

## Skisaison gestartet: Liftkarten in Österreich wären ohne Almwirtschaft deutlich teurer

**Österreich wird als Winterurlaubsziel hauptsächlich wegen der gebotenen Sportmöglichkeiten gewählt. In direkter Verbindung dazu steht die Kulturlandschaft: Ohne die Arbeit der Landwirtschaft wäre der Skibetrieb in Österreich mit deutlich höheren Kosten verbunden, zeigt der Verein Land schafft Leben auf.**

### Almen sind ideale Grundlage für Skipisten

Wer gerne Ski- oder Snowboard fährt, kann sich hierzulande laut Fachverband der Seilbahnen auf insgesamt 23.700 Hektar Pistenflächen austoben. *„Was im Winter blaue, rote oder schwarze Pisten sind, sind im Sommer Hänge, die von Rindern, Schafen und Ziegen beweidet oder von Bäuerinnen und Bauern gemäht werden“*, erklärt **Hannes Royer**, Gründer des Vereins Land schafft Leben, *„Die Berglandwirtschaft mit den dazugehörigen Almen ist die Basis des österreichischen Skitourismus.“* Durch die landwirtschaftliche Nutzung wird die Verbuschung der Flächen verhindert und damit das Beschneien und Präparieren der Pisten erleichtert. Außerdem sorgt sie für eine verbesserte Oberflächenbeschaffenheit: Kurze Grashalme oder Grasstoppeln ergeben eine raue Oberfläche und stabilisieren die Schneedecke. Ohne Mahd oder Beweidung kann der Schnee auf den langen, umgeknickten Grashalmen abrutschen. Das erschwert das Präparieren und erhöht das Risiko für Gleitschneelawinen. Gäbe es die Bewirtschaftung der Almflächen nicht, müsste zeit- und kostenintensives Mähen und Mulchen von den Liftgesellschaften übernommen werden. Österreichische Skigebiete wären so nur mit sehr viel höheren Kosten zu betreiben. Die Auswirkungen würden sich nicht zuletzt auf der Rechnung der Liftkarten bemerkbar machen.

### Regionalität auf der Skihütte sichert Basis des Tourismus

Landwirtschaft und Tourismus bilden eine untrennbare Symbiose. Damit Österreich weiterhin auch im Winter eine beliebte Urlaubsdestination bleibt, muss die Almwirtschaft erhalten bleiben. Ein wichtiger Hebel dabei ist die Hüttengastronomie. **Hannes Royer**, selbst Bio-Bergbauer, weiß: *„Jedes österreichische Lebensmittel auf der Speisekarte ist ein Produktionsauftrag und somit eine Zukunftssicherung für unsere Landwirtschaft. Viele Gäste – sowohl aus Österreich als auch aus dem Ausland – erwarten sich heimische Lebensmittel auf dem Teller. Die Realität zeigt aber ein anderes Bild.“* Derzeit muss die Herkunft der Lebensmittel in der Gastronomie nicht verpflichtend angegeben werden. Nichtsdestotrotz können Konsumentinnen und Konsumenten aktiv ein Zeichen setzen: Beim nächsten Einkehrschwung ganz bewusst nachzuhaken und nach der Herkunft der Lebensmittel zu fragen, schafft Bewusstsein. Je mehr Leute Österreich am Teller haben möchten, desto mehr Österreich wird sich auch auf den Speisekarten finden. Das sichert langfristig die Zukunft der Almen und der österreichischen Skigebiete.

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

Carina Bauer, Leitung der Kommunikation  
Land schafft Leben  
8971 Schladming | Waldweg 10  
1010 Wien | Schwarzenbergstraße 8/1  
T: 01 89 06 458  
[presse@landschafttleben.at](mailto:presse@landschafttleben.at)

### Bildmaterial:

- Bild 1: Österreichische Skigebiete wären ohne Almwirtschaft nur mit viel höheren Kosten zu betreiben. © Land schafft Leben
- Bild 2: Jedes österreichische Lebensmittel auf der Speisekarte ist ein Produktionsauftrag und somit eine Zukunftssicherung für die heimische Landwirtschaft. © Land schafft Leben
- Infografik 1 und 2: Die Sportmöglichkeiten – und damit verbunden die Kulturlandschaft – sind der Hauptgrund, warum Menschen ihren Winterurlaub in Österreich verbringen. © Land schafft Leben

### Weiterführende Links für Ihre Recherche:

- [Report „Landwirtschaft, Lebensraum und Tourismus“](#)

### Kurzinfo Land schafft Leben:

„Den Menschen fehlt der Bezug zu Lebensmitteln, sie treffen ihre Konsumententscheidungen hauptsächlich über den Preis.“ Es war diese Erkenntnis, die den Bio-Bergbauern **Hannes Royer** und die Unternehmerin **Maria Fanninger** 2014 dazu veranlasst hat, zusammen mit Mario Hütter den gemeinnützigen Verein **Land schafft Leben** zu gründen und 2016 schließlich der Öffentlichkeit zu präsentieren. Transparent und unabhängig klären sie seither zusammen mit ihrem Team über österreichische Lebensmittel und deren Produktion auf und schaffen Bewusstsein für die ökologischen und gesundheitlichen Auswirkungen unseres Lebensmittelkonsums. Dazu beleuchtet der Verein die gesamte Wertschöpfungskette von der Landwirtschaft über die Verarbeitungsbetriebe bis in die Gastronomie und den Handel. Die Ergebnisse der wissenschaftlich fundierten Recherchen werden in Form von Bild, Text und Video aufbereitet und sind frei unter [www.landschafttleben.at](http://www.landschafttleben.at) zugänglich. Seit 2021 bringt der Verein mit der Bildungsinitiative „Lebensmittelschwerpunkt“ Wissen zum Essen in Österreichs Schulen. Die beiden Gründer\*innen Hannes Royer und Maria Fanninger stehen mit ihrem Verein Land schafft Leben für Konsument\*innen ebenso wie Medienvertreter\*innen als erste Ansprechpartner zu vielfältigen Themen aus der Lebensmittelwelt zur Verfügung. Auch über zahlreiche Social-Media-Kanäle, einen Newsletter und Vorträge bekommen Konsument\*innen realistische Bilder, die unsere Lebensmittelproduktion weder skandalisieren, noch beschönigen. Ein besonders wichtiges Sprachrohr ist der mehrfach prämierte Podcast „Wer nichts weiß, muss alles essen“, mit dem der Verein 2023 den Ö3-Podcast-Award gewinnen konnte. Land schafft Leben finanziert sich über vier Säulen: Aktuell unterstützen über 60 Förderer den Verein, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels; zudem erhält Land schafft Leben seit dem Jahr 2021 eine öffentliche Förderung; weiters nimmt der Verein Gelder über Vortragstätigkeiten ein und wird von privaten Spender\*innen unterstützt.