in t.....	34
Abbildung 26: Erdäpfel: Pro-Kopf-Verbrauch in kg	35
Abbildung 27: Erdäpfel: Selbstversorgungsgrad in %	35
Abbildung 28: Getreide: Ernte in Mio. t	37
Abbildung 29: Getreide: Pro-Kopf-Verbrauch in kg	37
Abbildung 30: Ausgewählte Getreidearten: Selbstversorgungsgrad in %	38
Abbildung 31: Ölsaaten: Ernte in t.....	40
Abbildung 32: Ölsaaten: Pro-Kopf-Verbrauch in kg	40
Abbildung 33: Ölsaaten: Selbstversorgungsgrad in %	41
Abbildung 34: Hülsenfrüchte: Ernte in t	42
Abbildung 35: Hülsenfrüchte: Pro-Kopf-Verbrauch in kg	42
Abbildung 36: Zucker: Pro-Kopf-Verbrauch in kg	43
Abbildung 37: Fleisch: Pro-Kopf-Verbrauch in kg	44
Abbildung 38: Rind- und Kalbfleisch: Pro-Kopf-Verbrauch in kg	45
Abbildung 39: Rind- und Kalbfleisch: Selbstversorgungsgrad in %.....	45
Abbildung 40: Schweinefleisch: Pro-Kopf-Verbrauch in kg	46
Abbildung 41: Schweinefleisch: Selbstversorgungsgrad in %.....	47
Abbildung 42: Schaf- und Ziegenfleisch: Pro-Kopf-Verbrauch in kg	48
Abbildung 43: Schaf- und Ziegenfleisch: Selbstversorgungsgrad in %.....	48
Abbildung 44: Bruttoeigenerzeugung Geflügel 2017 in t	48
Abbildung 45: Geflügelfleisch: Pro-Kopf-Verbrauch in kg	49
Abbildung 46: Geflügelfleisch: Selbstversorgungsgrad in %	49
Abbildung 47: Speisefisch aus Aquakultur: Produktion in t	50
Abbildung 48: Fische: Pro-Kopf-Verbrauch in kg	51
Abbildung 49: Fische: Selbstversorgungsgrad in %.....	51
Abbildung 50: Milchprodukte: Pro-Kopf-Verbrauch in kg (Anm.: Konsummilch inkl. Mischtrunk)	53
Abbildung 51: Milchprodukte: Selbstversorgungsgrad in %	53
Abbildung 52: Anteil der Verarbeitungsprodukte Kuhmilch in %.....	54
Abbildung 53: Eier: Erzeugung (excl. Bruteier) in t	55
Abbildung 54: Anteil der Haltungsformen in Österreich 2018	55
Abbildung 55: Eier: Selbstversorgungsgrad in %	56
Abbildung 56: Eikennzeichnung	56
Abbildung 57: Honig: Pro-Kopf-Verbrauch in kg	57
Abbildung 58: Honig: Selbstversorgungsgrad in %.....	58
Abbildung 59: Prozentanteil der wichtigsten österreichischen Rebsorten an der Gesamtfläche.....	60
Abbildung 60: Wein: Pro-Kopf-Verbrauch in l.....	60
Abbildung 61: Wein: Selbstversorgungsgrad in %	60
Abbildung 62: Bier: Pro-Kopf-Verbrauch in l	61
Abbildung 63: Bier: Selbstversorgungsgrad in %	62
Abbildung 64: Anteil der Biersorten in Österreich in %.....	62

