

Ein gut gehütetes Geheimnis: Was ist drin im Krapfen?

Sie sind in der Faschingszeit wortwörtlich in aller Munde: Krapfen. Die Zutaten des süßen Fettgebäcks „Hergestellt in Österreich“ haben ihren Ursprung jedoch nicht zwingend hierzulande. Der Verein *Land schafft Leben* klärt auf.

Faschingskrapfen lassen Naschkatzen vor der Fastenzeit noch einmal köstlich „sündigen“. Zu ihren Hauptzutaten gehören Mehl, Eier und Zucker. Deren Herkunft muss jedoch nicht gekennzeichnet werden, denn das Gebäck gilt als verarbeitetes Lebensmittel. Ein Mangel an Transparenz, der es Verbraucherinnen und Verbrauchern schwer macht, bewusste Kaufentscheidungen zu treffen, so **Maria Fanninger** vom Verein *Land schafft Leben*:

„Bei Lebensmitteln wie frischen Eiern ist auf den ersten Blick sichtbar, woher sie stammen. Haben sie jedoch ein verarbeitetes Produkt vor sich, tappen Konsumentinnen und Konsumenten oft im Dunkeln, sobald es um die Herkunft der Zutaten geht. Nur weil „Hergestellt in Österreich“ draufsteht, heißt das nicht, dass die Zutaten automatisch aus Österreich kommen. Es zahlt sich also aus, die Verpackung umzudrehen und einen genauen Blick draufzuwerfen, ob die Herkunft angegeben wird.“

Eier: eine Frage der Haltung

Der klassische Faschingskrapfen enthält Eier. Kommen diese aus Österreich, stammen sie von Legehennen, die in Bodenhaltung, Freilandhaltung oder biologischer Haltung leben. Ihre Schnäbel wurden nicht gekürzt, zudem ist für heimische Hühner jegliche Art der Käfighaltung verboten. Die Haltung von Legehennen in Österreich unterscheidet sich hier deutlich von den weltweit üblichen Haltungsbedingungen: Global stammen rund 90 Prozent der Eier aus Käfighaltung. Die Chance, dass ein verarbeitetes Produkt importierte, meist günstigere Eier aus Käfighaltung enthält, ist somit groß.

Gebäck aus Mehl und Zucker

Stammt das im Krapfen enthaltene Mehl aus Österreich, handelt es sich wahrscheinlich um Weizenmehl. Weichweizen macht mit 76 Prozent den Großteil des hierzulande vermahlenden Mehls aus. Enthält der Krapfen österreichischen Zucker, wird dieser aus Zuckerrüben gewonnen. Mit den in Österreich angebauten Mengen könnte man theoretisch den gesamten Zuckerbedarf der heimischen Bevölkerung decken. Praktisch exportieren wir jedoch einen Teil unseres Zuckers und importieren noch mehr, als wir erzeugen – den importierten Zucker finden wir meist in verarbeiteten Lebensmitteln wieder.

Herkunft unbekannt

Dazu gehört auch der Krapfen, denn bereits ein Verarbeitungsschritt genügt, um ein Lebensmittel von der Kennzeichnungspflicht auszunehmen – zum Beispiel das Waschen von Salat oder das Schneiden von Gemüse. Selbst die freiwillige Angabe „Hergestellt in Österreich“ bedeutet nur, dass die Verarbeitung in Österreich erfolgt ist. Die verwendeten Rohstoffe müssen nicht aus Österreich kommen.

Stammt die Primärzutat – also jene Zutat, von der mengenmäßig über 50 Prozent enthalten sind oder die mit der Bezeichnung des Produkts in Verbindung gebracht wird – trotz Herstellung in Österreich nicht von hier, muss das gekennzeichnet werden. Beim „Marillenkrapfen“ wäre es zum Beispiel die Herkunft der Marillenmarmelade beziehungsweise der verarbeiteten Marillen, die laut Primärzutatenverordnung angegeben werden muss, wenn sie nicht mit dem Herstellungsort identisch ist. Bei Krapfen, deren Verpackung keine Hinweise auf den Herstellungsort gibt, bleibt auch die Herkunft der verwendeten Zutaten mitunter ein gut gehütetes Geheimnis.

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

Bildbeschreibungen:

- Bild 1: Krapfen sind verarbeitete Lebensmittel, für deren Zutaten keine verpflichtende Herkunftskennzeichnung gilt; © Land schafft Leben
- Bild 2: Die Angabe „Hergestellt in Österreich“ bedeutet nicht, dass alle verwendeten Rohstoffe aus Österreich kommen; © Land schafft Leben
- Bild 3: In verarbeiteten Produkten wie Krapfen können importierte Eier aus Käfighaltung stecken; © Land schafft Leben

Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- 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, Facebook, Instagram, TikTok, 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.