

## Senf: *Land schafft Leben* veröffentlicht 21. Lebensmittelrecherche

**Zu Weihnachten erreicht der Senfkonsum in Österreich seinen Höhepunkt. Der Verein *Land schafft Leben* veröffentlicht seine 21. Lebensmittelrecherche und klärt über Herstellung, Nachhaltigkeit und Konsumvorlieben von Senf auf.**

Pünktlich zum Beginn der Weihnachtszeit veröffentlicht der Verein *Land schafft Leben* die Ergebnisse seiner 21. Lebensmittelrecherche: Senf. Pünktlich deshalb, weil in der Weihnachtszeit in Österreich am allermeisten Senf gegessen wird, mehr noch als zu Ostern oder während der Grillsaison. Über das Jahr hinweg essen die Österreicherinnen und Österreicher pro Kopf etwa ein Kilogramm Senf, wobei sie am liebsten zu den heimischen Spezialitäten Estragon- und Kremser Senf greifen. Mit seiner leuchtend gelben Blüte leicht mit dem Raps zu verwechseln, wird Senf auch in Österreich angebaut. Obmann **Hannes Royer** über die 21. Lebensmittelrecherche seines Vereins *Land schafft Leben*:

*„Der Regionalitätsbegriff beschränkt sich für uns gerne auf Lebensmittel wie Fleisch, Milch und Getreide. Doch Regionalität geht weit darüber hinaus, sie beginnt bereits beim kleinsten Senfkorn. Aus der österreichischen Küche kaum wegzudenken und beliebt im Anbau als Zwischenfrucht auf dem Feld, ist auch der Senf ein wichtiger Teil der österreichischen Lebensmittelproduktion.“*

### **Tubenland Österreich**

Der Österreicher zeichnet sich nicht nur durch seine Liebe zum Estragonsenf aus, sondern auch dadurch, dass er Senf aus Tuben isst. 90 Prozent des Senfes sind hierzulande in Tuben verpackt. Ein Umstand, der sich ursprünglich aus einer Glasknappheit nach dem Zweiten Weltkrieg ergeben hat. Rasch stellte sich heraus, dass Tuben ein gut geeignetes Gebinde für Senf sind, da sie diesen vor Lichteinfluss schützen und praktisch in der Handhabung sind. Woher die Senfkörner in der Tube kommen, muss nicht auf dieser gekennzeichnet werden. Die Anbaumenge von Senf schwankt in Österreich von Jahr zu Jahr stark, durchschnittlich wird hierzulande im internationalen Vergleich aber wenig Senf angebaut. So findet sich im heimischen Speisesenf durchaus auch Senfsaat aus Russland, Kanada oder anderen großen Senfproduzenten.

### **Ost-West-Gefälle und Weißwurstgürtel**

Die Sorten Estragon-Senf und Kremser Senf machen zwei Drittel des österreichischen Senfmarktes aus, wobei Estragon-Senf der klare Favorit ist: 50 Prozent entfallen auf den würzig-scharfen Klassiker, der in anderen europäischen Ländern eher ein Nischenprodukt ist. Der süßlich-pikante Kremser Senf macht einen Anteil von 16 Prozent aus. Spannend zu beobachten ist, dass es bezüglich der Geschmacksvorlieben ein Ost-West-Gefälle gibt: Während in Österreichs und Deutschlands Osten der würzig-scharfe und mittelscharfe Senf beliebt sind, wird es in Richtung Bayern zunehmend süßer. Die Region, in der besonders viel süßer Senf – meistens als Beilage zur Weißwurst – gegessen wird, nennt man auch den „Weißwurstgürtel“. In Richtung Frankreich wird es dann wieder schärfer, entsprechend beliebt ist dort Dijon-Senf.

*Alles über die Herstellung von Senf, ökologische, ökonomische und kulturelle Aspekte sowie den Einsatz von Senf in der Küche und dessen Wirkung auf unsere Gesundheit finden Sie auf der Website des Vereins: [www.landschafftleben.at/lebensmittel/senf](http://www.landschafftleben.at/lebensmittel/senf)*

**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](mailto:presse@landschafftleben.at)

### Bildbeschreibungen

- **Bild 1:** von scharf bis süß – der geschmacklichen Vielfalt von Senf sind kaum Grenzen gesetzt; © Land schafft Leben
- **Bild 2:** In Österreich wird jährlich ein Kilogramm Senf pro Kopf verzehrt; © Land schafft Leben
- **Bild 3:** Vom Senfkorn bis zum Speisesenf – der Verein *Land schafft Leben* veröffentlicht seine 21. Lebensmittelrecherche; © Land schafft Leben
- **Infografik:** Estragon-Senf macht in Österreich die Hälfte des Senfabsatzes aus.

### 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 Konsumenten und Medienvertretern mit umfassenden Informationen und als erster Ansprechpartner rund um österreichische Lebensmittel zur Verfügung. Über die aufklärende Webseite [www.landschafftleben.at](http://www.landschafftleben.at), Facebook, WhatsApp, YouTube, Newsletter, Blog, durch Vorträge sowie Medien- und Pressekooperationen bekommen Konsumenten 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 Experten 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. Das 21-köpfige Team gibt hilfreiche Tipps, beleuchtet die österreichischen Lebensmittel auch in Bezug auf Gesundheit und Ernährung und thematisiert zusätzlich brisante Aspekte wie beispielsweise Lebensmittelkennzeichnung, Gentechnik oder Glyphosat. *Land schafft Leben* wird unterstützt von 63 Förderern, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels, sowie von privaten Spendern und gemeinnützig engagierten Personen.