

PRESSEMELDUNG

„Österreich isst informiert“: Einblicke in die Süßwarenproduktion und Glasrecycling

Die Wissensplattform oesterreich-isst-informiert.at blickt hinter die Kulissen der Süßwarenherstellung und beleuchtet das heimische Glasrecyclingsystem.

(Wien, 25.8.2021) Von der Auswahl der Rohstoffe über die sorgfältige Verarbeitung und Veredelung bis hin zur kreislauffähigen Verpackung: Bei der Süßwarenherstellung spielen Qualität und Nachhaltigkeit eine zentrale Rolle. Das zeigt der aktuelle Newsletter von „Österreich isst informiert“ – eine Initiative der österreichischen Lebensmittelindustrie. Die Wissensplattform oesterreich-isst-informiert.at bietet Informationen über Lebensmittel und deren Verarbeitung sowie Service und Tipps.

Nachhaltige Süßwaren: Vom Rohstoff bis zum Klimaschutz

„Ob durch zertifizierte Rohstoffe, faire Anbaubedingungen oder die Förderung von Klimaschutz in der Produktion: Die österreichischen Süßwarenhersteller engagieren sich auf vielfältige Weise für Nachhaltigkeit“, sagt **Mag. Katharina Koßdorff**, Geschäftsführerin des Fachverbands der Lebensmittelindustrie. Ein Beispiel ist die Heidi Chocolat AG Niemetz Schwedenbomben: Geschäftsführer **Mag. Gerhard Schaller** spricht im Interview über süße Innovationen und den Einsatz für Nachhaltigkeit am Beispiel von Qualitätszertifizierungen, Fairtrade-Kakao und der Umstellung auf recyceltes PET. Außerdem enthält der Newsletter spannende Fakten zur Schokoladenherstellung – vom Ursprung des Kakaos bis zu den fertigen Schokoladentafeln in verschiedenen Sorten.

Anforderungen im Glasrecycling und der Mineralwassermarkt

Auch bei der Verpackung von Lebensmitteln und Getränken spielt Nachhaltigkeit eine wichtige Rolle. Darüber weiß **Dr. Harald Hauke**, Geschäftsführer von Austria Glas Recycling, Bescheid: Im Interview spricht er über die Ziele und Herausforderungen für das heimische Glasrecycling. Weiters erklärt er, warum die Altglassammlung auch in Zeiten der Coronapandemie in Österreich so gut funktioniert. Der heimische Mineralwassermarkt entwickelte sich 2020 trotz Einbußen durch Corona positiv – die aktuellen Zahlen finden sich im Beitrag zum österreichischen Mineralwassermarkt.

Von Lebensmittelvielfalt bis zu Lebensmittelverfahren

Den Österreicherinnen und Österreichern steht in normalen Zeiten ebenso wie in Krisen eine Vielzahl an qualitativen, sicheren und genussreichen Lebensmitteln zur Verfügung. Möglich ist das unter anderem aufgrund der zahlreichen klassischen und neuen Lebensmittelverfahren, die im Newsletter von „Österreich isst informiert“ vorgestellt werden – von der Pasteurisierung bis zum Hochdruckverfahren. Interessiert? Hier geht's zur [Newsletter-Anmeldung](#).

Über „Österreich isst informiert“

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

Rückfragehinweise:

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

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