

## PRESSEMELDUNG

### „Österreich isst informiert“: Lebensmittelvielfalt ist nicht selbstverständlich

Die Wissensplattform [oesterreich-isst-informiert.at](https://www.oesterreich-isst-informiert.at) widmet sich zum Tag der Lebensmittelvielfalt am 31. Juli den Themen Vielfalt und Sicherheit

(Wien, 26.7.2022) Was versteht man unter Lebensmitteln - und zählen auch Nahrungsergänzungsmittel dazu? Wie werden glutenfreie oder laktosefreie Produkte hergestellt? Was steckt hinter bio oder gentechnikfrei und warum ist Food Waste zu vermeiden? Der aktuelle Newsletter von „Österreich isst informiert“ - einer Initiative der österreichischen Lebensmittelindustrie - beleuchtet die Lebensmittelvielfalt in Österreich und Europa und zeigt, welche gesetzlichen Vorgaben Lebensmittel sicher machen.

#### Lebensmittelvielfalt: Noch nie so groß wie heute

Von traditionellen Produkten bis zu Novel Food, von Gerichten für die „schnelle Küche“ bis zum nahrhaften Snack für unterwegs, von „frei von“ bis zu bio oder vegetarisch: Je nach Geschmacksvorlieben, Ernährungswünschen oder Lebensstil hält das Sortiment für alle Konsumentinnen und Konsumenten passende Produkte bereit. Doch die aktuellen Krisen - von der Klimakrise über die Corona-Pandemie bis zum Ukraine-Krieg - haben gezeigt, dass Gewohntes sehr rasch zum knappen Gut werden kann.

Auch die ausreichende Versorgung mit Lebensmitteln ist nicht selbstverständlich. „Ein so breites Angebot an guten, sicheren und genussvollen Lebensmitteln haben wir uns in Österreich und Europa hart erarbeitet. Wichtige Auslöser waren der EU-Binnenmarkt in Kombination mit Produktinnovationen, Tourismus und der erhöhten Kaufkraft durch mehr Wohlstand“, sagt **Mag. Katharina Koßdorff**, Geschäftsführerin des Fachverbands der Lebensmittelindustrie. Sie erklärt im Interview die Hintergründe sowie aktuelle Herausforderungen wie die Gasversorgung: „Die Lebensmittelunternehmen arbeiten kräftig daran, dass alles so bleibt, wie wir es gewohnt sind - auch was die Vielfalt der Produkte betrifft.“

Auch der internationale Mars-Konzern arbeitet laufend an neuen Entwicklungen, die den Kundenwünschen gerecht werden. Das vielfältige Sortiment reicht von Süßwaren über Reis und Getränke bis zu Tierfutter. Österreich-Geschäftsführer **Hendrik de Jong** schildert im Gespräch, wie sich das Konsumverhalten in der Corona-Pandemie entwickelt hat und wie der Markenartikler darauf reagiert - bei Eiscreme und Schokolade etwa mit neuen Packungsformaten für den Konsum zu Hause und das Teilen im Freundes- und Familienkreis.

#### Glutenfrei, laktosefrei, alkoholfrei, entkoffeiniert: „Frei von“-Lebensmittel im Trend

Ein wesentlicher Treiber für Lebensmittelvielfalt sind die Bedürfnisse der Konsumentinnen und Konsumenten. Ein Beispiel ist die seit Jahren steigende Nachfrage nach „Frei von“-Produkten. Immer mehr Menschen greifen zu Lebensmitteln, denen bestimmte Inhaltsstoffe entzogen wurden. Dazu zählen laktosefreies Joghurt oder glutenfreies Brot ebenso wie alkoholfreies Bier und entkoffeinierter Kaffee. „Österreich isst informiert“ erklärt, wie solche Lebensmittel und Getränke produziert werden, wie sie zu kennzeichnen sind und warum „frei von ...“ nicht automatisch „ohne ...“ bedeutet.

#### Food Waste: Rund die Hälfte fällt in Haushalten an

Die breite Vielfalt und die ständige Verfügbarkeit von Lebensmitteln tragen jedoch auch zu einem achtloseren Umgang bei. Fast 58 Kilo genießbare Lebensmittel wirft ein Haushalt in Österreich im

Durchschnitt jedes Jahr weg. Die Ursachen sind vielschichtig: „Neben einer fehlenden Einkaufsplanung und dem Unwissen über die sachgemäße Lagerung von Produkten spielt oftmals auch ein situativer Lebensstil eine entscheidende Rolle“, erklärt **Dr. Marlies Gruber, Geschäftsführerin des forum. ernährung heute** (f.eh) im Interview. Sie stellt die aktuelle Kampagne des f.eh mit Partnern gegen Food Waste vor, plädiert für einen vernünftigen Umgang mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum und fordert Ernährungsbildung vom Kindergarten bis zum Ende der Schulpflicht.

### **Nahrungsergänzung, bio, gentechnikfrei: Das steckt dahinter**

Eine essenzielle Grundlage für die Vielfalt ist die Sicherheit von Lebensmitteln. „Österreich isst informiert“ befasst sich im aktuellen Newsletter mit der rechtlichen Definition von Lebensmitteln und zeigt, was Lebensmittel, Nahrungsmittel und Genussmittel voneinander unterscheidet. Ein weiterer Beitrag befasst sich mit der Definition und dem Nutzen von Nahrungsergänzungsmitteln - etwa beim Sport, in der Schwangerschaft oder bei einseitiger Ernährung.

Außerdem beantwortet die Plattform die wichtigsten Fragen rund um Bio-Lebensmittel. Diese reichen von der Definition biologisch hergestellter Lebensmittel über deren Kontrolle bis zur Kennzeichnung auf der Verpackung, etwa durch das geschützte EU-Bio-Logo. Mit Gentechnik in Lebensmitteln greift „Österreich isst informiert“ ein weiteres Hot Topic auf: Ein eigener Beitrag zeigt unter anderem, woran Konsumentinnen und Konsumenten gentechnisch veränderte Lebensmittel erkennen können.

Interessiert? Hier geht's zur [Newsletter-Anmeldung](#).

### **Über „Österreich isst informiert“**

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

#### **Rückfragehinweise:**

Mag. Katharina Koßdorff  
Geschäftsführerin im Fachverband der Lebensmittelindustrie  
Tel.: +43 1 712 21 21 - 14  
[k.kosdorff@dielebensmittel.at](mailto:k.kosdorff@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](mailto:office@foodbusiness.at)