



## PRESSEMITTEILUNG

### **AMA-Marketing: Brot und Gebäck – Leidenschaft und Kulturgut**

Regionalität spielt eine maßgebliche Rolle bei der Kaufentscheidung.

**(Wien, 20. Juli 2023) Hierzulande ist die Getreideernte voll im Gang. Brot und Backwaren zählen schon seit Jahrtausenden zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln der Menschen. Die österreichischen Konsument:innen kaufen durchschnittlich 42 Semmeln pro Jahr für den Haushaltskonsum. Hinzu kommen viele Brotsorten und andere Gebäckvarianten. Doch was wissen sie über die Produktion und Herkunft der hierzulande erhältlichen Backwaren? Diesen Fragen ging die AMA-Marketing kürzlich in einem Konsumentenforum und mithilfe einer Motivanalyse nach.**

Brot zählt zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln, auf das laut RollAMA rund 11 Prozent der Frischeausgaben der österreichischen Haushalte entfallen. Der Pro-Kopf-Verbrauch von Speisegetreide insgesamt lag 2021/22 laut Statistik Austria bei rund 93 Kilogramm. Die österreichischen Haushalte kaufen Getreideerzeugnisse zu einem überwiegenden Teil (rund 80 %) im Lebensmittel Einzelhandel (Supermärkte und Diskonter). Der Rest verteilt sich auf Bäckereien und Konditoreien (15 %) sowie sonstige Einkaufsquellen.

#### **Semmeln beliebtestes Kleingebäck**

Bei Gebäck greifen über 90 Prozent der Österreicher:innen im LEH am liebsten zu frischem Kleingebäck – bevorzugt zu Semmeln. Im Schnitt kauft jede/r Verbraucher:in jährlich 42 Semmeln (Haushaltskonsum exkl. Take-Away). Bei der Auswahl der Produkte achten knapp 80 Prozent der Konsument:innen laut RollAMA-Motivanalyse auf eine regionale Herkunft. Während 41 Prozent die aktuelle Auswahl an regionalen Lebensmitteln im Lebensmittelhandel als ausreichend bewerten, wünschen sich 56 Prozent der Befragten ein größeres Angebot aus regionaler Produktion. Bei Mehl, Brot und sonstigen Getreideprodukten mit österreichischer Herkunftsbezeichnung gehen die Verbraucher:innen davon aus, dass das Getreide in Österreich geerntet (81 %) und vermahlen (52 %) bzw. gebacken (61 %) wurde.

Dass Regionalität ein zentrales Kriterium ist, zeigte auch eine vor Kurzem durchgeführte, qualitative Studie im Rahmen des AMA-Konsumentenforums zu Brot und Gebäck. Die Konsument:innen verstehen und erwarten darunter, dass Produktion und Verarbeitung des Getreides bis zum fertigen Produkt in der Region stattfinden. Wesentliche Aspekte dabei sind unter anderem der Schutz und Erhalt der heimischen Landwirtschaft und des Landschaftsbildes, deren Kleinstrukturiertheit bei den Konsument:innen Vertrauen schafft. Darüber hinaus führt Regionalität zu kürzeren Transportwegen, was wiederum als umweltschonend eingeordnet wird. Regionale Familienbetriebe werden dabei als besonders engagiert und verantwortungsvoll in ihrem Handeln wahrgenommen.



## **Großer Informationsbedarf über Verarbeitungsschritte**

Beim AMA-Konsumentenforum wurde auch erfragt, inwieweit die Verbraucher:innen über die Verarbeitung von Ackerbauerzeugnissen Bescheid wissen und bei welchen Themen ein erhöhter Informationsbedarf besteht. Dabei zeigte sich, dass viel Unwissenheit darüber herrscht, welche Faktoren die Qualität der Vermahlung ausmachen. Neben Informationen über die Verwendung von Zusatzstoffen, wird die Kontrolle der Herkunft (der Rohstoffe) und der Hygiene innerhalb des Verarbeitungsprozesses von Konsument:innen als wichtig erachtet. Die Aufgabe eines Siegels sehen die Befragten vor allem darin, Qualität auf einen Blick zu erkennen und sich darauf verlassen zu können, ohne sich mit Details auseinandersetzen zu müssen.

## **Herkunft entscheidendes Kaufkriterium**

In Österreich sind Brot und Gebäck eindeutig ein Kulturgut mit langer Tradition und großer Vielfalt. Im Rahmen des Konsumentenforums zeigte sich klar, dass die Qualität und Herkunft der Backwaren jedoch oftmals nicht transparent genug oder auf den ersten Blick erkennbar sind. Bisher ist zudem lediglich der Ort der Vermahlung herkunftsbegründend. Dem möchte die AMA-Marketing entgegenwirken und arbeitet gemeinsam mit Branchenvertreter:innen intensiv an einer neuen AMA-Gütesiegel-Richtlinie, um Brot und Backwaren und die Stakeholder entlang der Wertschöpfungskette stärker zu integrieren. Für Konsument:innen würde damit eine verlässliche Orientierungshilfe in Bezug auf die Herkunft und Qualität der Produkte geschaffen, für Produzent:innen bedeute dies mehr Visibilität im Regal und eine weitere Möglichkeit, sich als regionale Anbieter zu positionieren. Mit dem rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel für Brot und Backwaren werden heimische Qualitätsprodukte ausgezeichnet und vor den Vorhang geholt. „Mit der Integration von Getreideerzeugnissen ins AMA-Gütesiegel-Programm soll die Produktionsweise von Getreide sowie die Regionalität beim Einkauf von Mehl, Brot und Backwaren wieder mehr an Bedeutung gewinnen und stärker ins Bewusstsein der Konsumentinnen und Konsumenten rücken“, sagt Martin Greßl, Leiter des Qualitätsmanagements der AMA-Marketing.

Das AMA-Gütesiegel gibt seit 30 Jahren Auskunft über nachvollziehbare Herkunft, hohe Qualität und unabhängige Kontrollen. 2024 sollen auch regionale Qualitätsprodukte aus dem Getreide-Bereich an Sichtbarkeit im Regal gewinnen.

### Rückfragehinweis:

Kristijana Lastro

Unternehmenskommunikation

Mobil: +43 664 837 64 20

E-Mail: [presse@amainfo.at](mailto:presse@amainfo.at)

---

### **Über die AMA-Marketing:**

Die AMA-Marketing GesmbH ist die österreichische Plattform für Qualität, Absatzförderung und Kommunikation bei landwirtschaftlichen Erzeugnissen und Lebensmitteln. Sie zeichnet Spitzenleistungen in der Lebensmittelwirtschaft mit dem AMA-Gütesiegel, dem AMA-Biosiegel und dem AMA GENUSS REGION Siegel aus. Ihre Aufgaben sind gesetzlich geregelt. Die Finanzierung erfolgt über Agrarmarketingbeiträge der Landwirte, Mittel der Europäischen Union sowie Gebühren der Lizenznehmer.

#### **Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH**

Dresdner Straße 68a  
1200 Wien, Postfach 214  
UID ATU39009407

Firmenbuchnummer 135101d, HG Wien  
Zertifiziert nach: ISO 9001:2015,  
ISO 14001:2015, EMAS

Telefon +43 50 3151-401  
Telefax +43 50 3151-499  
[presse@amainfo.at](mailto:presse@amainfo.at)  
[www.amainfo.at](http://www.amainfo.at)