



Woher kommt das Mehl für unsere Weihnachtskekse?

Der Advent naht und damit die ideale Zeit zum Kekserl backen. Beim Einkauf ist uns allerdings kaum bewusst, dass die Hauptzutat für unsere Kekse direkt vom Feld stammt. *Land schafft Leben* hat sich auf die Spur des österreichischen Mehls begeben und beantwortet spannende Fragen rund um einen der wichtigsten Kohlenhydratlieferanten für die menschliche Ernährung.

Vollkorn- oder Weißmehl, Roggen- oder Weizenmehl, glatt oder griffig, Backmischung oder gar glutenfreies Mehl? Die Auswahl an Mehlen im österreichischen Lebensmittelhandel ist groß, die tatsächlichen Unterschiede nur anhand der Packungsinformationen auszumachen nicht immer einfach. Mehl ist im Sprachgebrauch immer vermahlenes Getreide. Nach der ausführlichen Recherche von der Aussaat des Getreides über die Vermahlung in der Mühle bis hin ins Supermarktregal zieht Hannes Royer, Obmann von *Land schafft Leben*, folgende Schlüsse:

„Anders als bei Obst, Gemüse oder Frischfleisch erkennt man am Mehlpackerl meistens nicht eindeutig, woher das Getreide für das Mehl kommt. Das Herkunftsland muss am Etikett nicht angegeben sein und die Aufschrift „Hergestellt in Österreich“ bezieht sich nicht auf den Rohstoff, sondern auf den Ort der Vermahlung. Auch die Herkunft des Getreides in verarbeiteten Lebensmitteln, zum Beispiel in unserem Brot oder unserer Semmel, bleibt in den allermeisten Fällen unbekannt und wir wissen oft nicht, wo Österreich drinnen ist, und wo nicht. Wir Konsumenten sollten daher ganz bewusst auf die freiwilligen Angaben der Mühle achten.“

Wie viel Österreich steckt in unserem Mehl?

Das Mehlgetreide Nummer 1 in Österreich ist Weizen – drei Viertel des Mehls werden aus Weizen gemacht, der Rest stammt aus Roggen, Dinkel, Emmer, Einkorn, Hafer oder Gerste. In Österreich gibt es 99 Mühlen. Die vier größten mahlen 55 Prozent des österreichischen Mehls, die 40 kleinsten produzieren nicht einmal ein Prozent. Angebaut wird österreichisches Mehlgetreide hauptsächlich in Ober- und Niederösterreich sowie im Burgenland. Die Mühlen rund um die drei größten Städte des Landes – Wien, Graz und Linz – werden auch mit Getreide aus der näheren Umgebung versorgt, sodass heimisches Mehl als sehr regionales Produkt in den Handel kommt. Lange Transportwege würden den ohnehin niedrigen Gewinn weiter verkleinern. Vergleichsweise kürzere Transportwege sind gleichzeitig auch der Grund, warum Mühlen im Westen Österreichs häufig deutsches Getreide vermahlen.

Branchenschätzungen zufolge importieren wir rund 15 bis 20 Prozent des Getreides für unser Mehl und unser Gebäck aus dem Ausland. Zugleich wird etwa die Hälfte des heimischen Brotweizens exportiert. Letzteres deshalb, weil die österreichische Landwirtschaft im internationalen Vergleich außergewöhnlich hochwertigen Weizen produziert. Da Abnehmer im Ausland bereit sind, einen höheren Preis zu zahlen, finden die besten Weizenkörner häufig den Weg nach Italien. Weizen mit einer schlechteren Backfähigkeit wird aus anderen Ländern importiert, damit unser Bedarf, beispielsweise für Backwaren wie Waffeln, gedeckt ist. Generell werden Mehle aus Rohstoffen unterschiedlicher Qualitäten zusammen gemischt, um eine durchgängig hohe Backfähigkeit zu gewährleisten.

Interessant ist, dass der Bio-Boom der letzten Jahre in der heimischen Landwirtschaft dazu führte, dass viel mehr Bio-Getreide erzeugt als nachgefragt wird. Deshalb wird ein großer Teil des Bio-Getreides ins Ausland abgesetzt oder gar unter konventionellem Label verkauft.

Weizen, Gluten, Vollkorn – (k)eine Frage der Gesundheit

Weizenmehl ist aufgrund seiner hervorragenden Backeigenschaft am beliebtesten. Weizen hat nämlich von allen Getreidearten die beste Eiweißzusammensetzung für lockere, voluminöse Gebäcke. Diese Eigenschaft verdankt es dem Eiweißkleber Gluten, der es gleichzeitig für ca. 1 Prozent der Weltbevölkerung absolut unverträglich macht. Ob jemand wirklich an Glutenunverträglichkeit (Zöliakie) leidet, kann heute zweifelsfrei medizinisch festgestellt werden. Wenn keine medizinische Notwendigkeit vorliegt, bringt es aber keine gesundheitlichen Vorteile auf glutenfreie Mehlprodukte umzusteigen. Definitiv gesünder wäre es, öfter zu Vollkornmehl zu greifen, da hier, wie der Name schon sagt, das volle und ganze Korn vermahlen wurde. Somit sind alle Inhaltsstoffe des Kornes im Mehl enthalten, damit auch mehr Vitamine, Mineralstoffe und besonders Ballaststoffe.

„Generell empfiehlt es sich immer wieder zu anderen Getreidesorten zu greifen. Wir haben in Österreich eine große Vielfalt. Diese zu nutzen bringt geschmackliche Abwechslung auf den Speiseplan. Nicht nur jetzt zur Kekserzeit sollten wir beim Grundnahrungsmittel Mehl auf österreichische Qualität achten.“, empfiehlt *Land schafft Leben* Obmann Hannes Royer.

Alle Informationen rund um die Produktion von Mehl in Österreich sowie zu gesundheitlichen Aspekten, Ernährungsmythen und Handhabungstipps gibt es ab sofort auf der Webseite von *Land schafft Leben*.

Links:

Pressebilder: www.landschaftleben.at/service-aktuelles/meldungen/pressebereich/pressebilder

Videoreihe „Der Weg des Mehls“: www.landschaftleben.at/lebensmittel/mehl/videos

Alles über Mehl aus Österreich: www.landschaftleben.at/lebensmittel/mehl

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

Julia Eder, Kommunikation

Land schafft Leben

Erzherzog-Johann-Straße 248b, 8970 Schladming

T: +43 3687 24 008-306

julia.eder@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 Konsumenten und Medienvertretern mit umfassenden Informationen und als erster Ansprechpartner rund um österreichische Lebensmittel zur Verfügung. Über die aufklärende Webseite www.landschaftleben.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 14-

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 59 Förderern, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels, sowie von privaten Spendern und gemeinnützig engagierten Personen.