



**Land**  
schafft  
**Leben**

Österreichischen  
Lebensmitteln  
AUF DER  
SPUR





# Land schafft Leben

Land schafft Leben ist ein unabhängiger, unpolitischer Verein, der Bewusstsein für in Österreich produzierte Lebensmittel schafft.

Wir sind österreichischen Lebensmitteln auf der Spur.

Wir zeigen den Konsumenten **transparent** und **ohne zu werten**, wie in Österreich Lebensmittel produziert werden, wie die Produktion vor Ort beim Bauern erfolgt, wie die Verarbeitung funktioniert und wie das fertige Produkt schließlich im Lebensmittelhandel landet.

Dadurch kann der Konsument die Qualität und den Wert österreichischer Lebensmittel fassen und eine bewusstere Kaufentscheidung treffen.





# Was fehlt?

Ein reales Bild der  
Österreichischen Landwirtschaft und  
Lebensmittelproduktion

Konsumenten können nicht mehr fassen:

- was wahr ist
- was Realität ist
- wie Lebensmittel tatsächlich produziert werden

Die Konsumenten vermuten, dass die Realität  
zwischen Werbung und Skandal liegt – kennen  
dieses Bild aber nicht.

Wir zeigen dieses Bild.





# Wer steht dahinter?

## Vorstand

Hannes Royer (Obmann),  
Mag. Maria Fanninger, Ing. Mario Hütter, MBA

## Team

Das hoch motivierte 14-köpfige Team recherchiert, analysiert, produziert Videos und bereitet die Informationen konsumentengerecht auf.

## Weisen-Rat

Ein Kreis aus unabhängigen Auserwählten, vom Zukunftsforscher bis hin zur kritischen Konsumentin, berät den Vorstand.

## Förderer

Lebensmittelindustrie und Handel fördern Land schafft Leben und unterstützen die Aktivitäten finanziell.





# Wie wir arbeiten

Wir sind österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. Wir zeigen die derzeitige Situation. Wir beschönigen nicht, wir skandalisieren nicht, wir zeigen die Realität. Unser Anspruch ist Authentizität.

Unser Team **recherchiert und analysiert** jedes Lebensmittel über mehrere Monate und führt Gespräche mit Experten und Repräsentanten der verschiedenen Schritte in der Wertschöpfungskette des jeweiligen Lebensmittels.

Wir **machen uns ein Bild** und sehen uns die Situation selbst und vor Ort an. Wir besuchen Bauern, Verarbeiter, Händler und Konsumenten in ganz Österreich, stellen kritische Fragen und halten diese Eindrücke auf Video fest. Vertiefend zum Film bilden wir alle Informationen in Textform ab.

Das generierte Wissen geben wir weiter an den Konsumenten, im Text-, Bild- und Video-Format auf [www.landschafttleben.at](http://www.landschafttleben.at)



4

## Fütterung und Kreislauf der Grünlandwirtschaft

Was fressen Milchkühe in Österreich und was kommt dabei raus?

Futter- und Düngemanagement klingt kompliziert, ist es auch. Bauern erklären uns den Kreislauf der Grünlandwirtschaft in Österreich.

▶ Video ansehen

5

## Melken, Abholen und Verarbeiten

Milchsorten gibt es und wie kommt die Milch vom Bauernhof ins Milchpackeri?

hygiene, Qualitätskontrollen, lückenlose unterschiedliche Verarbeitungsformen der Milch. Wir zeigen wie es gemacht wird.

▶ Video ansehen



# Der Weg des Brotes in Österreich

Der Verein Land schafft Leben ist dem österreichischen Brot auf der Spur ...

- ❖ Recherchestart Sommer 2018 - Von der Züchtung des Brotgetreides bis zum fertigen Gebäckstück im Regal
  - ❖ Begleitung der Bauern mit der Kamera bei der Produktion der wichtigsten Brotgetreidearten im Jahresverlauf
  - ❖ Thematisieren der qualitäts-, umwelt- und ertragsrelevanten Fragen wie Sorten, Kulturführung, Düngung und Pflanzenschutz
  - ❖ Aufarbeitung aller Besonderheiten und kritischen Themen entlang der Brotgetreide-, Mehl- und Brotproduktion mit Praktikern, Experten und Wissenschaftlern
- ❖ Rechercheinhalte aus ernährungsphysiologischer Perspektive:
  - ❖ Grundnahrungsmittel Brot: Inhaltsstoffe, Brot- und Gebäckverzehr in Österreich, Zutaten, Teigführung, Backvorgang, Unterschiede im Regal (Brot- und Gebäcksorten), Verwendungsmöglichkeiten, Lagerung, kulturelle Aspekte
  - ❖ Brot in der Kritik: Was steckt tatsächlich hinter Zöliakie, Weizenallergie, Glutensensitivität & Co.?
  - ❖ Aktuelle Brottrends





# Der Weg des Brotes in Österreich

Von der Brotgetreidezüchtung bis zum Ort des Verkaufs



①

## ZÜCHTUNG

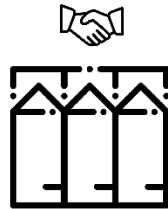
Internationale Züchterlandschaft  
Saatgut und Sortenwesen  
Ablauf der Züchtung  
Züchtungsmethoden  
Inhaltsstoffe des Getreides, ...



②

## PRODUKTION

konventionell und bio  
Bodenbearbeitung bis Ernte  
Düngung, Pflanzenschutz  
Fruchtfolge, ...



③

## HANDEL UND LAGERUNG

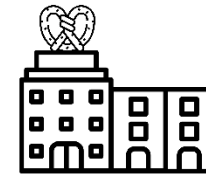
Int. Versorgungsbilanz  
Warenströme,  
Außenhandel  
Herkunft  
Lagerhaltung  
Rückstandsthematik, ...



④

## MÜHLE

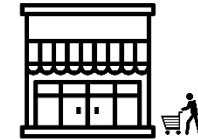
Mahlprozess  
Müllereierzeugnisse  
Verschiedene Mehltypen  
und Verwendung  
Mehlbehandlung, ...



⑤

## BÄCKER

**Bäckerlandschaft in AT:**  
Geschichtliches und Status Quo  
Rezepturen in AT:  
Zutaten, Backhilfsmittel, ...  
**Backprozesse in AT:**  
Teigführung,  
Wirken und Vorbereiten,  
**Backtechnologie:**  
Backgrade,  
Zwischenkonservierung  
und Art des Fertigbackens  
Konservierung, Lagerung  
und Haltbarkeit,  
Der Weg zum Konsumenten, ...



⑥

## KONSUMENT

**Unterscheidung im Regal:**  
konventionell und bio,  
Verschiedene Brot und Gebäcksorten  
und deren Unterscheidung,  
**Umgang mit dem Brot zu Hause:**  
Lagerung, Haltbarkeit,  
Abfallthematik und Altbrotverwendung;  
**Brot als Grundnahrungsmittel:**  
Stellenwert des Brotes in der  
Gesellschaft  
Allergien und Unverträglichkeiten  
Konsum damals und heute  
Brot, insbesondere Weizen, in der Kritik  
Gesundheitswert des Brotes, ...



# Abgeleitete Ergebnisse aus der bisherigen Recherche entlang der Wertschöpfungskette (Auszug)

## Besonderheiten in Österreich

- Top Weizenqualitäten in Österreich
- Eigene Züchtung bei Brotgetreide
- Kleinstrukturierte Bäckerbranche trotz Strukturwandel
- Große Vielfalt an Bäckern und Gebäcken

## Kritische Themen in Österreich

- Mangelnde Transparenz: Herkunft der Rohstoffe, Zutaten

## Trends in Österreich

- Qualitätsanspruch der Hersteller und Konsumenten weiter steigend
- Renaissance des Handwerks
- Volldeklaration



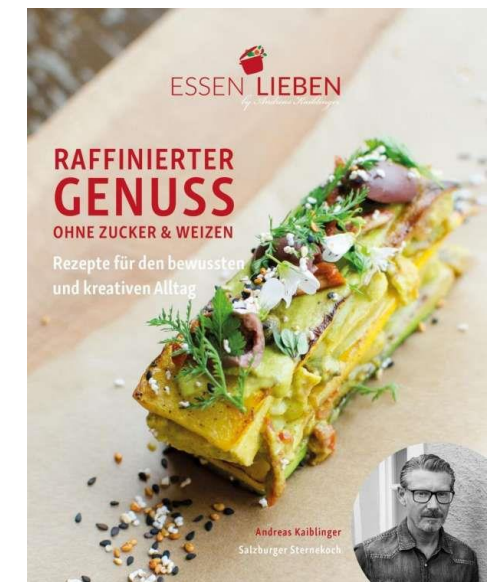
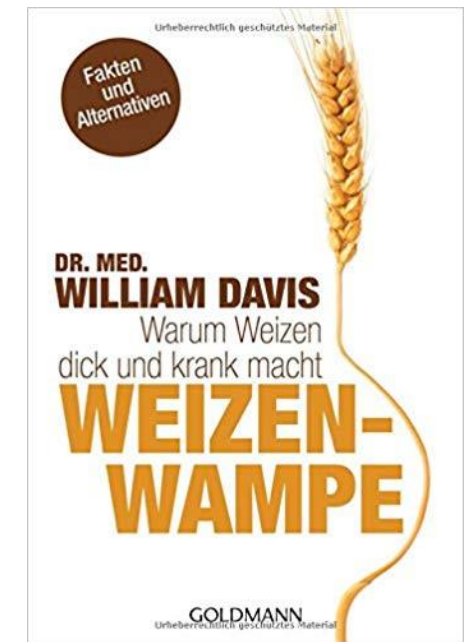
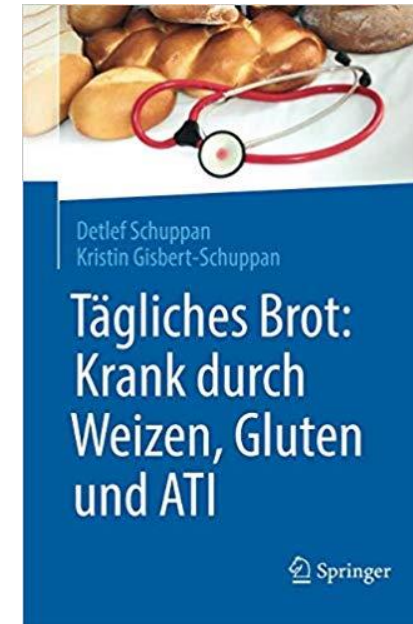


# Der „Nocebo“-Effekt

Placebo-Effekt bedeutet, dass eine positive Erwartung einen Zustand positiv beeinflusst. Das Gegenteil ist der Nocebo-Effekt, in dem eine negative Erwartung eine Erkrankung fördert. Wenn sich medizinische Laien auf Internetforen selbst eine Diagnose über ihre Beschwerden stellen, kann das zu einem Nocebo-Effekt führen.

Google Suche	Treffer
Ist Brot gesund?	20.200 000
Ist Weizen gesund?	5.020 000
Macht Brot krank?	3.520 000
Ist die Paleo-Ernährung gesund?	1.890 000
Ist Low Carb gesund?	19.200 000

„Anti-Weizen“-Bücher basieren meist auf persönlichen Geschichten. Basis für fundierte Ernährungsempfehlungen sind aber niemals Einzelschicksale, sondern immer die evidenzbasierte Medizin.





# Alles unverträglich?

Krankheiten, die im Zusammenhang mit Getreide oder Brot stehen:

	Häufigkeit	
Zöliakie	1 %	<u>oder anders gesagt:</u> Die überwiegende Mehrheit der Österreicher ( <b>mind. 94 %</b> ) verträgt Gluten. Es besteht für sie kein Grund, auf glutenhaltige Produkte zu verzichten.
Glutensensitivität	5 %	
Weizenallergie, WDEIA	< 1 %	
Allergie/Unverträglichkeit auf div. Zusatzstoffe (z.B. Sorbinsäure)	< 1 %	
Reizdarmsyndrom (FODMAPs)	5-7 %	
Bäckerasthma	4 % der Bäcker	
Chronisch entzündliche Darmentzündungen (Emulgatoren)	(0,5 %)	



## Die Unterschiede:

- **Zöliakie:** Alle glutenhaltigen Speisen müssen konsequent gemieden werden.
- **Glutensensitivität:** Es ist keine strikte Einhaltung der glutenfreien Ernährung erforderlich. Meiden von größeren Glutenquellen (z.B. Brot, Nudeln) kann zu einer Steigerung des Wohlbefindens führen.
- **Weizenallergie:** Weizen und seine Verwandten (Dinkel, Grünkern, Einkorn, Emmer, Kamut) müssen konsequent gemieden werden, wobei es individuelle Unterschiede gibt. Glutenfreie Lebensmittel sind nicht automatisch für Weizenallergiker geeignet.
- **Unverträglichkeit auf div. Zusatzstoffe:**  
z.B. Sorbinsäure: Brot mit Sorbinsäure als Konservierungsmittel sollte gemieden werden.
- **Reizdarmsyndrom:** Als mögliche Auslöser der Reizdarm-Beschwerden gelten sogenannte FODMAPs, niedermolekulare Zucker, die im Getreidekorn vorkommen. Die Art der Verarbeitung ist entscheidend: lange Teigruhe und Gehzeiten, Sauerteigführung.



# Österreichischen Lebensmitteln auf der Spur

Lebensmittel entdecken



# Kontakt

Verein

Land schafft Leben

Erzherzog-Johann-Strasse 248b

8970 Schladming

[post@landschafftleben.at](mailto:post@landschafftleben.at)

[www.landschafftleben.at](http://www.landschafftleben.at)

+43 (0) 3687 / 24 008

ZVR 855093328

