

Welttag des Brotes: fünf Fakten über das österreichische Kulturgut

Spätestens, wenn man in einem anderen Land ist, fällt es einem auf: An kaum einem anderen Ort gibt es eine so große Vielfalt an Brot und Gebäck wie in Österreich. Das kommt nicht von ungefähr, schließlich war Brot einmal unser wichtigstes Nahrungsmittel und ist dementsprechend tief in unserer Kultur verankert. Zum Welttag des Brotes am 16. Oktober zeigt der Verein *Land schafft Leben* die Besonderheiten der österreichischen Brot- und Backkultur anhand von fünf spannenden Fakten.

Österreich als „Roggennation“

Heute sind noch rund 15 Prozent des in Österreich zu Brot verbackenen Getreides Roggen. Das mag wenig erscheinen, ist jedoch einer der höchsten Werte weltweit. Zwar ist der Roggenanbau mittlerweile auch in Österreich rückläufig, historisch betrachtet spielte das Getreide aber eine ausgesprochen wichtige Rolle. In den Nachkriegsjahren lag der Weizenpreis in Österreich nämlich exorbitant über dem in Deutschland. Der hohe Weizenpreis wurde von einem staatlich gelenkten Mühlenkartell diktiert und stützte den in Relation dazu wesentlich niedrigeren Roggenpreis. Roggen galt daher als das Brotgetreide der ärmeren Schichten und war viele Jahre lang das vorrangig zu Brot verbackene Getreide.

Vielfalt in Form, Geschmack und Sprache

In kaum einem anderen Land der Welt gibt es eine solche Vielfalt an Brot und Gebäck wie in Österreich. Semmel, Salzstangerl und Kornspitz sowie unzählige Variationen von Bauern-, Misch-, Vollkorn-, Weiß- und Schwarzbrot sind nur einige wenige prominente Vertreter des hierzulande erhältlichen Angebotes an Brot und Gebäck – das sich im Übrigen auch von Region zu Region unterscheidet. Vielfältig sind aber nicht nur die Rezepturen, sondern auch die Bezeichnungen für die unterschiedlichen Backwaren. Ob man nun Zopf oder Striezel, Brötle oder Weckerl, Mohnflesserl oder Mohnstriezerl sagt, kommt ganz darauf an, wo in Österreich man sich gerade befindet.

Die Semmel: ein urösterreichisches Gebäck

Wenn es um Gebäck geht, greifen die Österreicherinnen und Österreicher besonders gerne zu einer Semmel – oder besser gesagt, zu einem „Semmerl“. Von Hand gemachte Semmeln werden „Handsemmel“ genannt. Ihr Teig muss laut Lebensmittelkodex mindestens zwei Stunden lang geführt werden, außerdem dürfen sie keine Zusatzstoffe außer Lecithin und L-Ascorbinsäure enthalten. Ihr sternförmiges Muster entsteht mittels einer speziellen, von Hand durchgeführten Einschlagtechnik, während dieses bei industriell hergestellten Semmeln eingestanzt wird. Doch egal ob handgemacht oder industriell, eines muss jede Semmel erfüllen, um offiziell als solche bezeichnet werden zu dürfen: Sie muss mindestens 46 Gramm haben.

Strukturwandel im Backgewerbe

Die Versorgungsstruktur für das Grundnahrungsmittel Brot hat sich während der letzten Jahrzehnte grundlegend verändert. Waren es lange Zeit ausschließlich die Bäckereien, die Brot verkauft haben, werden heute knapp 85 Prozent des Brotes und Gebäcks in Österreich im Supermarkt verkauft. Zu dieser Entwicklung beigetragen hat einerseits der technische Fortschritt im Backprozess, vor allem aber das Kaufverhalten der Konsumentinnen und Konsumenten, die beim Gang in den Supermarkt gerne auch gleich das Brot mitnehmen, anstatt noch extra zum Bäcker zu gehen. Dieser Wandel hat aber auch die Bäckereien verändert: Mit

innovativen neuen Konzepten und Produkten wird man den Ansprüchen der Konsumentinnen und Konsumenten gerecht, die dann eben doch noch gerne beim Bäcker nebenan einkaufen. Eine Herausforderung ist jedoch die Suche nach Nachwuchs, sprich: nach Lehrlingen. Unter anderem mit neuen Arbeitszeitmodellen möchte man den Bäckerberuf für junge Menschen attraktiver machen.

Teuerung und Lebensmittelverschwendung

Von den starken Teuerungen im Lebensmittelbereich sind auch Brot und andere Getreideerzeugnisse betroffen. Im August kosteten diese um durchschnittlich 12,8 Prozent mehr als im August des Vorjahres. Gleichzeitig sind Brot und Gebäck aber jene Lebensmittelgruppe, von der mit Abstand am meisten weggeworfen wird. Etwa 210.000 Tonnen Brot und Gebäck landen in Österreich pro Jahr im Müll, das ist rund ein Fünftel des insgesamt anfallenden Lebensmittel Mülls. Das meiste Brot und Gebäck wird übrigens in den privaten Haushalten entsorgt, nämlich rund 146.000 Tonnen. Die richtige Lagerung, ein gut geplanter Einkauf und ganz allgemein mehr Wertschätzung dieser wertvollen Lebensmittel können dabei helfen, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.

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@landschafftleben.at

Bildbeschreibungen:

- Bild 1: In kaum einem anderen Land der Welt gibt es eine solche Vielfalt an Brot und Gebäck wie in Österreich; © *Land schafft Leben*
- Bild 2: Das Angebot an Brot und Gebäck unterscheidet sich auch je nach Region; © *Land schafft Leben*
- Bild 3: Brot ist nach wie vor ein wichtiges Grundnahrungsmittel und tief in der österreichischen Kultur verankert; © *Land schafft Leben*
- Bild 4: Ob Hand- oder Industriesemmel, jede Semmel muss mindestens 46 Gramm wiegen, um als solche bezeichnet werden zu dürfen; © *Land schafft Leben*

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- Mehr zum Thema Brot und Gebäck in Österreich [gibt es hier](#).

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.landschafftleben.at,

Presseaussendung

Wien, 14. Oktober 2022



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 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.