

## Was ist drin im Weihnachtsgebäck?

**Ob gekaufte oder selbstgemachte Kekse: Die Grundzutaten sind fast immer Mehl, Zucker und Ei. Zur Hochsaison für Weihnachtsbäckerei zeigt der Verein *Land schafft Leben*, was in und hinter den Genussstücken steckt, die uns im Advent die Wartezeit versüßen.**

### **Vielfältige Mehlauswahl**

Wer seine Kekse selbst bäckt, steht beim Griff ins Regal unter anderem vor der Auswahl zwischen glatten, griffigen und Universalmehlen. Glattes Mehl ist am feinsten vermahlen und bildet besonders geschmeidige Teige. Vor allem Weizenmehl wird gerne für Weihnachtsbäckerei verwendet: Es enthält Klebereiweiß, das auch als Gluten bekannt ist. Dieses macht den Teig klebrig-zäh und elastisch und damit gut backfähig. Gluten ist auch in anderen Getreidearten zu finden.

### **Österreich: Zucker aus der Rübe**

Auch wenn wir zur Weihnachtszeit besonders viel Zucker in Form von Keksen essen, ist der Verbrauch in Österreich insgesamt rückläufig. Mit einer jährlichen Erzeugung von 307.300 Tonnen könnten wir hierzulande theoretisch ausschließlich heimischen Zucker essen. Während die Anzahl der Rübenbäuerinnen und Rübenbauern in Österreich in den letzten 20 Jahren auf weniger als die Hälfte gesunken ist, steigt der Anteil der Anbaufläche, die biologisch bewirtschaftet wird. Inzwischen wachsen auf fünf Prozent der Feldfläche Bio-Zuckerrüben.

### **Keine Käfig-Eier in heimischen Hühnerställen**

Wie aber sieht es mit den Frischeiern als Kekszutat aus? Hier legt jede dritte Henne in Österreich ihre Eier in Freilandhaltung. Der Anteil biologisch gehaltener Legehennen macht 13 Prozent aus, 58 Prozent der Hennen leben in Bodenhaltung. Jegliche Art der Käfighaltung für Hühner ist hierzulande seit 2020 verboten. Zudem sind in heimischen Supermärkten ausschließlich Frischeier aus Österreich erhältlich. Greift man zum Frischei, findet man darauf nicht nur Informationen zum Herkunftsland, sondern darüber hinaus die Betriebsnummer sowie Informationen zur Haltungsform.

### **Verarbeitet in Österreich, Herkunft unbekannt**

Schwieriger, auf die Herkunft zu achten, wird es, wenn man zu verarbeiteten Produkten wie Keksteigen oder fertigen Keksen greift, die Ei enthalten. Hier können sich importierte Käfig-Eier verstecken, da etwa 90 Prozent der weltweit gehaltenen Legehennen in Käfigen leben. Die Aufschrift „Hergestellt in Österreich“ verrät nichts über die Herkunft der Zutaten in fertigen Keksen – sie gibt nur an, dass die Verarbeitung hier erfolgt ist. Wer selbst bäckt und heimisches Mehl, Zucker und Frischeier kauft, hat die Herkunftsentscheidung besser in der Hand.

Maria Fanninger, Mitbegründerin des Vereins *Land schafft Leben*: „Wenn wir frische Eier zum Keksebacken kaufen, achten wir ganz genau darauf, aus welcher Haltung diese stammen. Aber sobald wir ein fertig gekauftes Keks essen, interessiert uns die Herkunft der Zutaten auf einmal nur noch recht wenig. Unsere Lebensmittel und deren Produktionsbedingungen sollten uns aber nicht plötzlich egal sein, nur weil sie zu Keksen oder etwas anderem weiterverarbeitet

wurden – denn Lebensmittel sind in verarbeitetem Zustand noch genauso wertvoll, wie wenn wir selbst damit kochen oder backen.“

### Richtig gelagert lange haltbar

Die richtige Lagerung hilft bei allen Zutaten, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren. So ist Zucker, trocken aufbewahrt, praktisch unbegrenzt lange haltbar. Auch Mehl hält sich grundsätzlich gut – theoretisch sind beide Lebensmittel mit hoher Wahrscheinlichkeit sogar noch im nächsten Advent zum Backen geeignet. Ein gut geplanter Einkauf mit Augenmaß beugt der Verschwendung wertvoller Lebensmittel jedoch immer am besten vor.

### Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

**Carmen Brüggler**, Kommunikation

*Land schafft Leben*

8970 Schladming | Erzherzog-Johann-Straße 248b

1010 Wien | Schwarzenbergstraße 8/1

T: 01 89 06 458 306

M: +43 664 / 38 88 678

[presse@landschaftleben.at](mailto:presse@landschaftleben.at)

### Bildbeschreibungen:

- Bild 1: Mehl und Eier für die Weihnachtsbäckerei sind aus österreichischer Landwirtschaft erhältlich
- Infografik 1: Die Kennzeichnung am Ei verrät Herkunftsland, Betriebsnummer und Haltungsform der Legehennen
- Infografik 2: Die Mengenempfehlung für Zucker liegt für einen durchschnittlichen Erwachsenen bei maximal 50 Gramm pro Tag

### Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- [www.landschaftleben.at](http://www.landschaftleben.at)

### Kurzinfo Land schafft Leben

*Land schafft Leben* ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. Der unabhängige und unpolitische Verein wurde 2014 in Schladming von Bergbauer Hannes Royer gemeinsam mit seinen langjährigen Weggefährten Maria Fanningner und Mario Hütter gegründet und verfolgt das Ziel, Bewusstsein für in Österreich produzierte Lebensmittel zu schaffen. *Land schafft Leben* steht Konsument\*innen und Medienvertreter\*innen mit umfassenden Informationen und als erster Ansprechpartner rund um österreichische Lebensmittel zur Verfügung. Über die aufklärende Webseite [www.landschaftleben.at](http://www.landschaftleben.at), Facebook, WhatsApp, YouTube, Newsletter, Blog, durch Vorträge sowie Medien- und Pressekooperationen bekommen Konsument\*innen realistische Bilder und objektive Informationen rund um die Produktion heimischer Lebensmittel und deren Wirkung auf unseren Körper. *Land schafft Leben* greift auf umfangreiches Wissen von Expert\*innen aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Forschung zurück und zeigt transparent und ohne zu werten den Weg vom Bauern über die Verarbeitung bis hin zum fertigen Produkt. Der Verein gibt hilfreiche Tipps, beleuchtet die österreichischen Lebensmittel auch in Bezug auf Gesundheit und Ernährung sowie thematisiert zusätzlich brisante Aspekte wie

## Presseaussendung

Wien, 7. Dezember 2022



beispielsweise Lebensmittelkennzeichnung, Gentechnik oder Glyphosat. *Land schafft Leben* finanziert sich über vier Säulen: der Verein wird aktuell von über 60 Förderern unterstützt, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels; zudem erhält der Verein seit dem Jahr 2021 eine öffentliche Förderung; weiters nimmt *Land schafft Leben* Gelder über Vortragstätigkeiten ein und wird unterstützt von privaten Spender\*innen und gemeinnützig engagierten Personen.