

LEBENSMITTELBERICHT ÖSTERREICH

BUNDESMINISTERIUM FÜR LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT
Das Lebensministerium

LEBENSMITTELBERICHT ÖSTERREICH

**DIE ENTWICKLUNG DES LEBENSMITTELSEKTORS
NACH DEM EU-BEITRITT 1995**

Wien 1997

BUNDESMINISTERIUM FÜR LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT
Das Lebensministerium

Dieser Bericht wurde in Zusammenarbeit mit
CULINAR erstellt.

Projektleitung:

Harald PAYER
Christian NOHEL
Hanni RÜTZLER

IMPRESSUM

Medieninhaber und Herausgeber: Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft,
1012 Wien, Stubenring 1
Inhalt, Redaktion und Satz: Culinar in Zusammenarbeit mit:
Günther Landsteiner, Robert Lukesch, Hanna Krause, Harald Payer,
Silvia Payer, Hanni Rützler, Gerhard Popp, Heinz Schandl, Christian
Nohel, Doris Stiksl, Eva Glawischnig, Martha Wagnest, Gertraud
Wöber, Andreas Walzer, Helga Zangerl-Weisz, Peter Zapfel
Grafik: Culinar in Zusammenarbeit mit Franz Witowetz
Redaktionsschluß: 25. Mai 1997

Inhaltsverzeichnis

1. RESUMÉ

1.1 Zielsetzung des Lebensmittelberichts	1
1.2 Der Lebensmittelsektor in Österreich - Akteure und Strukturen	5
1.3 Zusammenfassung der wichtigsten Trends und Entwicklungen im Zeitraum 1994/95	8

2. LANDWIRTSCHAFTLICHE LEBENSMITTELPRODUKTION

2.1 Struktur und Entwicklung des Agrarsektors	15
2.2 Produktionsdaten	21
2.3 Biologischer Landbau	30
2.3.1 Strukturen des Biolandbaus in Österreich	31
2.3.2 Produktionsdaten	33
Exkurs: Der Biolandbau in Europa	35

3. LEBENSMITTELVERARBEITUNG

3.1 Struktur und Entwicklung des Lebensmittelverarbeitungssektors	39
3.2 Produktionsdaten	44
3.3 Neue Produktionstechnologien	53
3.3.1 Die Bestrahlung von Lebensmitteln	53
3.3.2 Zusatzstoffe	55
3.3.3 Gentechnologie	56
3.3.4 Lebensmittelimitate	59

4. LEBENSMITTELHANDEL

4.1 Bedeutung und Struktur des Lebensmittelhandels	61
4.2 Lebensmittelgroßhandel	63
4.3 Einzelhandel	66
4.3.1 Hohe Konzentration im österreichischen Lebensmitteleinzelhandel	67
4.3.2 Sinkende Versorgungsdichte	71
4.3.3 Internationalisierung im Lebensmitteleinzelhandel	73
4.3.4 Der Einstieg der Handelsketten in den Bio-Markt	76
4.4 Direktvermarktung	78
4.4.1 Bäuerliche Vermarktungsinitiativen	78
4.4.2 Bauernmärkte und Bauernläden	82
4.4.3 Kooperationen zwischen Landwirtschaft, Gastronomie und Tourismus	84

5. LEBENSMITTELKONSUM

5.1 Verbrauch nach Lebensmittelgruppen	85
5.2 Lebensmittelverzehr	90
5.2.1 Verbrauchergruppenspezifische Unterschiede	90
5.2.2 Trends im Ernährungsverhalten	92
5.3 Konsumverhalten	94
5.3.1 Ernährungswissen	94
5.3.2 Lebensmitteleinkauf	94
5.3.2.1 Subjektive Beurteilung	97
5.3.2.2 Einkauf von Bioprodukten	98
5.3.3 Speisenzubereitung	99
5.3.4 Mahlzeitengestaltung	100

6. GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG UND GASTRONOMIE

6.1 Bedeutung und Struktur der Außer-Haus-Verpflegung	103
6.2 Gemeinschaftsverpflegung	109
6.3 Gastronomie	113
6.4 Hauben und Kronen im Ländervergleich	117

7. LEBENSMITTELQUALITÄT

7.1 Qualitätsbegriffe in Produktion, Verarbeitung und Handel	122
7.1.1 Qualitätsbegriffe in der Landwirtschaft	123
7.1.2 Qualitätsbegriffe in der Lebensmittelindustrie	123
7.1.3 Qualitätsbegriffe im Lebensmittelhandel	124
7.1.4 Qualitätsbegriffe in der Außer-Haus-Verpflegung	124
7.2 Qualitätsbegriffe der Konsumenten	125
7.2.1 Essen außer Haus: Subjektive Beurteilung	129
7.3 Lebensmittelkennzeichnung	131
7.4 Lebensmittelüberwachung	136
7.4.1 Die amtliche Lebensmittelüberwachung	137
7.4.1.1 Schwerpunktaktionen	141
7.4.1.2 Testverfahren zur Gentechnik, Strahlungskonservierung und zu biologisch erzeugten Produkten	144
7.4.2 Die Bundesqualitätskontrolle	145
7.4.2.1 Inlandskontrolle	145
7.4.2.2 Ein- und Ausfuhrkontrolle	146
7.4.3 Die Bundeskellereiinspektion - Weinkontrolle	147
7.4.4 Die Kontrolle von biologisch produzierten Lebensmitteln	147
Gesetzesänderungen und Verordnungen 1994/95	149
Darstellungsverzeichnis	159
Literatur	163
Tabellenanhang (Band 2)	173

1. RESUMÉ

1.1 Zielsetzung des Lebensmittelberichts

Essen und Trinken nehmen im Lebensstil der Österreicher einen hohen Stellenwert ein. Das belegen nicht nur empirische Studien¹, das wird auch durch einen Blick in Tages- und Wochenzeitungen sowie Magazine evident: Kulinarische Artikel in unterschiedlichster Form gehören heute zu einem fixen Bestandteil zahlreicher Medienprodukte. Sie sind ein wesentlicher Teil sowohl der mehr oder weniger popularisierten Diskurse zum Thema Ernährung, als auch diverser Zeitgeist-Diskurse über das Essen und Trinken. Darin drücken sich die **zunehmend reflektierten Koch-, Eß- und Trinkpraktiken der Österreicher** aus, die ihrerseits in einem spannungsreichen Verhältnis zur Lebensmittelproduktion stehen, und damit für ein zunehmend innovationsfreundliches Klima sorgen.

Es ist noch nicht lange her, da war der Lebensmittelsektor in Österreich primär vom Leitbild einer ausreichenden und möglichst rationellen Versorgung der Bevölkerung mit Grundnahrungsmitteln geprägt. Die Dominanz dieses Versorgungsparadigmas bewirkte insgesamt wenig Aufmerksamkeit für Qualitätsproduktion. Dies äußerte sich beispielsweise darin, daß neben einer ausschließlich mengenorientierten Ernährungsbilanz für Österreich kein weiteres periodisches Berichtssystem geschaffen wurde, das auch über die Veränderungen der Eßgewohnheiten der Österreicher, die wichtigsten soziokulturellen Ursachen dafür oder über den Strukturwandel in der heimischen Lebensmittelwirtschaft aktuelle Informationen zur Verfügung gestellt hätte. Die mengenmäßige Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln ist jedoch schon seit längerer Zeit ausreichend gesichert. Statt dessen **nimmt die Nachfrage nach qualitativ höherwertigen Lebensmitteln zu**. Insbesondere die Bereitstellung frischer und natürlicher Lebensmittel gewinnt zunehmend an Bedeutung.² Die Anbieter – von den Bauern bis zur Gastronomie – konnten darauf in gebührender Weise reagieren und selbst neue Impulse zugunsten von mehr Qualität setzen. Exemplarisch sei hier auf die großen Erfolge der „Neuen Wiener Küche“ hingewiesen.

Die Ernährungssituation in Österreich ist heute vor allem durch zwei große Entwicklungstendenzen charakterisiert: Einerseits unterliegt die Nahrungskette Ernte-Verarbeitung-Zubereitung-Verzehr den Einwirkungen einer rasch zunehmenden **Globalisierung** der Konsumgewohnheiten, andererseits zeigen die mit der Herkunft der Lebensmittel sowie der Zusammenstellung der Speisen und Mahlzeiten verbundenen **regionalen Differenzierungen** eine weiterhin anhaltende Beständigkeit. Der Beitritt Österreichs zur Europäischen Union hat die Tendenz zu wachsender Konkurrenz und weiterer Konzentration in den Schlüsselbereichen des Lebensmittelsektors noch mehr beschleunigt. Die österreichische Lebensmittelwirtschaft ist heute wie nie zuvor herausgefordert, sich auf den in- und ausländischen Märkten zu positionieren, bestehende Wettbewerbsvorteile zu fördern und kulinarische Innovationen zu setzen. Die vergleichsweise geringen durchschnittlichen Betriebsgrößen in der österreichischen Lebensmittelwirtschaft lassen einen Preiswettbewerb in den meisten Bereichen aber wenig sinnvoll erschei-

¹Vgl. u.a. Institut für Kulturstudien (Hg. 1994): Ernährungsweisen und Eß- und Trinkkulturen in Österreich, Band 2: Praxisformen des Essens, Trinkens und Kochens. Empirische Ergebnisse einer repräsentativen Umfrage. Wien.

²Vgl. Fessel+GFK (1995): Image der Landwirtschaft. Wien.

nen. Die Zukunft der österreichischen Lebensmittelwirtschaft liegt vielmehr in der gezielten Förderung und Entwicklung von Qualitätsprodukten und -dienstleistungen mit starkem Regionalbezug. Das Potential dazu ist zweifellos vorhanden.

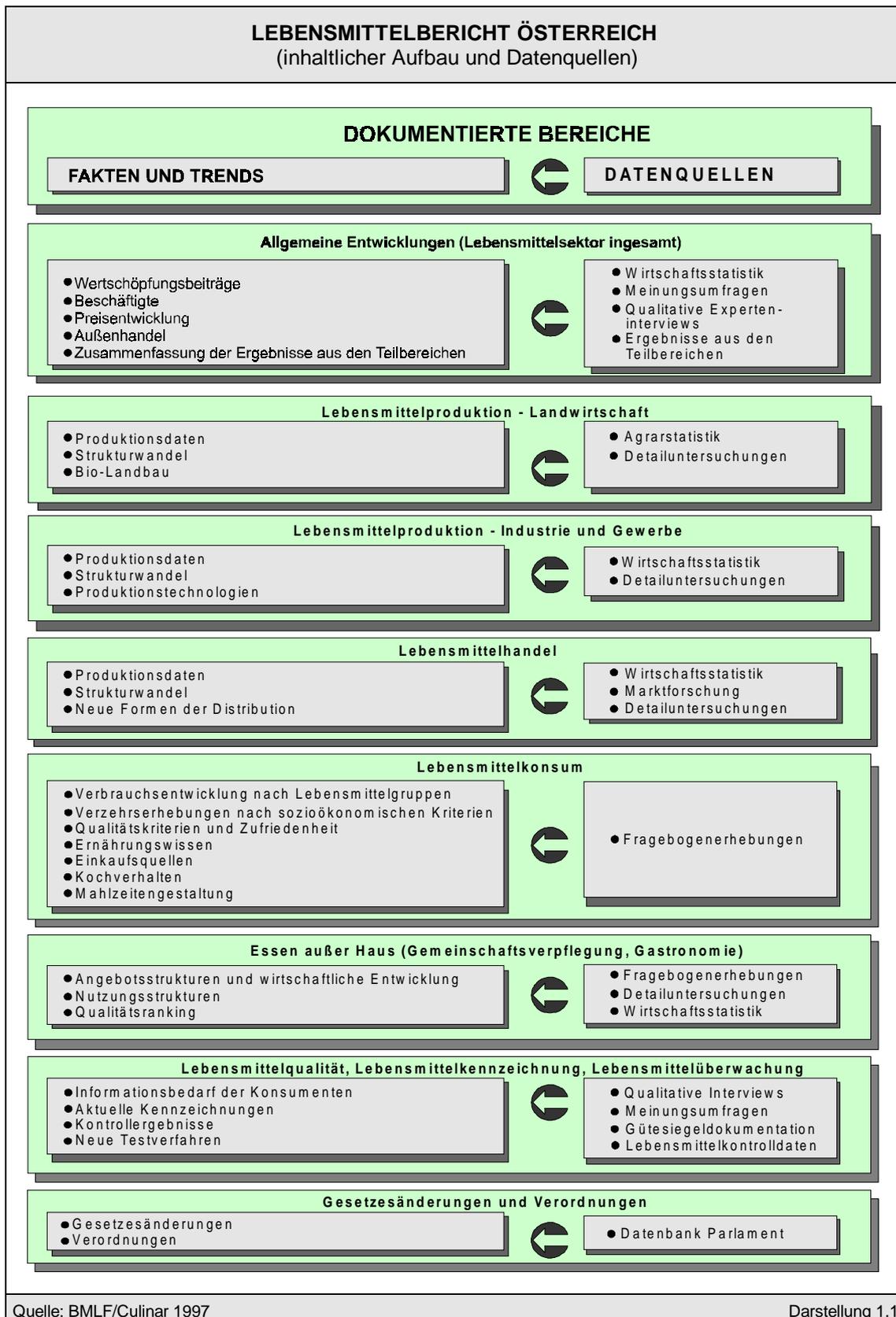
Bedenkt man die geringe Ausdehnung des Landes, so hat man es mit einer **erstaunlich vielfältigen Küche und Eßkultur** zu tun. Das Spektrum der Spezialitäten, Schmankerln und kulinarischen Initiativen aus Österreich ist kaum zu überblicken und ein **Spiegelbild der landschaftlichen Gegensätze** von den hochalpinen Regionen bis zu der pannonischen Tiefebene. Jede Gegend hat ihre eigenen geographischen Besonderheiten (Kleinklima, Boden, Hanglage etc.), die das Gedeihen ganz typischer landwirtschaftlicher Ausgangsprodukte fördert. Das Marchfeld ist berühmt für seine Spargel, in der südlichen Steiermark wird dunkles Kürbiskernöl gewonnen, im Waldviertel wächst der Mohn in vielen Sorten. Mitunter haben die regionalen Spezialitäten den Landschaften sogar ihren Namen gegeben, wie etwa dem Mostviertel oder dem Weinviertel. Und in jeder dieser Regionen hatten die Leute immer schon ihre eigene Art zu kochen. Palatschinken etwa spielen eine tragende Rolle in der Wiener Mehlspeisküche und werden im Osten Österreichs auch gerne als Hauptgericht gegessen, im Salzkammergut trifft man häufiger auf Fischküche, in Kärnten sind Kas- und Fleischnudeln ein unverzichtbarer Bestandteil der regionalen Identität. Gute österreichische Küche hat dabei ihren Kern in der Verbindung von Traditionellem mit Innovativem, in der Bereitschaft zur Inspiration und zum Experiment.

In diesem Sinne soll der vorliegende Lebensmittelbericht den Anfang für eine **periodische Lebensmittelberichterstattung in Österreich** setzen. Der Lebensmittelbericht dokumentiert die aktuelle Lage des Lebensmittelsektors, seine Rahmenbedingungen, seine strukturelle Entwicklung sowie die wichtigsten Trends im Ernährungsverhalten der Österreicher - soweit es die vorhandenen Informationsgrundlagen zulassen. Erstmals wird hier **der heimische Lebensmittelsektor in seinem gesamten Zusammenhang von der agrarischen Lebensmittelproduktion bis zum Verzehr** in systematischer Form dargestellt. Eines der Hauptanliegen des Lebensmittelberichts ist es, die vielfältigen Beziehungen zwischen den verschiedenen Akteuren entlang der gesamten Nahrungskette - Gemeinsamkeiten ebenso wie Widersprüche - einer breiteren Öffentlichkeit transparent zu machen. Damit schafft der Bericht auch einen Anreiz, das **große Potential an Synergieeffekten** innerhalb und zwischen den verschiedenen Bereichen des Lebensmittelsektors durch mehr Kooperation zu nutzen. Neben der **allgemeinen Öffentlichkeit** richtet sich der Bericht insbesondere an die interessierte **Fachöffentlichkeit** in der öffentlichen Verwaltung, in der Wirtschaft und in der Wissenschaft. Der Bericht bietet die erforderliche Informationsgrundlage für die Entwicklung von lebensmittelpolitisch relevanten Maßnahmen in den entsprechenden Politikbereichen an. Insofern versteht sich der vorliegende Lebensmittelbericht auch als **konstituierendes Moment einer kooperativen Lebensmittelpolitik** in Österreich.

Diesen Zielsetzungen entspricht auch der **Aufbau des Berichtes**. In Kapitel 1 werden zunächst die Konturen des gesamten Lebensmittelsektors nachgezeichnet, es wird festgelegt, um welche Wirtschafts- und Lebensbereiche es sich dabei handelt und in welchen Beziehungen sie zueinander stehen. Daran anschließend folgt ein Überblick über die markantesten wirtschaftlichen Entwicklungen des Lebensmittelsektors im gewählten Beobachtungszeitraum der beiden Jahre 1994 und 1995. Kapitel 2 stellt die Lebensmittelproduktion in der Landwirtschaft dar. Besonderes Augenmerk wird dabei auf folgende Besonderheiten der österreichischen Landwirtschaft

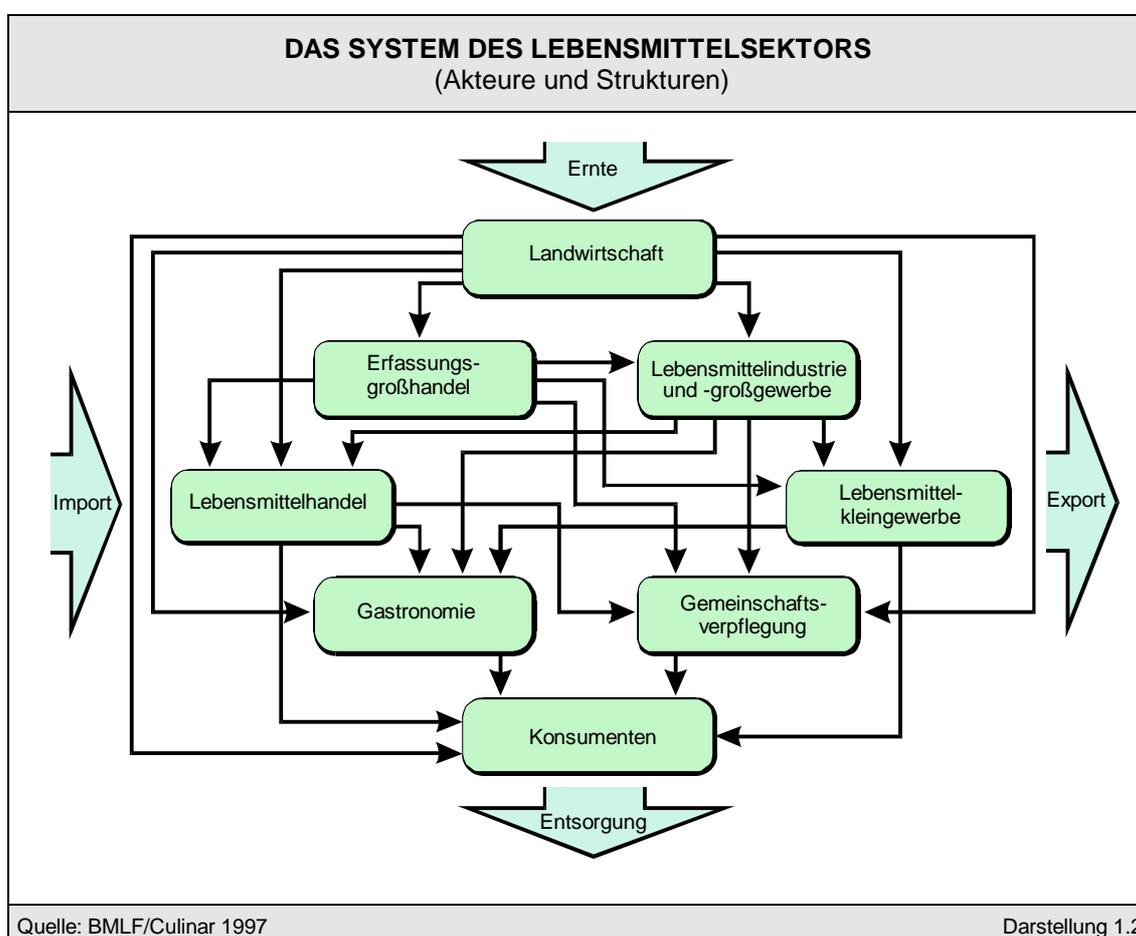
gelegt: ihre Kleinstrukturiertheit, der hohe Grünlandanteil, die große Bedeutung des biologischen Landbaus und die hohe Vielfalt an pflanzlichen und tierischen Ausgangsprodukten. Kapitel 3 befaßt sich mit den wichtigsten Trends in der Lebensmittelindustrie und im Lebensmittelgewerbe. Der Lebensmittelhandel, bestehend aus Erfassungsgroßhandel, Einzelhandel und bäuerlicher Direktvermarktung wird in Kapitel 4 erörtert. Die wichtigsten Trends im Lebensmittelverbrauch und -verzehr seit Mitte der achtziger Jahre werden in Kapitel 5 zusammengefaßt. Dieses Kapitel enthält weiters eine ausführliche kultursoziologische Analyse der aktuellen Eß- und Trinkgewohnheiten der Österreicher, die auf der Grundlage einer repräsentativen Fragebogenerhebung (Sommer 1996) erstellt wurde. Die Ergebnisse dieser Befragung konnten in vielen Punkten mit den Ergebnissen einer ähnlichen Erhebung verglichen werden, die das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft schon im Jahr 1993 durchführen ließ. Über die wichtigsten Entwicklungen im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie berichtet Kapitel 6. In Kapitel 7 werden schließlich die verschiedenen Zugänge zum Thema Lebensmittelqualität dargestellt. Es enthält einen Überblick über die verschiedenen Qualitätsbegriffe im gesamten Lebensmittelsektor, eine detaillierte Darstellung der Einstellungen der Konsumenten zu Fragen der Lebensmittelqualität, die Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung im Beobachtungszeitraum 1994/95, einen Überblick über die neuen Nachweisverfahren für biologisch produzierte oder durch Bestrahlung und gentechnische Modifizierung veränderte Lebensmittel sowie aktuelle Aspekte der Lebensmittelkennzeichnung, die durch den EU-Beitritt in besonderer Weise an Bedeutung gewonnen hat. Der Anhang enthält einen ausführlichen Tabellenteil zu den einzelnen Kapiteln sowie einen Überblick über alle relevanten Gesetzesänderungen und Verordnungen im Zeitraum 1994/95.

Der **Referenzzeitraum** des vorliegenden Berichtes sind die beiden Jahre **1994 und 1995** – also das letzte Jahr vor und das erste Jahr nach dem EU-Beitritt. Ein zentrales Anliegen dieses Berichtes ist es somit, die Aufmerksamkeit auf die vielen Veränderungen zu lenken, die sich durch diesen Schritt ergeben haben. Die Zielsetzung des Berichtes erforderte die Verwendung zum Teil sehr **unterschiedlicher Datengrundlagen**. Neben umfangreichen schriftlichen Fragebogenerhebungen wurden vor allem die zahlreichen einschlägigen Berichte und Statistiken wie etwa des Österreichischen Statistischen Zentralamtes, des Österreichischen Instituts für Wirtschaftsforschung, des Fachverbandes der Lebensmittelindustrie, des Marktforschungsinstitutes AC Nielsen, des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, des Bundesministeriums für Soziales oder des Bundeskanzleramtes Sektion Verbraucherschutz, herangezogen. Soweit die verfügbaren amtlichen Informationsgrundlagen und wissenschaftlichen Untersuchungen die gewünschte Aktualität nicht anbieten konnten, wurden entsprechende Primärerhebungen bzw. plausible Hochrechnungen durchgeführt. War dies ebenfalls nicht möglich, wurde zumindest versucht, auf den zuletzt verfügbaren Stand des Wissens vor dem gewählten Beobachtungszeitraum zurückzugreifen. Wegen der eingeschränkten Kompatibilität der verfügbaren Statistiken ist jedoch **zu einigen Bereichen des Lebensmittelsektors eine konsistentere und detailliertere Darstellung derzeit nicht möglich**. Es ist zu hoffen, daß mit der Implementierung einer periodischen Lebensmittelberichterstattung ein Großteil der genannten Datenprobleme rasch überwunden werden kann.



1.2 Der Lebensmittelsektor in Österreich – Akteure und Strukturen

Die Bereitstellung von Lebensmitteln erfolgt in unserer hochgradig arbeitsteiligen Industrie- und Dienstleistungsgesellschaft durch ein System zahlreicher Akteure mit unterschiedlichen wirtschaftlichen Interessen. Dieses System kann als Lebensmittelsektor bezeichnet werden.³ Es stellt einen **Kernbereich der österreichischen Wirtschaft** dar. Der Lebensmittelsektor umfasst die Ernte, Verarbeitung, Distribution, Zubereitung sowie den Import und Export von Lebensmitteln aller Art – also die gesamte Lebensmittelversorgung von der agrarischen Produktion bis zum Lebensmittelverzehr und der Entsorgung. Als Lebensmittel gelten alle Stoffe, die dem menschlichen Verzehr dienen – inklusive Trinkwasser.⁴



Neben den Lebensmitteln bieten die verschiedenen Akteure dieses Systems auch andere Güter und Dienstleistungen an, wie beispielsweise biogene Rohstoffe für die chemische Produktion oder die Energieversorgung, Landschaftspflegeleistungen der Landwirtschaft oder Non-Food-Artikel in den Regalen des Einzelhandels. In vielen Fällen handelt es sich dabei um Ne-

³Als Synonyme für den gesamten Lebensmittelsektor bzw. Teile davon werden in der Literatur häufig auch die Begriffe „Ernährungswirtschaft“, „Nahrungswirtschaft“, „Lebensmittelwirtschaft“ oder „Agrobusiness“ verwendet.

⁴Tabakwaren und Arzneimittel dienen nicht dem menschlichen Verzehr und werden daher nicht zu den Lebensmitteln gezählt.

benprodukte einzelner Wirtschaftszweige des Lebensmittelsektors. Diese Leistungen zählen aber nicht zum Gegenstand des vorliegenden Berichts und bleiben daher unberücksichtigt. Ebenfalls keine Berücksichtigung finden hier die umfangreichen Vorleistungen des Lebensmittelsektors: Düngemittel, Energiebezüge, Wasserentnahmen oder Futtermittel für die tierische Produktion.⁵

Im gesamten Lebensmittelsektor werden schätzungsweise **rund 265 Mrd. öS (1994) Wertschöpfung** erwirtschaftet. Das entspricht **rund 12 % des jährlichen Bruttoinlandsproduktes**. Der Lebensmittelsektor ist heute von einem starken Verdrängungswettbewerb mit entsprechenden Konzentrations- und Diversifikationsprozessen innerhalb der einzelnen Segmente sowie zwischen ihnen gekennzeichnet. Aufgrund der beitriffsbedingten Umstellung des statistischen Systems sind derzeit mit Ausnahme der landwirtschaftlichen Produkte noch keine Wertschöpfungsdaten für das Jahr 1995 verfügbar.

WERTSCHÖPFUNG DES LEBENSMITTELSEKTORS (Nettoproduktionswerte in Mrd. öS zu laufenden Preisen 1983 – 1994)			
	1983	1988	1994
Landwirtschaftliche Produktion	34,0	40,2	64,9
Lebensmittelgroßhandel	ca. 20,0	ca. 30,0	ca. 40,0
Lebensmittelindustrie	33,7	38,2	31,9
Nahrungs- und Genußmittelgroßgewerbe	5,2	5,9	9,7
Nahrungs- und Genußmittelkleingewerbe	8,7	8,8	10,4
Industrielle Wasserversorgungsunternehmen	k.A.	k.A.	ca. 3,0
Lebensmitteleinzelhandel	32,8	34,7	ca. 45,0
Gaststätten- und Beherbergungswesen	ca. 30,0	ca. 40,0	ca. 60,0
Gemeinschaftsverpflegung	k.A.	k.A.	k.A.
Summe, geschätzt	rd. 165,0	rd. 200,0	rd. 265,0

Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach AC Nielsen 1995, ÖSTAT 1995, BÖG 1995, ÖRV 1996 Darstellung 1.3

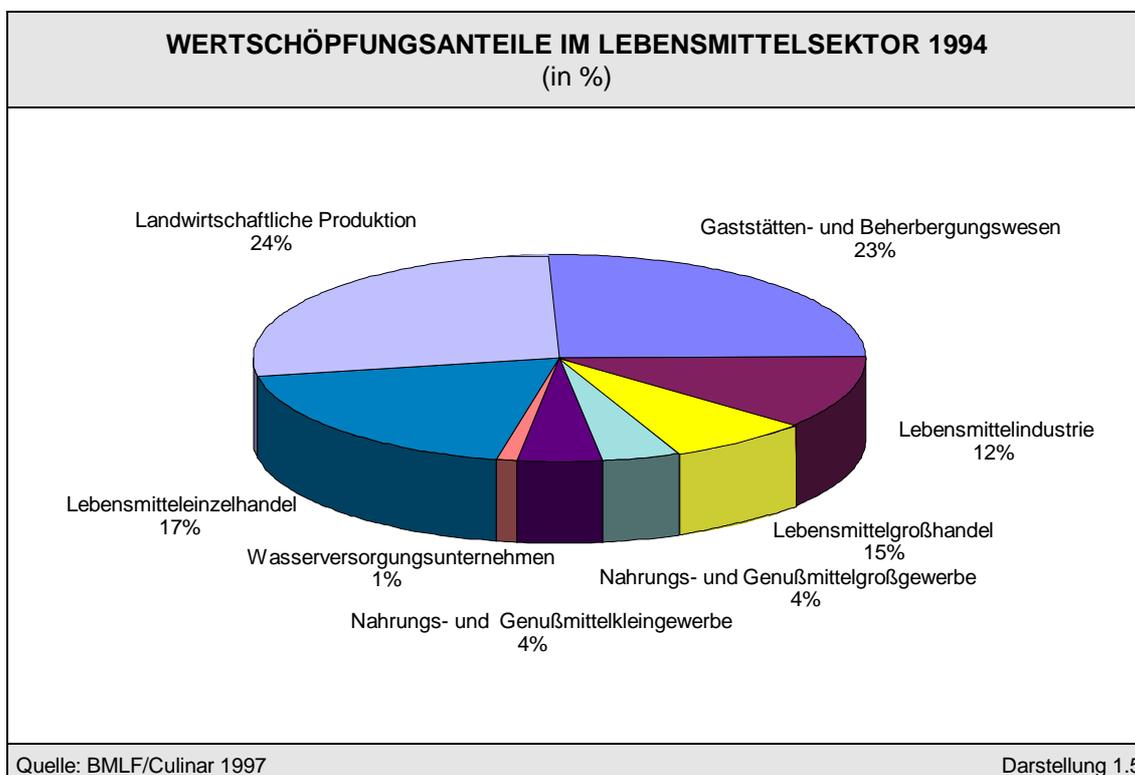
DER BIP-BEITRAG DES LEBENSMITTELSEKTORS (in Mrd. öS)			
	1983	1988	1994
BIP Österreich	1.201,2	1.566,4	2.262,9
BIP-Beitrag des Lebensmittelsektors, geschätzt	165,0	200,0	265,0
Anteil am BIP (in %)	13,7	12,8	11,7

Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach ÖSTAT Sonderauswertung Darstellung 1.4

Der Lebensmittelsektor schafft für einen großen Teil der Bevölkerung eine gesicherte Lebensgrundlage: Er **beschäftigt in mehr als 300.000 Betrieben rund 500.000 Menschen**. Die weitest aus höchsten Beschäftigungswirkungen gehen dabei von der Landwirtschaft, der Gastronomie und dem Einzelhandel aus. Allein in diesen drei Bereichen gibt es rund 350.000 Arbeitsplätze.

⁵Tabelle 2.1 im tabellarischen Anhang enthält eine Auflistung aller relevanten Wirtschaftstätigkeiten nach der Systematik des ÖNACE, dem neuen österreichischen „System der Wirtschaftstätigkeiten“ (Nomenclature générale des activités économiques dans les communautés européennes).

Berücksichtigt man auch den großen Bereich der Gemeinschaftsverpflegung, über dessen Beschäftigtenanzahl allerdings keine statistischen Angaben verfügbar sind, so weist der Lebensmittelsektor schätzungsweise **rund 15 % aller Beschäftigten Österreichs** (Unselbständige und Selbständige) auf. Das heißt, jeder siebente Berufstätige in Österreich findet im Lebensmittelsektor einen Arbeitsplatz.



ANZAHL DER BETRIEBE UND BESCHÄFTIGTEN IM LEBENSMITTELSEKTOR 1994				
	Betriebe		Beschäftigte	
Landwirtschaftliche Produktion	267.444	(2)	165.700	(1)
Erfassungsgroßhandel	898	(1)	24.000	(1)
sonstiger Lebensmittelgroßhandel	1.230	(3)	k.A.	
Lebensmittelindustrie	489		37.442	(1)
Nahrungs- und Genußmittelgroßgewerbe	396		20.668	
Nahrungs- und Genußmittelkleingewerbe	4.526		32.312	
Wasserversorgungsunternehmen	k.A.		2.347	
Lebensmitteleinzelhandel	8.552		54.430	
Gaststättenwesen	28.791	(3)	71.000	(3)
Beherbergungswesen	16.310	(3)	55.751	(3)
Gemeinschaftsverpflegung	k.A.		k. A.	
Summe, gerundet	330.000		465.000	

(1) Referenzjahr 1995, (2) Referenzjahr 1993, (3) Referenzjahr 1991

Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach ÖSTAT Arbeitsstättenzählung 1991, ÖSTAT Industriestatistik, Bund Österreichischer Gastlichkeit (BÖG), Mazanek 1996, Fischer 1994, AC Nielsen 1995, Puwein 1996 Darstellung 1.6

1.3 Zusammenfassung der wichtigsten Trends und Entwicklungen im Zeitraum 1994/95

Der Lebensmittelsektor wurde im Zeitraum 1994/95 – wie kaum ein anderer Wirtschaftsbereich – durch den Beitritt Österreichs zur Europäischen Union nachhaltig beeinflusst. Der EU-Beitritt bedeutete die Übernahme der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) sowie die vollständige Öffnung der Agrar- und Lebensmittelmärkte für Mitbewerber aus der EU. Hinzu kamen die Anpassungserfordernisse infolge der Übernahme des EU-Handelsregimes mit den Reformstaaten Mittel- und Osteuropas und des Abschlusses der GATT-Verhandlungen. Die Beschränkungen im Handel mit Agrarwaren und Lebensmitteln mit der Gemeinschaft sind ohne Übergangsfrist gefallen. Für den österreichischen Lebensmittelsektor, insbesondere für die Bauern und die Lebensmittelindustrie, waren damit tiefgreifende strukturelle Veränderungen verbunden. Schon vor dem EU-Beitritt war bekannt, daß der österreichische Lebensmittelsektor, insbesondere in den beiden Kernbereichen Landwirtschaft und Verarbeitung, von der Integration massiv betroffen sein würde. Umfangreiche Begleitmaßnahmen und Hilfestellungen der öffentlichen Hand (teils kofinanziert von der EU) sollten daher die Anpassung an die neuen Herausforderungen unterstützen.

Die Endproduktion der **Landwirtschaft** (tierische und pflanzliche Produktion, wertmäßig) verzeichnete im Zeitraum 1994/95 beitriffsbedingt einen dramatischen Einbruch um rund ein Viertel (minus 24,8 %). Überdurchschnittlich betroffen von der Umstellung auf die GAP waren die intensiv wirtschaftenden Betriebe. Zur Bewältigung der finanziellen Folgen der Integration wurden die Agrarbudgets des Bundes und der Länder kräftig aufgestockt. Die Direktzahlungen an landwirtschaftliche Betriebe wurden um rund 15 Mrd. öS auf insgesamt 24,7 Mrd. öS angehoben. Die für das erste EU-Jahr 1995 ausgeschütteten Leistungsabgeltungen und sonstigen Direktzahlungen waren damit etwa 2½mal so hoch wie im Vorjahr. Der Anteil der Direktzahlungen an der landwirtschaftlichen Endproduktion erhöhte sich von 14,9 % (1994) auf 49,6 % (1995). Deutlich geändert hat sich außerdem die Zusammensetzung der entsprechenden Programme sowie die regionale Verteilung der Direktzahlungen. Die wichtigsten Positionen sind die in den EU-Marktordnungen vorgesehenen Acker- und Tierprämien, die Prämien des Österreichischen Programms für eine umweltgerechte Landwirtschaft (ÖPUL), die Ausgleichszulage für Betriebe in benachteiligten Gebieten sowie die – auf vier Jahre begrenzten – degressiven Ausgleichszahlungen für den beitriffsbedingten Preiseinbruch.

Der befürchtete Importdruck aus der EU als Folge der Marktöffnung war allerdings deutlich geringer als erwartet. Ein bedeutender Grund für die relativ geringe Zunahme der Einfuhr aus der EU und das Ausbleiben massiver Markteinbrüche lag darin, daß die inländischen Anbieter ihre Abgabepreise für einige kritische Warengruppen zum Teil vorbeugend unter das Niveau potentieller EU-Konkurrenten gesenkt hatten. Wichtige Beispiele dafür sind Milch und Molkereiprodukte, Mehl und zum Teil auch Fleisch. Im Agrarexport brachte der Abbau früherer Beschränkungen in den für die österreichischen Bauern zentralen Sparten keine besonderen Absatzfolge. Lediglich gegenüber Italien konnte – wenn auch vorwiegend mit Rohprodukten – die agrarische Handelsbilanz verbessert werden. Stattdessen legte der Entfall des alten Ausfuhr-Förderungssystems empfindliche Wettbewerbsschwächen der heimischen Anbieter bloß, wie hohe Kosten und unzureichende Anpassung an geänderte Marktansprüche und Kundenwünsche, die zuvor durch das nationale System der Exportstützungen und sonstige Hilfen über-

deckt waren. Beispiele dafür sind Molkereierzeugnisse, insbesondere Hartkäse sowie Rinder und Rindfleisch.

Neben dem EU-Beitritt stand die Entwicklung in der Landwirtschaft auch weiterhin stark im Zeichen des expandierenden **biologischen Landbaus**, der zunehmend als bedeutender Wettbewerbsvorteil der heimischen Landwirtschaft eingeschätzt wird. Österreich hat innerhalb der EU mit deutlichem Vorsprung sowohl die höchste Anzahl an Biobetrieben (1995: rund 7 % aller Betriebe) sowie auch den größten Anteil biologisch bewirtschafteter Fläche (1995: rund 7 % der gesamten Fläche). Einen wichtigen Impuls erhielt diese Entwicklung durch den Einstieg der großen Handelsketten in die Vermarktung von Bio-Produkten. Ebenfalls an Bedeutung gewonnen hat der **Direktabsatz landwirtschaftlicher Erzeugnisse** (Ab-Hof-Verkauf, Bauernmärkte, bäuerliche Vermarktungsinitiativen), der nach Rückgängen in den sechziger und siebziger Jahren in den letzten Jahren wieder stark zugenommen hat. Schätzungen zufolge lag das gesamte Umsatzvolumen des Direktabsatzes (an Verarbeitungsbetriebe, Handel, Gastronomie und Konsumenten) im Jahr 1995 bei etwa 26 Mrd. öS. Die Konsumausgaben der privaten Haushalte für direkt vermarktete Lebensmittel betragen rund 16 Mrd. öS. Rund drei Viertel davon entfielen auf den Ab-Hof-Verkauf. Das gesamte Marktpotential wird derzeit auf etwa 45 Mrd. öS geschätzt.⁶ Gemessen an den gesamten Verbraucherausgaben für Lebensmittel liegt der Anteil der direkt vermarkteten Erzeugnisse somit bei rund 5 %.

Neben der Landwirtschaft gerieten durch die Marktöffnung auch wichtige Teile der **gewerblichen und industriellen Lebensmittelverarbeitung** unter hohen Anpassungsdruck, verbunden mit hohen Arbeitsplatz- und Produktionsverlusten. Betroffen sind vor allem die bisher stark geschützten Bereiche der ersten Verarbeitungsstufe (Milch, Fleisch, Mühlen) mit ihren zum Teil extrem hohen Überkapazitäten. Die verspäteten Bemühungen um Neustrukturierung, Kostensenkung und bessere Marktverankerung brachten bisher nur mäßige Erfolge. Die für die gewerbliche und industrielle Lebensmittelverarbeitung zugesagten Anpassungshilfen („Eurofit“-Programm, Sektorpläne) sind langsamer als erhofft vorangekommen. Die Entwicklung in der österreichischen Lebensmittelverarbeitung wird künftig vor allem von der hohen Wettbewerbsintensität am europäischen Markt und der damit verbundenen Superkonzentration geprägt sein. Im Jahr 1990 entfielen auf lediglich 2 % der Verarbeitungsbetriebe in der EU bereits zwei Drittel des gesamten Umsatzes der Branche. Da der Lebensmittelmarkt insgesamt weitgehend gesättigt ist, werden die Unternehmen künftig bemüht sein, Wachstumsmöglichkeiten durch Segmentierung des Angebots, durch höheres Augenmerk auf Produkt- und Prozeßinnovationen und durch die Erschließung neuer Märkte zu schaffen. Ausländische Anbieter werden somit verstärkt versuchen, ihre Marktanteile in Österreich zu vergrößern. Hinzu kommt der wachsende Preisdruck des Lebensmitteleinzelhandels auf die heimischen Industrieunternehmen.

Der **Außenhandel mit Lebensmitteln** spielt mit einem wertmäßigen Anteil am gesamten Außenhandel Österreichs von 7,9 % beim Import und 6,0 % beim Export (1995) nur eine vergleichsweise geringe Rolle. Der Lebensmittelaußenhandel ist allerdings durch ein stetig steigendes Handelsdefizit gekennzeichnet. Die österreichische Lebensmittelhandelsbilanz⁷ ver-

⁶Angaben nach Kreuzer, Fischer und Partner 1996.

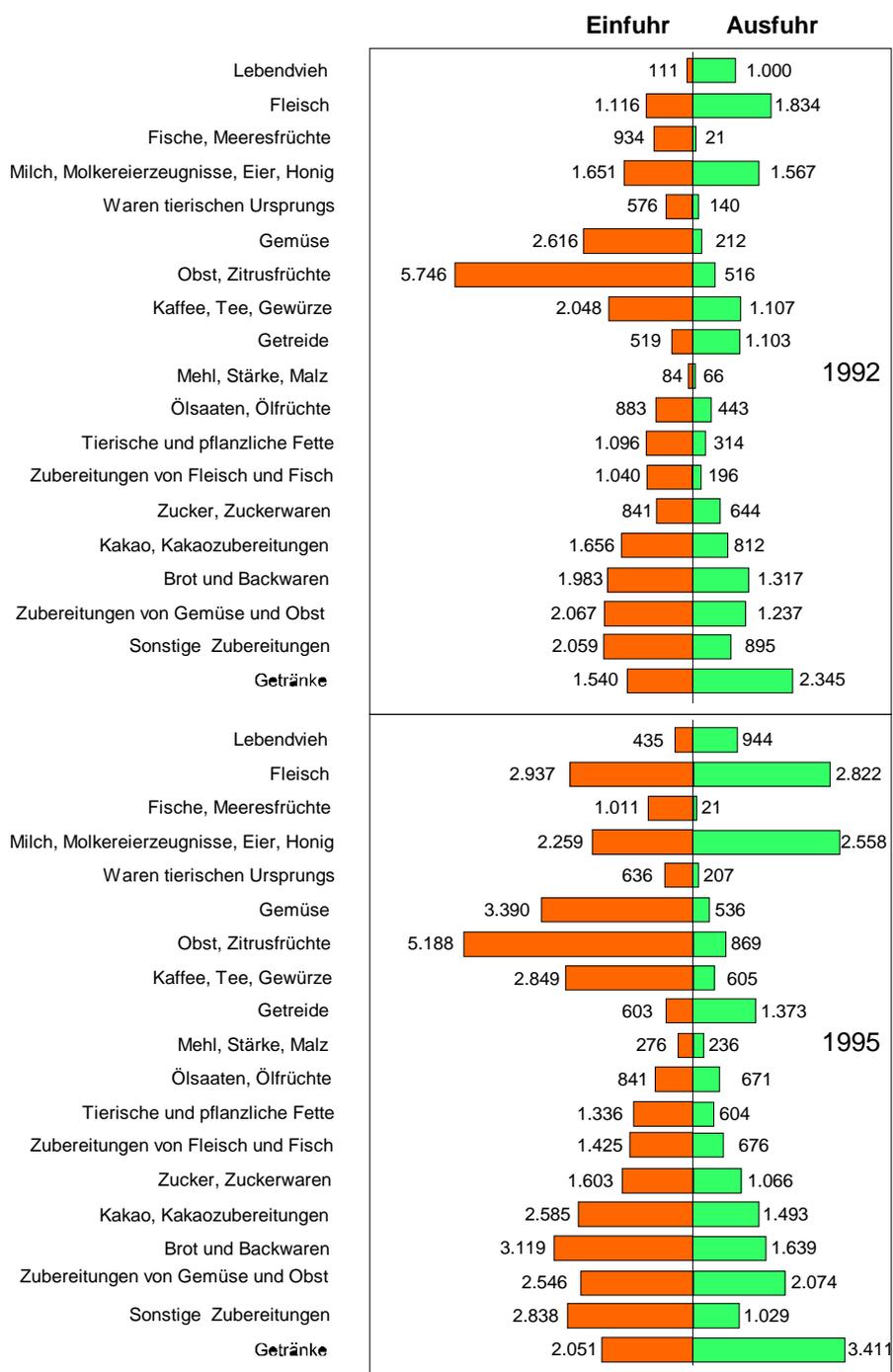
⁷Kapitel 01-05, 07-12, 15-22 SICR der Außenhandelsstatistik.

zeichnete sowohl bei Importen wie auch Exporten von 1992 bis 1995 einen wertmäßigen Anstieg, der Importüberhang betrug 1995 aber bereits 15,1 Mrd. öS (1994: 14,3 Mrd. öS). Der durchschnittliche Wert der exportierten Agrarprodukte liegt deutlich unter dem Wert der importierten Güter (unit value in öS/kg), was auf einen durchschnittlich höheren Verarbeitungsgrad der Lebensmittelimporte zurückzuführen ist. Der Wert der importierten Lebensmittel lag im Jahr 1995 bei durchschnittlich 14,04 öS/kg, jener der exportierten Lebensmittel bei 9,63 öS/kg. Der durchschnittliche unit value der importierten Lebensmittel ist somit um rund ein Drittel höher als bei den Lebensmittelexporten. Gegenüber dem Vorjahr konnte im Jahr 1995 die Differenz der unit values zwischen Lebensmittelimporten und -exporten jedoch von 4,78 öS/kg auf 4,41 öS/kg verringert werden.

Von den gesamten **Lebensmittelimporten** stellt Obst mit 24,4 % (1994: 29,4 %) noch immer die mengenmäßig bedeutendste Gruppe dar, gefolgt von Gemüse mit 13,5 % (1994: 9,1 %), Zucker und Zuckerwaren mit 10,6 % (1994: 9,0 %), Getreide mit 7,3 % (1994: 9,5 %), und Zubereitungen von Gemüse und Früchten mit 6,5 % (1994: 7,5 %). Bei den Obstimporten hält der Trend zur Verringerung der Importmengen weiter an. Im Vergleich zu 1993 wurde 1995 um 18,5 % weniger Obst importiert. Die stark steigende Tendenz bei den Getreideimporten in den letzten Jahren hat 1995 ein abruptes Ende erfahren, gegenüber dem Vorjahr wurde um 14,7 % weniger Getreide importiert. Dagegen hält der starke Anstieg der Importe in der Gruppe Zucker und Zuckerwaren weiter an, die sich seit 1992 bereits verdoppelt haben. Die mengenmäßig bedeutendsten Lebensmittelgruppen im **Export** stellen Getreide mit einem mengenmäßigen Anteil von 25,7 % (1994: 36,2 %), Getränke mit 16,9 % (1994: 20,6 %), Milch und Molkereierzeugnisse mit 13,7 % (1994: 5,1 %), Ölsaaten und -früchte mit 6,8 % (1994: 5,2 %) sowie Zubereitungen von Gemüse und Früchten mit 5,7 % (1994: 6,7 %) dar. Während die Exportmengen bei Getreide, Getränken sowie Zubereitungen von Gemüse und Früchten zum Teil stark rückläufig waren, verzeichneten Milch und Milchprodukte mit einer Steigerung um beinahe das Doppelte (198,2 %) gegenüber dem Vorjahr einen regelrechten Exportboom und auch bei den Ölsaaten und -früchten kam es zu einer beträchtlichen Steigerung um 44,6 %.

Die Entwicklung des **Lebensmitteleinzelhandels** im Zeitraum 1994/95 war durch einen anhaltenden Konzentrationsprozeß gekennzeichnet, der durch die Aufteilung der Konsum AG eine bedeutende Beschleunigung erfahren hat. Hauptsächlich durch die beitriffsbedingten Preiseinbrüche kam es im Jahr 1995 erstmals zu einer Umsatzverringering im Lebensmittel-einzelhandel. Weitere Belastungen entstanden vor allem durch den starken Rückgang im Tourismus und z. T. auch durch neue Distributionsformen sowie bäuerliche Direktvermarktung. Besonders betroffen von der fortschreitenden Konzentration sowie der wachsenden Auslandsorientierung des Lebensmitteleinzelhandels auf der Beschaffungsseite sind der agrarische Großhandel und die Lebensmittelindustrie. Die Beziehungen zwischen Lebensmittelindustrie (Lagerung, Verarbeitung) und Handel (Marketing) waren lange Zeit von der Dominanz der Hersteller bestimmt. Die frühere Marktmacht der Produzenten wurde jedoch durch den raschen Konzentrationsprozeß der letzten Jahre deutlich geschwächt. Die großen Handelsketten haben heute einen strukturellen Vorteil zur Markenbildung und -pflege gegenüber den Herstellern (Industriemarken). Dieser Konzentrationsprozeß geht letztendlich aber auch zu Lasten der nicht-organisierten und kapitalschwachen Kleinbetriebe des Einzelhandels und der Nahversorgung (Greißlersterben). So sind in Österreich heute bereits 200 Gemeinden ohne Lebensmittelgeschäft.

AUSSENHANDEL NACH LEBENSMITTELGRUPPEN
(wertmäßig 1992 und 1995)



Die **Verbraucherpreise von Lebensmitteln und Getränken** lagen vor dem EU-Beitritt erheblich über dem Durchschnittsniveau der Mitgliedsländer. Die größten Preiseffekte des EU-Beitritts stellten sich daher im Lebensmittelsektor ein. Lebensmittel und Getränke sind die einzigen Produktgruppen, die nach dem EU-Beitritt tatsächlich billiger wurden, das Niveau der Preissenkungen blieb allerdings unter den Erwartungen. Während die landwirtschaftlichen Erzeugerpreise zwar im Gefolge des EU-Beitritts erheblich sanken – Getreide wurde gegenüber Ende 1994 um etwa die Hälfte, Schlachtrinder um rund 10 %, Schweine um rund 20 %, Milch um etwa ein Drittel billiger –, profitierten die Verbraucher von den drastischen Verringerungen der Agrarpreise nur unterproportional. Die verringerten Agrarpreise und die daraus resultierende Verbilligung des Rohstoffeinsatzes hätten eine deutlichere Ermäßigung der Lebensmittelpreise im Einzelhandel erwarten lassen. Die durchschnittliche Reduktion der Verbraucherpreise bei Lebensmitteln betrug insgesamt aber nur 1,7 % gegenüber dem Vorjahr. Davon fielen die Preise für Grundnahrungsmittel (hauptsächlich Milch und Milchprodukte, Mehl und Mehlprodukte) um fast 11 % unter das Vorjahresniveau. Die Preise für Fleisch, Geflügel und Fisch gaben dagegen nur leicht nach und lagen 1 % unter dem Niveau 1994. Die sonstigen Lebensmittelpreise für Nicht-Saisonwaren veränderten sich nur geringfügig gegenüber dem 1994 erreichten Niveau. Im Durchschnitt des Jahres 1995 betrug die Teuerungsrate hier lediglich 0,3 %. Die Saisonwarenpreise (Obst, Gemüse, Kartoffeln) lagen mit einer Teuerungsrate von 3,0 % sogar über der allgemeinen Inflationsrate in Höhe von 2,2 %. Weiter verteuert hat sich auch das Essen außer Haus. Im Laufe des Jahres 1996 erreichte das Lebensmittelpreisniveau wieder den Wert von 1994 und stieg zeitweise sogar darüber.

GROSSHANDELSPREISINDEX ERNÄHRUNG UND GETRÄNKE 1993 - 1995			
	1993	1994	1995
GPI Nutz-, Schlacht- und Stechvieh	110,6	111,3	101,9
GPI Nahrungs- und Genußmittel (ausgenommen Tabak)	103,5	104,5	97,9
GPI Wein und Spirituosen	118,7	121,7	118,7
GPI insgesamt	102,6	103,9	104,3
Quelle: ÖSTAT 1996			Darstellung 1.8

VERBRAUCHERPREISINDEX ERNÄHRUNG UND GETRÄNKE 1993 - 1995 (prozentuelle Veränderungen gegenüber dem Vorjahr)			
	1993	1994	1995
VPI Ernährung und Getränke	2,3	1,4	-1,7
VPI gesamt	3,6	3,0	2,2
Quelle: Pollan 1996			Darstellung 1.9

Im Zeitraum von 1983/84 bis 1993/94 lagen die wichtigsten **Veränderungen im mengenmäßigen Lebensmittelverbrauch** in einer starken Zunahme bei Hülsenfrüchten, Fruchtsäften, Gerste, Hafer, Mais, Reis, Nüssen und Kastanien. Zugenommen haben weiters der Verbrauch von Käse, Obers und Rahm, Fisch, Geflügel, Topfen, pflanzlichen Ölen, Gemüse, Frischobst sowie Schweinefleisch. Der Schweinefleischverbrauch hat seit Ende der achtziger Jahre zwar kontinuierlich abgenommen, ist im Zuge der BSE-Krise aber wieder angestiegen. Eine stabile Entwicklung in den letzten 10 Jahren weist der Verbrauch von Brotgetreide, Kartoffeln, Zucker-

waren, Wein, Milch, Butter, Zitrusfrüchten und Eiern auf. Gesunken ist dagegen der Verbrauch von Kalbfleisch, Rindfleisch, Honig, Roggen und Kakao. Die tatsächlich verzehrten Lebensmittelmengen (abzüglich Verluste durch Verderb, Verfütterung an Haustiere, Schäl- und Zubereitungsverluste etc.) liegen unterschiedlich je nach Lebensmittelgruppe – von schätzungsweise 50 % bei Geflügel bis 18 % bei Käse – unter den Verbrauchsangaben pro Kopf.

Die wichtigsten Tendenzen im **Ernährungsverhalten der Konsumenten** sind der hohe Stellenwert der Frische von Lebensmitteln, das anhaltende Gesundheitsbewußtsein, die erhöhte Nachfrage nach verzehrfertigen Gerichten, die sich durch hohe Qualität und gute Geschmackseigenschaften auszeichnen, die ebenfalls wachsende Nachfrage nach Bio-Produkten sowie die konjunkturbedingte Präferenz für preisgünstigere Ware. Die Nachfrage nach Lebensmitteln befindet sich insgesamt auf einem sehr hohen Niveau und erlaubt nur noch geringe Zuwachsraten. Obwohl gutes Essen und Trinken in der Wertehierarchie der Konsumenten nach wie vor an vorderster Stelle steht, ist der **Anteil der Lebensmittelausgaben am privaten Konsum** in den vergangenen Jahren kontinuierlich gesunken. Noch zu Beginn der 90er Jahre hatte die Verbrauchsgruppe der Lebensmittel und Getränke den größten Anteil am monatlichen Haushaltsbudget. Im Jahr 1995 hat sich der Anteil der Lebensmittelausgaben aber weiter auf 18 % verringert, gegenüber einem Anteil von bereits 20 % bei den Wohnungsausgaben. Nach dem EU-Beitritt gingen die gesamten Lebensmittelausgaben der österreichischen Haushalte erstmals zurück, und zwar um rund 4,3 Mrd. öS bzw. 1,8 % (zu laufenden Preisen) gegenüber dem Vorjahr. Gemessen zu realen Preisen (Basis 1986) verringerten sich die Lebensmittelausgaben sogar um 3,9 %.

KONSUMAUSGABEN FÜR LEBENSMITTEL 1989 - 1995							
	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995
Anteil an den gesamten Konsumausgaben, in %	20,5	20,1	19,0	19,7	19,7	19,1	18,0
Lebensmittelausgaben in Mrd. öS, zu laufenden Preisen	191,8	200,7	201,8	223,3	232,6	238,2	233,9
Lebensmittelausgaben in Mrd. öS, real zu Preisen 1986	180,8	183,3	178,4	189,7	190,8	189,6	182,2
Quelle: AC Nielsen 1996						Darstellung 1.10	

Der **Trend zum Essen außer Haus** hält an. Dieser Trend wird vor allem durch die wachsende berufliche, räumliche und soziale Mobilität, die Zunahme von Single-Haushalten und die zunehmenden Entfernungen zwischen Wohnort und Arbeitsplatz gefördert. Heute findet im Familienhaushalt das gemeinsame Essen meist nur noch am Abend, gelegentlich auch morgens statt. Schätzungsweise rund 2,9 Mio. Menschen, also bereits mehr als ein Drittel der Gesamtbevölkerung, nehmen heute die verschiedenen Angebote der Gemeinschaftsverpflegung und der Gastronomie in Anspruch. Die Zubereitungspraktiken und Angebotsformen dieser Einrichtungen haben somit einen maßgeblichen Einfluß auf die Eßgewohnheiten vor allem von Berufstätigen und Kindern. Der höchste Anteil an der Gesamtzahl der auswärts Essenden entfällt mit mehr als der Hälfte (53 % bzw. 1,5 Mio. täglich verpflegte Personen) auf die Betriebsverpflegung, gefolgt vom Gaststättenwesen mit 23 % (0,7 Mio. Personen pro Tag) und Beherbergungswesen mit 11 % (330.000 Personen pro Tag). Insgesamt wenden die österreichischen Haushalte rund 20 % (1995: 45 Mrd. öS) ihrer Lebensmittelausgaben für die Außer-Haus-

Verpflegung auf. Sowohl in der Gastronomie wie auch in der Gemeinschaftsverpflegung ist eine wachsende Vorliebe für österreichische Regionalküche und Ethno-Küche zu beobachten.

KONSUMAUSGABEN FÜR LEBENSMITTEL (prozentuelle Verteilung nach Lebensmittelgruppen 1984 und 1993/94)		
	1984	1993/94
Fleisch, Wurst, Fisch	22,1	19,9
Milch, Milchprodukte, Eier	13,7	12,2
Obst, Gemüse	9,1	9,3
Brot, Gebäck, Nahrungsmittel	8,2	9,5
Süßwaren	7,1	7,5
alkoholfreie Getränke	6,3	7,2
alkoholische Getränke	5,7	6,2
sonstige Lebensmittel	6,3	7,6
Ernährung zu Hause insgesamt	78,5	79,6
Ernährung außer Haus (Gemeinschaftsverpflegung, Freizeit)	21,5	20,4
Lebensmittelausgaben insgesamt	100,0	100,0
Quelle: ÖSTAT Konsumerhebung 1984, 1993/94		Darstellung 1.11

Angesichts der mäßigen Konjunkturlage, einer schwachen Reallohnentwicklung und einer stark einnahmenseitigen Budgetsanierung ist für die nächsten Jahre ein insgesamt eher mäßiges Konsumaufkommen zu erwarten. Dies wird sich vermutlich auch auf die Lebensmittelausgaben weiter auswirken. Neben der allgemeinen Konjunkturlage spielt auch die Bevölkerungsentwicklung eine wichtige Rolle für die weitere Entwicklung des Lebensmittelverbrauchs bzw. der Lebensmittelausgaben der privaten Haushalte. Die physiologisch erforderliche Nährstoffzufuhr ist bei älteren Menschen geringer als bei Jugendlichen. Mit der steigenden Überalterung der Bevölkerung ist somit auch eine relative Verringerung des Lebensmittelverbrauchs zu erwarten, die im Fall einer migrationsbedingten Steigerung der Gesamtbevölkerung aber wieder ausgeglichen werden kann.

2. LANDWIRTSCHAFTLICHE LEBENSMITTELPRODUKTION

- Die wichtigsten Strukturmerkmale der österreichischen Landwirtschaft sind deren Kleinstrukturiertheit, der hohe Grünlandanteil und der im europäischen Vergleich hohe Anteil an biologisch wirtschaftenden Betrieben.
- Der Beitritt zur Europäischen Union 1995 bedeutete die vollständige Übernahme der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP), den Wegfall des Grenzschutzes und die Abschaffung der Marktpreisstützungen.
- Die landwirtschaftliche Endproduktion erfuhr beitriffsbedingt einen wertmäßigen Rückgang um rund 25 %.
- Die Einbußen der landwirtschaftlichen Einkommen konnten durch eine adäquate Aufstockung der Direktzahlungen an die landwirtschaftlichen Betriebe weitgehend kompensiert werden.
- Am stärksten betroffen von den Einbußen waren die Regionen mit den Erzeugungsschwerpunkten Milch, Getreide und Geflügelmast.
- Mehr als 90 % der Agrarfläche in Österreich wurden im ersten Jahr der EU-Mitgliedschaft durch das ÖPUL-Umweltprogramm erfaßt.
- Die Bedeutung der biologischen Landwirtschaft nimmt weiter zu. Betriebe und Flächen steigen kontinuierlich an. Österreich ist weltweit Vorreiter des Biolandbaus.

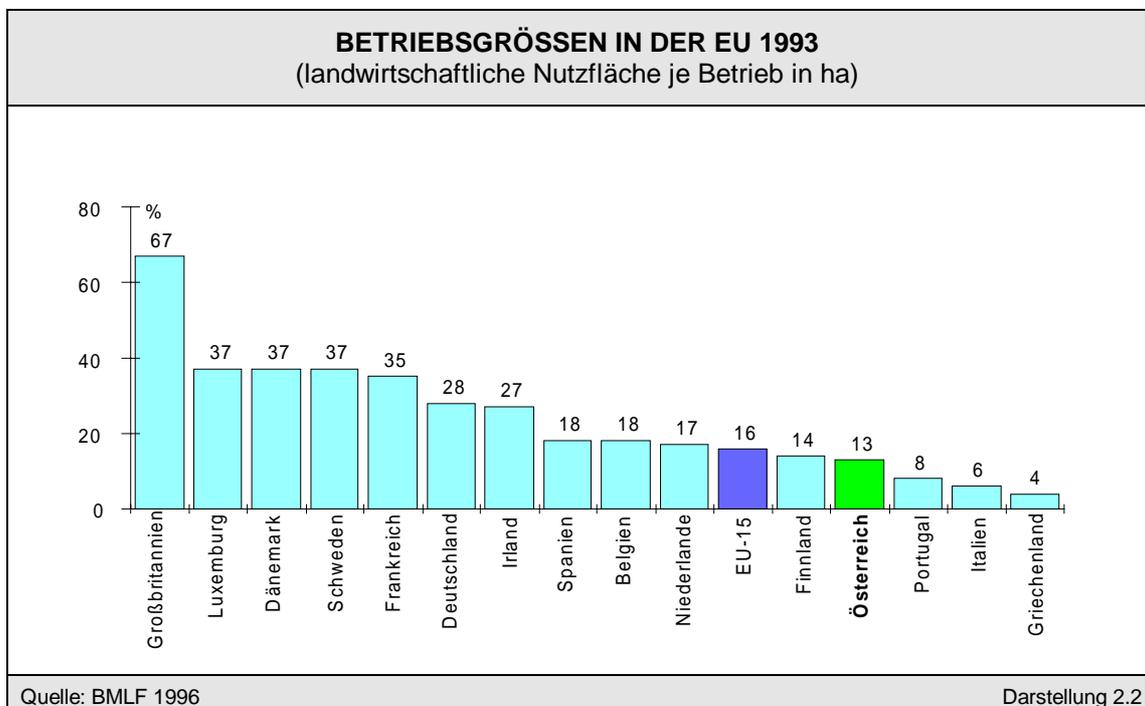
2.1 Struktur und Entwicklung des Agrarsektors

Dem Agrarsektor kommt in der Lebensmittelproduktion sowohl in bezug auf die Lebensmittelversorgung als auch in wirtschaftlicher Hinsicht eine zentrale Stellung zu. Der Anteil der Landwirtschaft an der gesamten Wertschöpfung des Lebensmittelsektors beträgt mehr als 20 %. Rund ein Drittel aller Beschäftigten im Lebensmittelsektor ist in der Landwirtschaft tätig. Im Jahr 1995 gab es in Österreich ca. 259.000 land- und forstwirtschaftliche Betriebe, 1993 waren es noch 267.000. Damit setzt sich der seit Jahrzehnten anhaltende Trend zu einer Verringerung der Anzahl der Betriebe fort. Während die Anzahl der Betriebe mit einer Nutzfläche unter 5 Hektar zwischen 1960 und 1993 von rund 180.000 auf 90.000 zurückging, blieb die Zahl der Betriebe mit einer Nutzfläche über 100 Hektar annähernd gleich.

Dennoch zeichnet sich Österreichs Landwirtschaft immer noch durch ihre **kleinteilige Struktur** aus. 1993 bewirtschafteten rund 33 % aller Betriebe eine Fläche unter 5 Hektar, während nur rund 2 % eine Fläche von mehr als 100 Hektar bewirtschafteten. Die durchschnittliche Betriebsgröße ist mit 13 Hektar im EU-Vergleich sehr gering. Die durchschnittliche Betriebsgröße (landwirtschaftliche Nutzfläche) in den anderen Mitgliedsländern reicht von 67,3 Hektar in Großbritannien bis 4,3 Hektar in Griechenland. Noch kleinstrukturierter als in Österreich ist die Landwirtschaft in Portugal, Italien und Griechenland.

ANZAHL UND GRÖSSE DER LAND- UND FORSTWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEBE										
Größe	1960		1970		1980		1990		1993	
	Anzahl	%								
unter 5 ha	181.416	45,1	131.799	38,5	112.621	36,6	97.480	35,0	90.657	33,9
5 - 10 ha	76.323	19,0	66.151	19,3	56.543	18,3	49.063	17,6	47.883	17,9
10 - 20 ha	76.077	18,9	72.212	21,1	63.465	20,6	54.951	19,8	52.228	19,5
20 - 50 ha	53.451	13,3	57.140	16,7	59.858	19,4	59.461	21,4	59.012	22,1
50 - 100 ha	8.231	2,0	8.500	2,5	9.304	3,0	10.566	3,8	11.241	4,1
100 - 200 ha	3.551	0,9	3.295	1,0	3.414	1,1	3.431	1,2	3.432	1,3
über 200 ha	3.237	0,8	3.072	0,9	3.041	1,0	3.048	1,1	2.991	1,0
insgesamt	402.286	100,0	342.169	100,0	308.246	100,0	278.000	100,0	267.444	100,0

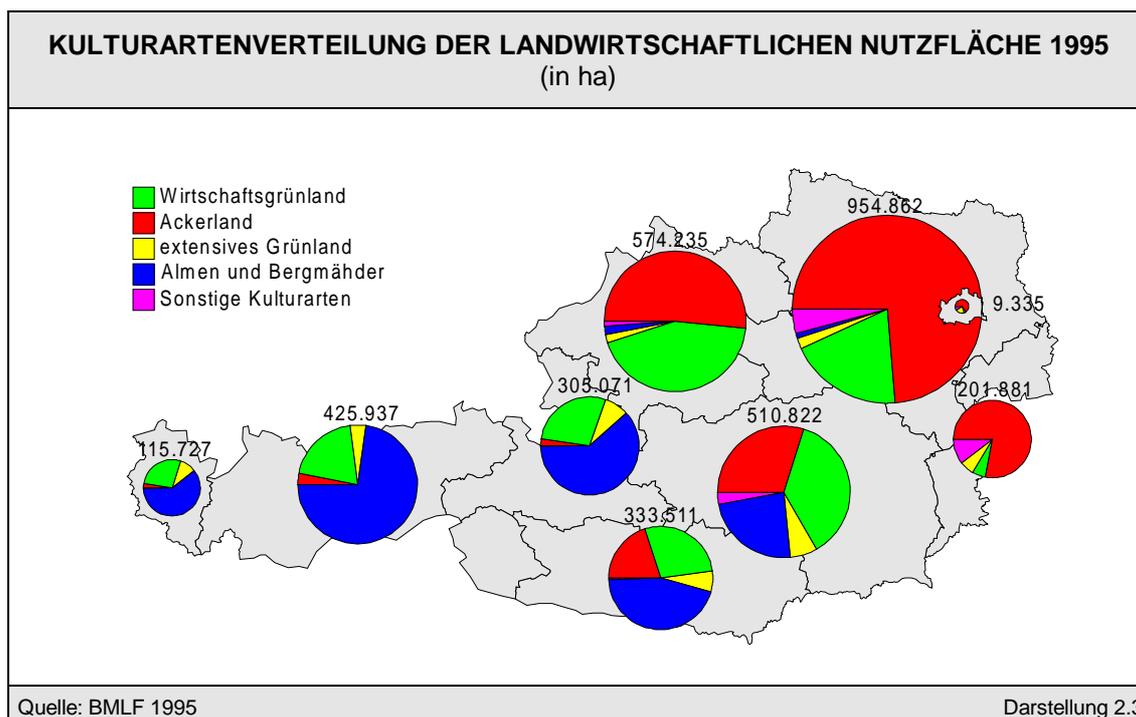
Quelle: BMLF 1996 Darstellung 2.1



1995 betrug die landwirtschaftlich genutzte Fläche in Österreich 3.420.000 Hektar, davon waren 1.940.000 Hektar Grünland, 1.400.000 Hektar Ackerland, 56.000 Hektar Weingärten, 20.600 Hektar Obstanlagen und 9.500 Hektar Hausgärten (siehe Darstellung 2.3). Mit einem **Grünlandanteil** von rund 57 % liegt Österreich weit über dem EU-Durchschnitt von 35 %. Im Zusammenhang mit den großen Grünlandflächen steht auch die hohe Bedeutung der Rinderwirtschaft.

Neben der kleinteiligen Struktur und der großen Bedeutung der Grünlandwirtschaft stellt der hohe Anteil biologisch produzierender Bauern eine weitere Besonderheit der österreichischen Landwirtschaft dar. 1995 bewirtschafteten 7,3 % der Betriebe 6,5 % der landwirtschaftlich genutzten Fläche nach den Prinzipien des **biologischen Landbaus**. Österreich ist damit Spitzenreiter in Europa sowohl was den Prozentanteil als auch was die Absolutzahl biologischer Be-

triebe betrifft (siehe Kap. 2.3). Ein wichtiger Beitrag in Richtung Ökologisierung der Landwirtschaft stellt das österreichische **Umweltprogramm (ÖPUL)** zur „Förderung einer umweltgerechten, extensiven und den natürlichen Lebensraum schützenden Landwirtschaft“ dar, das mit dem EU-Beitritt Österreichs eingeführt wurde. Kein anderes Mitgliedsland der EU hat wie Österreich eine annähernd intensive Teilnahme an dem EU-weit angebotenen Umweltprogramm (VO/2078/92) gezeigt. So wurden 1995 rund 7,3 Milliarden Schilling an Förderprämien vergeben. Mehr als 90 % der heimischen Agrarfläche wurden vom ÖPUL-Programm erfaßt. Aufgrund dieses Programmes wurde eine Reihe umweltrelevanter Maßnahmen gesetzt.



Als Folge des Umweltprogramms wurden im Jahr 1995 bereits deutlich weniger Mengen an Handelsdünger (Kalium -20 %, Phosphor -12 % und Stickstoff -8 %) aufgebracht, während andererseits der Einsatz von Nutzorganismen im Pflanzenschutz eine 75%ige Steigerung verzeichnen konnte. Auch im Bereich der Anwendung von Pestiziden konnte ein 6%iger Rückgang erreicht werden, wobei der Rückgang bei den Wachstumsregulatoren (-58 %) und den Insektiziden und Fungiziden (jeweils -10 %) besonders hoch war. Extensivierungsmaßnahmen waren auch im Bereich der Veredelungswirtschaft zu registrieren. So ging etwa der Bestand an Kühen üblicher Nutzung um 12,8 % zurück, während gleichzeitig die Tierzahl in der Mutter- und Ammenkuhhaltung deutlich anstieg.⁸

Generell war das Jahr 1995 für die österreichische Landwirtschaft durch die durch den EU-Beitritt ausgelösten **Änderungen im Agrarsystem** geprägt. Die Agrarpreise waren durch die Übernahme der Gemeinsamen Agrarpolitik besonders betroffen. Die agrarischen Erzeugerpreise sanken 1995 durchschnittlich um rund 18 %. Die Erzeugerpreise für Getreide und Kartoffeln sanken um rund die Hälfte, jene für Gemüse um rund ein Drittel. Auch Zuckerrüben wurden bil-

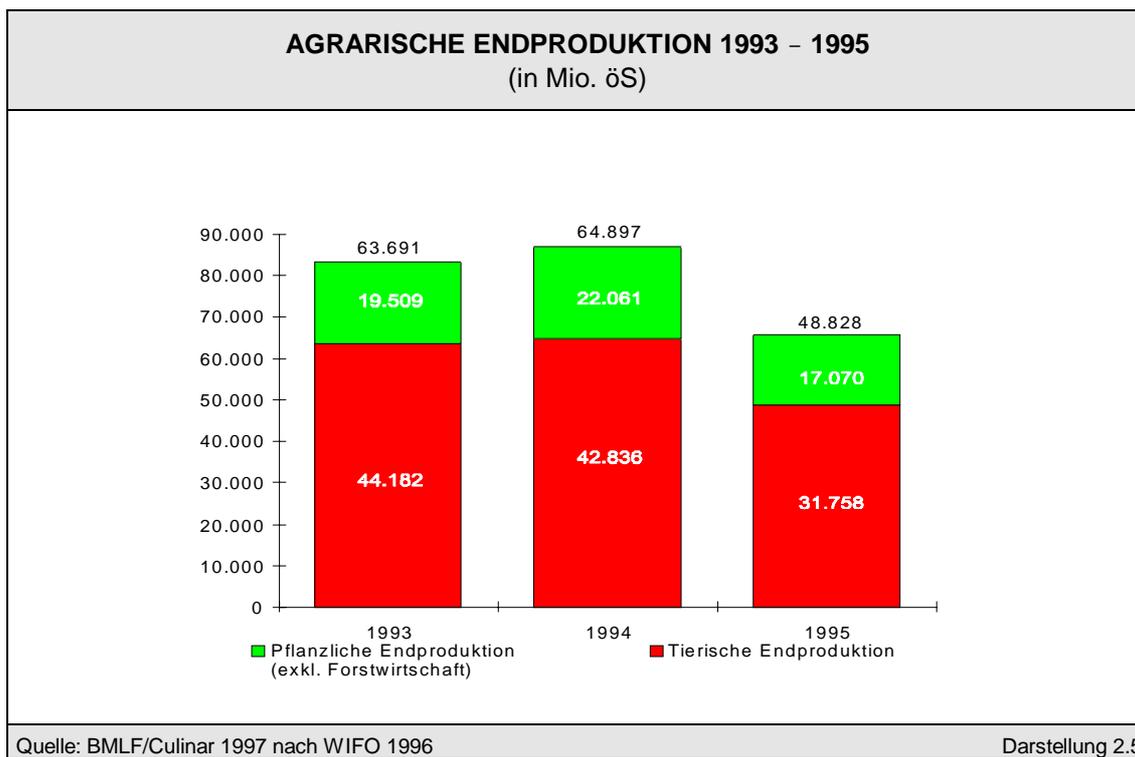
⁸Eine detaillierte Analyse der Auswirkungen des ÖPUL-Programmes enthält der Bericht „Ökologische Evaluierung des Umweltprogramms (ÖPUL)“, der gemäß Art. 16 der VO (EG) Nr. 746/96 der EU-Kommission durch das Landwirtschaftsministerium vorgelegt wurde.

liger. Die Preise für Ölsaaten nahmen leicht ab. Für Industrieobst konnten zwar Steigerungen (Industrieäpfel +79,1 %, Industriebirnen + 21,6%) verzeichnet werden, für Tafelobst lag der durchschnittliche Preisverlust bei ca. 16 % (Tafelbirnen Klasse I: - 34,4%, Ribisel rot/weiß: - 37,6%, Marillen: - 19,9%, Pfirsiche: - 21,7%). Die Weinpreise zogen wegen der schwachen Ernte an. In der Tierhaltung sanken die Erzeugerpreise im Durchschnitt um 23 %. Schlachtrinder waren um 17 %, Schweine und Eier um rund 20 % billiger als im Vorjahr. Mit dem stärksten Preiseinbruch war die Milch mit etwa einem Drittel konfrontiert. Der EU-Preisbruch wird für landwirtschaftliche Erzeuger durch Direktzahlungen aus der gemeinsamen Marktordnung, Leistungsabgeltungen im Rahmen des Umweltprogrammes und Ausgleichshilfen in benachteiligten Gebieten sowie durch degressive Ausgleichszahlungen (befristet auf 4 Jahre) kompensiert. 1995 entsprachen die an die Landwirtschaft geleisteten Direktzahlungen im Durchschnitt der Bundesländer knapp 50 % des Wertes der landwirtschaftlichen Endproduktion. Dieser integrationsbedingte Einbruch der landwirtschaftlichen Erzeugerpreise bedeutete in der nominellen Rechnung massive **Rohertagseinbußen**. Die Endproduktion der Land- und Forstwirtschaft sank im Berichtsjahr real um 24,5 %. Dies betrifft sowohl den Pflanzenbau als auch den Bereich der Tierhaltung.

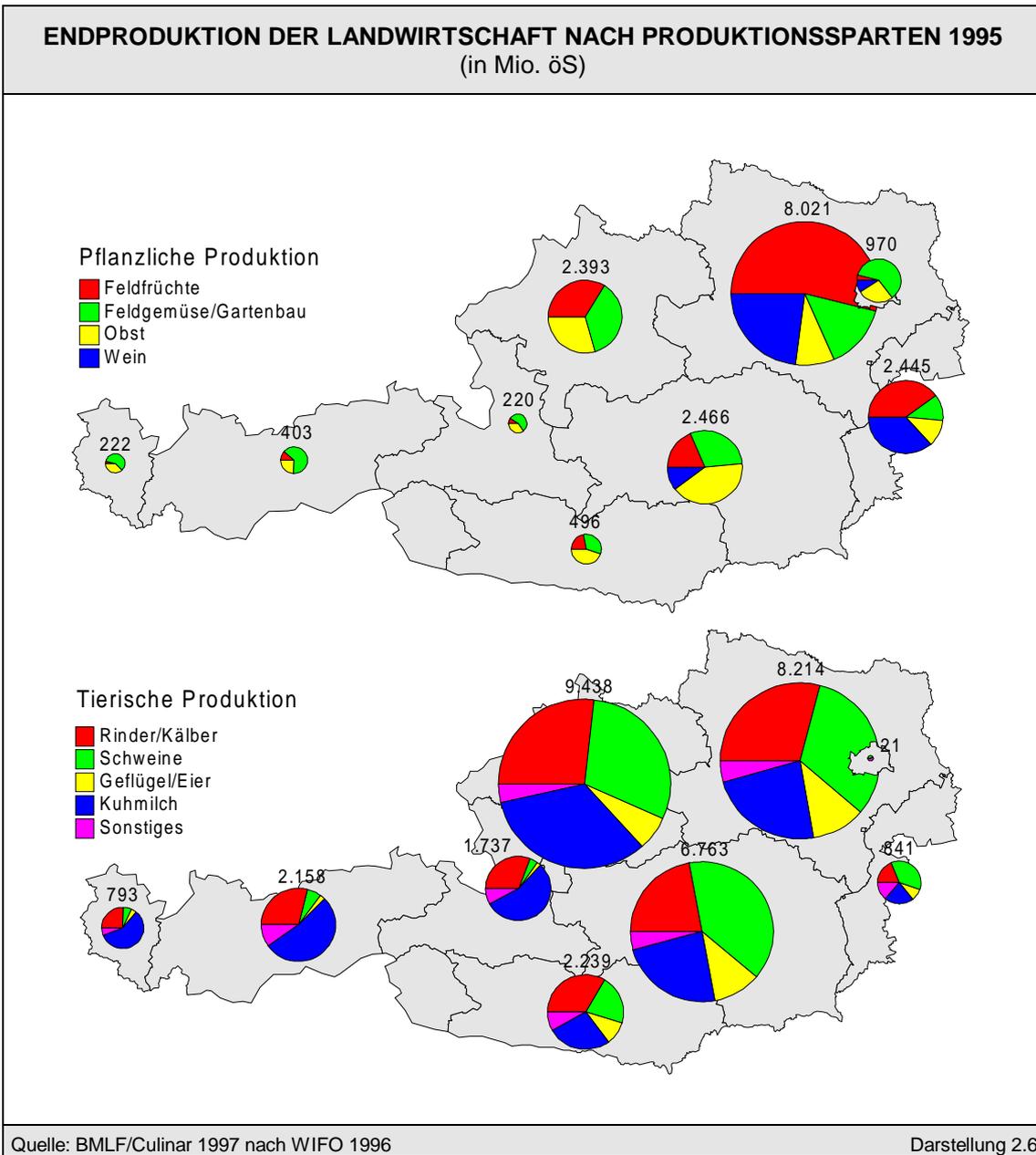
Die Erträge aus dem Pflanzenbau waren um 4,5 % geringer als im Vorjahr, was in erster Linie auf ein relativ niedriges Angebot an Getreide und Ölsaaten und eine relativ schwache Weinernte zurückzuführen ist. Die Erträge aus der Tierhaltung gingen um rund 5 % zurück. Dieser Ertragsrückgang war durch ein viel geringeres Angebot an Rindern und Kälbern geprägt. Aber auch Schweine, Geflügel und Eier wurden weniger vermarktet. Das Milchangebot wies für 1995 im wesentlichen eine stagnierende Tendenz auf.

Der Endproduktionswert lag 1995 um rund ein Viertel (24,8 %) unter jenem von 1994. Die Einbußen in der Tierhaltung betragen rund 26 %. Am stärksten betroffen waren die Sparten Milch und Geflügel. Der Rückgang im Pflanzenbau betrug 22,6 %, der vor allem auf die Produktgruppen Getreide, Kartoffeln und die Sparten Ölsaaten, Gemüse und Wein zurückzuführen ist. Lediglich der Obstbau hatte einen Ertragszuwachs von rund 11 % erzielen können.

NOMINELLE ENDPRODUKTION DER LANDWIRTSCHAFT				
	1993	1994	1995	1994/95
	in Mio. öS *			Veränderungen in %
Landwirtschaftliche Endproduktion (Rohertag)	63.691	64.897	48.828	-24,8
Pflanzliche Produktion	19.509	22.061	17.070	-22,6
Tierische Produktion	44.182	42.836	31.758	-25,9
* zu jeweiligen Preisen ohne Mehrwertsteuer				
Quelle: WIFO 1996				Darstellung 2.4



Die Struktur der landwirtschaftlichen Produktion ist in Österreich aus klimatischen, topographischen und sozioökonomischen Gründen in den einzelnen Bundesländern verschieden. Obwohl alle Regionen von den EU-bedingten Preiseinbrüchen betroffen waren, lassen sich regionale Unterschiede – bedingt durch die unterschiedliche Gewichtung der Produktionssparten – feststellen. So waren die **Obstbauregionen** begünstigt, während die Regionen mit den Erzeugungsschwerpunkten Getreide, Milch und Geflügelmast am stärksten betroffen waren. Deshalb gab es in Niederösterreich und Wien einen überdurchschnittlich hohen Einbruch des Wertes der agrarischen Endproduktion, da in diesen Bundesländern die Produktionssparten Gemüse und Getreide überdurchschnittliches Gewicht besitzen. Die Bundesländer Steiermark, Kärnten und Vorarlberg (Rohertragsverluste 14–16 %) blieben deutlich unter dem österreichweiten Durchschnitt von 20–22 %.



2.2 Produktionsdaten

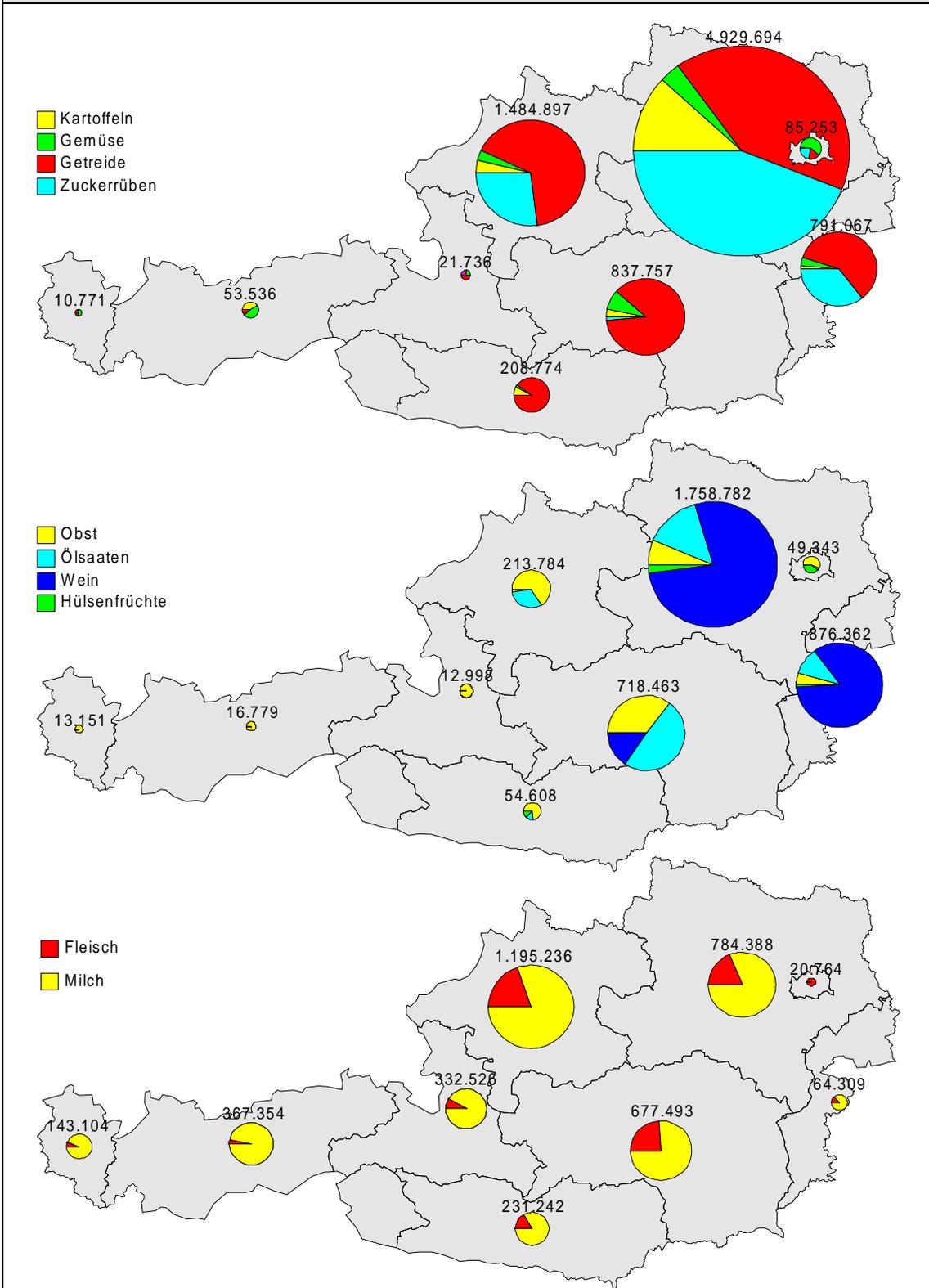
Die Ernte- und Produktionserträge der agrarischen Lebensmittelproduktion im Jahr 1995 sind in Darstellung 2.7 enthalten. Für beinahe alle Lebensmittelgruppen (ausgenommen Honig, Geflügel und Eier) ist eine differenzierte Darstellung nach Bundesländern möglich. Die Darstellung 2.8 spiegelt die regionalen Schwerpunkte bei den meisten Ausgangsprodukten wider: Die pflanzliche Produktion erfolgt großteils in Ostösterreich, wobei bei den meisten Produktgruppen die größten Erntemengen in Niederösterreich erzielt werden. Bei Ölsaaten und Obst liefert die Steiermark die höchsten Ernteanteile. Dagegen ist bei der tierischen Produktion eine weitgehende Gleichverteilung zwischen Ost- und Westösterreich anzutreffen, wobei die höchsten Produktionsbeiträge sowohl bei der Fleisch- als auch bei der Milchproduktion aus Oberösterreich stammen. Aufgrund umfangreicher statistischer Umstellungen im Beobachtungszeitraum 1995 konnte jedoch im Zeitpunkt der Berichtserstellung bei den meisten Produktionsbereichen kein direkter Vergleich mit den Produktionsdaten von 1994 durchgeführt werden. Ein konsistenter Vergleich mit der jeweiligen Vorperiode wird ab dem Berichtsjahr 1996 aber wieder möglich sein, wenn die statistischen Umstellungen im Zuge des EU-Beitritts abgeschlossen sind. Weiters ist zu berücksichtigen, daß in den hier ausgewiesenen Produktionsmengen auch jene Anteile inkludiert sind, die an die Verarbeitung von Non-Food-Produkten weitergeliefert werden. Eine konsistente Trennung zwischen Produktmengen für den Lebensmittelsektor und für den Non-Food-Bereich wurde bisher regelmäßig im Rahmen der nationalen Ernährungsbilanz des ÖSTAT vorgenommen, die allerdings zum letzten Mal für das Berichtsjahr 1993/94 erstellt wurde. Lediglich jene landwirtschaftlichen Erzeugnisse, die ausschließlich für die Non-Food-Verarbeitung (Flachs, Leinöl etc.) bestimmt sind, konnten in den folgenden Ausführungen exkludiert werden.

LANDWIRTSCHAFTLICHE PRODUKTION 1995 (in t)										
Produktgruppen	Ö Gesamt	Bgld	Ktn	Nö	Oö	Sbg	Stmk	Tirol	Vlbg	Wien
Getreide/Mais	4.420.504	470.057	187.308	2.022.479	980.090	10.374	726.923	6.229	2.463	14.581
Zuckerrüben	2.885.808	282.090	798	2.169.964	400.935	0	13.508	0	0	18.513
Kartoffeln	724.425	8.908	15.977	585.863	56.865	5.791	25.763	21.502	2.294	1.462
Ölsaaten	768.695	89.780	6.814	251.291	66.308	102	352.993	2	3	1.402
Hüls.früchte	60.517	6.117	7.534	38.376	6.331	16	1.571	31	0	541
Gemüse	392.748	30.012	4.691	151.388	47.007	5.571	71.563	25.805	6.014	50.697
Obst	656.736	41.381	40.260	110.010	141.145	12.880	252.822	16.746	13.148	28.344
Wein (hl)	2.228.969	739.084	0	1.359.105	0	0	111.077	0	0	19.056
Hopfen	337	0	0	23	158	0	156	0	0	0
Mohn	2.396	42	1	734	1.618	0	1	0	0	0
Milch	3.148.191	55.388	192.448	635.867	957.737	304.254	513.751	354.664	134.082	0
Fleisch	664.159	8.801	38.199	147.931	236.659	28.091	162.716	12.590	8.502	20.681
Geflügel	98.679	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Eier	102.295	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Fisch	4.055	120	595	590	840	181	1.026	100	520	83
Honig	5.000	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach ÖSTAT 1996, PRÄKO 1996

Darstellung 2.7

LEBENSMITTELPRODUKTION IN DER LANDWIRTSCHAFT 1995
(regionale Verteilung nach Lebensmittelgruppen, in t)



Quelle: BML/Culinar 1997 nach ÖSTAT 1996, PRÄKO 1996

Die mengenmäßig bedeutendste Produktgruppe stellt das **Getreide** dar. Die Ernteerträge (Weizen, Roggen, Wintermenggetreide, Gerste, Hafer, Mais) beliefen sich auf insgesamt 4.421.000 Tonnen (inkl. Futtermittelanteil). Davon entfielen auf Weizen und Roggen als hauptsächlich für den Lebensmittelverzehr relevante Getreide rund 1,3 Mio. Tonnen bzw. rund 0,3 Mio. Tonnen. Die Hauptanbaugebiete für Getreide liegen in den östlichen Bundesländern: In Niederösterreich, das zu Recht als „Kornkammer Österreichs“ bezeichnet wird, werden 46 % der Jahresproduktion geerntet, gefolgt von Oberösterreich mit 22 %, Steiermark mit 16 % und Burgenland mit 11 %. Die hohe Getreidequalität ist unter anderem eine maßgebliche Voraussetzung für die große Vielfalt an Brotsorten in Österreich, die von den Konsumenten sehr geschätzt wird. Der in den letzten Jahren beobachtbare Trend zu mehr Vollkornprodukten hält an, der auch durch eine verbesserte Verarbeitungstechnologie unterstützt werden konnte. Der Jahresverbrauch von rund 60.000 Tonnen Reis wird zur Gänze importiert.

Der Zuckerverbrauch in Österreich wird ausschließlich aus der Verarbeitung von **Zuckerrüben** gedeckt. Rohrzucker spielt mengenmäßig keine Rolle. Die Zuckerrübenernte 1995 lag mit insgesamt 2,886.000 Tonnen über dem Durchschnitt der letzten Jahre. Die durchschnittliche Zuckerausbeute von rund 17,0 % des Frischgewichts bedeutet einen weltweiten Spitzenwert. Die inländische Zuckerproduktion erfolgt heute durch ein einziges Unternehmen, die AGRANA Zucker GesmbH. Rund zwei Drittel des hergestellten Zuckers werden in Industrie- und Gewerbebetrieben zu Getränken, Zuckerwaren, Schokolade, Backwaren etc. weiterverarbeitet. In den letzten Jahren ging der Pro-Kopf-Verbrauch an Zucker und Süßwaren jedoch kontinuierlich zurück. Der Grund für den Rückgang liegt im gesteigerten Kalorienbewußtsein und in der hohen Sensibilisierung vieler Konsumenten gegenüber Süßem generell und Zucker im speziellen. Immer häufiger werden daher anstelle von Zucker (Saccharose) in diätetischen Lebensmitteln und Lebensmitteln für Diabetiker andere Zuckerarten wie Fructose, Milchzucker, Traubenzucker sowie die Zuckeralkohole Sorbit, Mannit und Xylit eingesetzt.

Die inländische Kartoffelernte 1995 belief sich auf 724.000 Tonnen (1994: 593.000 Tonnen). Rund ein Drittel davon entfällt auf frühe (Heurige) und mittelfrühe **Speisekartoffeln** und rund zwei Drittel auf Spätkartoffeln, die jedoch allmählich an Bedeutung verlieren. Bei Frühkartoffeln kam es 1995 zu einem extremen Verfall der Erzeugerpreise von durchschnittlich 5 öS/kg auf 1 öS/kg. Derzeit sind rund 50 Sorten zugelassen. Österreich ist bekannt für seine große Kartoffelvielfalt. Hauptsächlich werden festkochende Sorten angebaut, mehligere Kartoffeln verlieren an Bedeutung. Der Trend geht einerseits zu Mischsorten, die möglichst universell eingesetzt werden können sowie zur Züchtung von verwendungsspezifischen Sorten, die geringere Verarbeitungskosten (etwa durch niedrigen Wassergehalt) ermöglichen. Andererseits werden auch solche Kartoffeln erfolgreich vermarktet, bei denen weniger die Sorte als der Kochtypus im Vordergrund steht. Hauptanbaugebiet ist Niederösterreich mit einem Ernteanteil von 81 %, gefolgt von Oberösterreich mit 8 % und Steiermark mit 4 %. Von der Gesamternte wird etwa die Hälfte für Speisezwecke verwendet. Während früher Erdäpfel fast zur Gänze unverarbeitet auf den Markt gekommen sind, macht der verarbeitete Anteil durch die vermehrte Nachfrage nach Convenience-Produkten heute bereits ein Viertel des Speisekartoffelkonsums aus. Dazu zählen Trockenprodukte wie beispielsweise Püree und Knödel, Tiefkühlprodukte wie Pommes frites, Knödel und diverse Fertigprodukte sowie verschiedene Snackprodukte wie Chips oder Sticks.

Die **Ölsaaten**ernte 1995 betrug insgesamt 769.000 Tonnen. Davon entfielen 54 % auf Ölkürbis (inkl. Frucht), 34 % auf Winterraps, 8 % auf Sonnenblumen und lediglich 0,4 % auf Sojabohnen.

nen. Hauptanbauggebiete sind die Steiermark (83 % der Ölkürbisernte) und Niederösterreich (84 % der Sonnenblumenernte, 58 % der Winterrapserte). Die Inlandsproduktion von pflanzlichen Ölen betrug nach den Ergebnissen der Ernährungsbilanz 1993/94 insgesamt rund 77.000 Tonnen. Davon waren 67 % Rapsöl, 32 % Sonnenblumenöl und etwas mehr als 1 % Kürbiskernöl. Für den unmittelbaren Verzehr an Bedeutung gewonnen haben vor allem Sojakerne, Sonnenblumenkerne, Leinsamen und Kürbiskerne (Herstellung von Brot und Gebäck, Knabergebäck, Sojakaffee etc.). Vom aktuellen durchschnittlichen Pro-Kopf-Verbrauch an Ölen und Fetten (in Reinfett) entfallen rund ein Drittel auf pflanzliche Fette und Öle und zwei Drittel auf tierische Fette (Butter, Schmalz). Der größte Teil der für den Verzehr bestimmten Fette und Öle wird von der Fettindustrie verarbeitet, wobei rund zwei Drittel der Produktion als Markenartikel in Form von Margarine oder als Fette und Öle an den Konsumenten verkauft werden. Rund ein Drittel geht in den gewerblichen Verbrauch (Bäckereien, Konditoreien, Gastronomie etc.).

Hülsenfrüchte (**Erbsen, Bohnen**) spielen im Speiseplan der Österreicher eine eher untergeordnete Bedeutung. Der Großteil des Verbrauchs wird importiert, vor allem aus preislichen Gründen, sodaß sich bisher kaum ein nennenswerter Markt für heimische Produkte entwickeln konnte. Die inländischen Ernteerträge betragen im Jahr 1995 rund 61.000 Tonnen. 63 % der Jahresproduktion stammen aus Niederösterreich, 12 % aus Kärnten und jeweils 10 % aus Oberösterreich und Burgenland. Die wachsende öffentliche Aufmerksamkeit für Gesundheitsüberlegungen im Zusammenhang mit der Ernährung und die Vollwertküche, die sich hauptsächlich auf pflanzliche und nur wenig verarbeitete Lebensmittel stützt, haben in den letzten Jahren allerdings zu einer Wiederbelebung des Konsums von Hülsenfrüchten geführt, was sich in auffallend hohen Zuwachsraten im Endverbrauch widerspiegelt.

Die Ernte von **Gemüse** belief sich 1995 auf rund 393.000 Tonnen. Davon entfallen ca. zwei Drittel auf den Feldgemüseanbau (Fruchtfolgewirtschaft), ein Drittel auf den gärtnerischen Gemüseanbau und die Gemüseproduktion unter Glas und Folie. Der gärtnerische Gemüseanbau hat in den letzten Jahren aufgrund der Konkurrenzsituation gegenüber der Produktion von Freilandgemüse und der Gemüseproduktion unter Glas und Folie und neuerdings erdelos auf Steinwolle oder Torf einen starken Strukturwandel erfahren. Die traditionellen Produktionsgrenzen „Grobgemüse vs. Feingemüse“ zwischen Feldgemüsebau und gärtnerischem Gemüsebau sind praktisch verschwunden. Der Markt unterscheidet nur mehr funktionell zwischen Frischgemüse und Verarbeitungsgemüse. Ein beachtlicher Teil der Gemüseproduktion wird heute über Vertragsanbau mit der Industrie geregelt, insbesondere für den Tiefkühlsektor. Der Großteil (70–80 % inklusive Verarbeitungsgemüse) des Gemüses gelangt über den Handel zum Verbraucher, wobei die Vermarktungsstrukturen regional sehr unterschiedlich sind. So herrscht in den westlichen Bundesländern die Direktbelieferung von Fachhändlern und Einzelhandelszentralen vor. Im Osten Österreichs haben sich bereits zahlreiche Betriebe zu Vermarktungsgenossenschaften zusammengeschlossen, um der starken Konzentration im Einzelhandel entgegen zu wirken. Die Direktvermarktung spielt bei Gemüse dagegen eine eher untergeordnete Rolle, was vor allem auf die begrenzte Haltbarkeit der meisten Gemüsearten sowie auf die beschränkten Lagermöglichkeiten der Haushalte zurückzuführen ist. Eine wesentlich größere Bedeutung hat allerdings die statistisch nicht erfaßte Eigenversorgung mit Gemüse in Hausgärten, die auf mehr als 120.000 Tonnen pro Jahr geschätzt wird. Das entspricht einem Viertel der gesamten Inlandsernte.

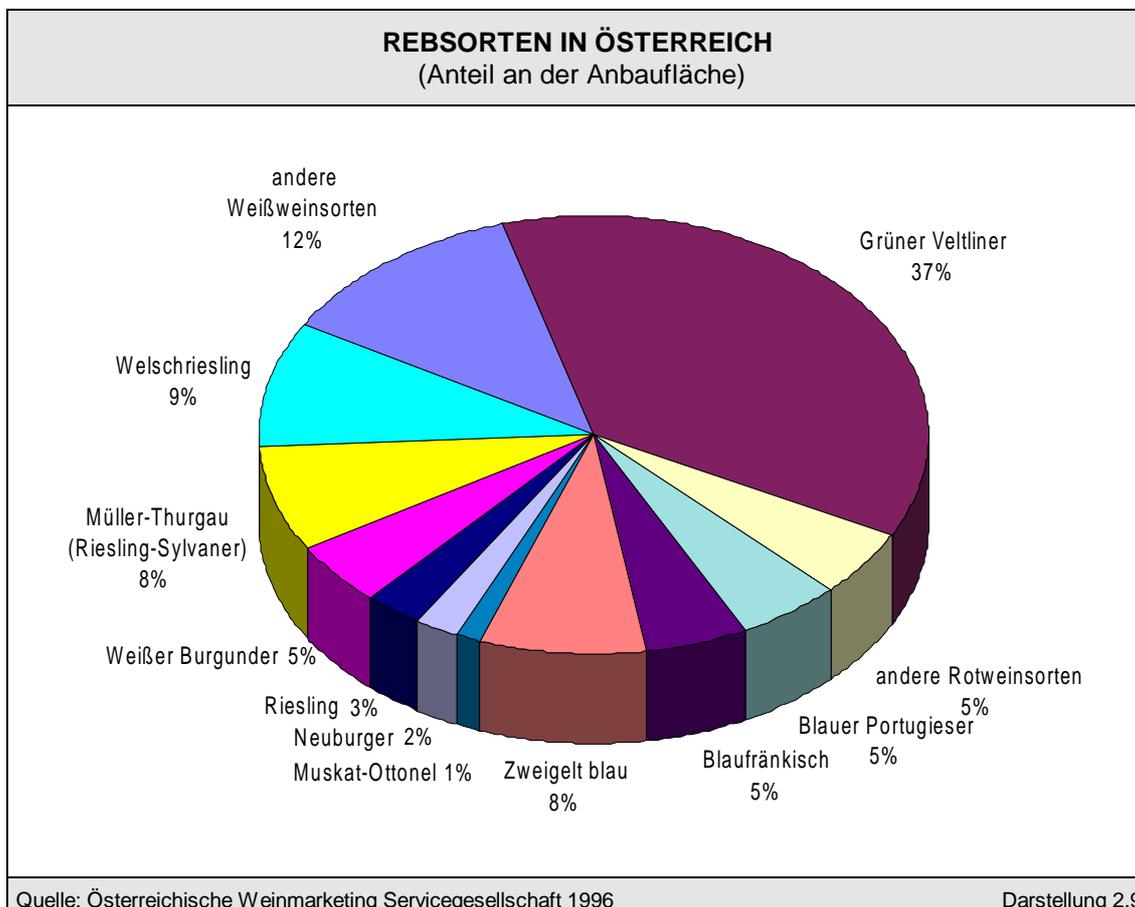
Die regionalen Schwerpunkte im Gemüseanbau liegen in Niederösterreich (39 %), Steiermark (18 %), Wien (13 %) und Oberösterreich (12 %). Die mengenmäßig bedeutendsten Gemüsearten sind Zwiebeln (60.000 Tonnen), Kraut (49.000 Tonnen), Chinakohl (45.000 Tonnen), Gurken (37.000 Tonnen, inkl. Einlegegurken), Karotten (31.000 Tonnen), Paradeiser (25.000 Tonnen) und Häuptelsalat (25.000 Tonnen). Die schon seit mehreren Jahren steigende Tendenz bei der Nachfrage nach Gemüse hält weiter an. Derzeit beträgt der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch rund 80 kg, der EU Durchschnitt liegt bei rund 120 kg mit einem entsprechend höheren Verbrauch in den Mittelmeerländern. Die wachsende Nachfrage erfordert unter anderem ein entsprechendes Angebot das ganze Jahr hindurch. Wegen der klimatischen Gegebenheiten in Österreich ist es aber nicht möglich, alle vom Konsumenten gewünschten Gemüsearten zu produzieren. Ferner ist einheimisches Gemüse nicht das ganze Jahr hindurch lieferbar. Der Selbstversorgungsgrad liegt daher nur zwischen 70 und 80 Prozent.

Der Obstmarkt ist heute weitgehend ein Käufermarkt, der insbesondere durch das gestiegene Gesundheitsbewußtsein eine stabile bis leicht wachsende Nachfrage aufweist. Die Konsumenten fragen dabei immer mehr nach österreichischem Qualitätsobst, während dagegen die Nachfrage nach ausländischem Obst in den letzten Jahren deutliche Rückgänge zu verzeichnen hatte. Die inländische Gesamternte an **Obst** verzeichnete im Jahr 1995 eine Steigerung um fast ein Fünftel auf 657.000 Tonnen.⁹ Die Zuwächse sind vor allem auf die guten Erträge im Extensivanbau zurückzuführen. Die mengenmäßig bedeutendsten Obstsorten sind Äpfel (58 %), Birnen (19 %), Zwetschken, Ringlotten, Mirabellen (zusammen 6 %) und Kirschen (4 %). Mehr als ein Drittel der gesamten Obsternte (38 %) erfolgt in der Steiermark, 21 % werden in Oberösterreich, 17 % in Niederösterreich geerntet. Etwas mehr als drei Viertel der Apfelanbaufläche entfallen auf die Steiermark. Der bäuerliche Altobstbau spielt bei der Mostobstproduktion noch immer eine dominierende Rolle, seine Bedeutung für den Frischmarkt hat er aber weitgehend verloren. Bei den Vermarktungswegen dominiert der Verkauf über den gewerblichen Handel (rund 50 % der Erntemenge), gefolgt vom Verkauf über den genossenschaftlichen Handel (bei rund 25 %) und dem Direktabsatz an den Letztverbraucher (bis 20 %). In den Handel kommt das Obst als Frischobst oder als verarbeitetes Obst (Trockenobst, kandiertes Obst, tiefgekühltes Obst, Obst in Dosen oder Gläsern). Im allgemeinen wird das Obst nach der Ernte von den Obstlagerhäusern übernommen, gelagert, sortiert und je nach Bedarf auf den Markt gebracht. Nur größere Produzenten führen die Marktaufbereitung auch selbst durch. Viele Obstproduzenten, insbesondere in der Steiermark, haben sich zu Erzeugergemeinschaften zusammengeschlossen, einerseits um ihre Marktposition gegenüber dem Handel zu stärken und andererseits, um die Kosten für Lagerhaltung, Sortierung etc. zu verringern.

Im Jahr 1995 wurden rund 2.228.000 hl **Wein** geerntet. Die Menge lag um 15,8 % unter der vorjährigen Ernte. Von der Gesamternte entfielen 81 % auf Weißwein und 19 % auf Rot- und Roséwein. In Niederösterreich wurden 1.359.105 hl Wein (davon 1.141.648 hl Weiß- und 217.457 hl Rotwein), im Burgenland 739.084 hl Wein (davon 563.921 hl Weiß- und 175.163 hl Rotwein, in der Steiermark 111.077 hl Wein (davon 86.751 hl Weiß- und 24.326 hl Rotwein und Schilcher) und in Wien 19.056 hl Wein (davon 16.922 hl Weiß- und 2.134 hl Rotwein) geerntet. Die vor allem witterungsbedingt unterdurchschnittliche Ernte führte zu einem Rückgang des gesamten Lagerbestands an Wein um 15,8 % auf 3.953.000 hl. Davon entfielen 78 % (+5 %

⁹Über die Ernte bzw. den Verbrauch von Wildfrüchten wie Walderdbeeren, Heidelbeeren, Preiselbeeren, Holunderbeeren, Sanddornbeeren, Schlehen, Vogelbeeren und Hagebutten sind derzeit keinerlei mengenmäßigen Angaben verfügbar.

gegenüber dem Vorjahr) auf Qualitätswein, 12 % auf Landwein und 10 % auf Tafelwein. Der Anteil der Weinwirtschaft an der landwirtschaftlichen Endproduktion betrug 3,1 Mrd. öS. Bedingt durch die niedrigere Ernte fiel die Wertschöpfung gegenüber dem Vorjahr um 14,4 %. Bei den insgesamt knapp 40.000 Weinbaubetrieben dominieren kleine und kleinste Einheiten, ein hoher Anteil wird im Nebenerwerb bewirtschaftet.



Marktanalysen von AC Nielsen im Einzelhandel zeigen, daß sich österreichischer Wein auch nach dem EU-Beitritt beim Konsumenten weiterhin höchster Beliebtheit erfreut. Fast die Hälfte der Nachfrage entfällt auf Tafel- und Landwein. Unter den inländischen weißen Qualitätsweinen ist der Grüne Veltliner (rund 30 %) Marktführer, gefolgt von Welschriesling und Cuvees. Die mengenmäßig größte Sorte unter den Rotweinen stellt der Blaufränkisch dar, gefolgt von Zweigelt und Portugieser. Der wertmäßige Anteil österreichischer Hersteller in den Sortimenten des Einzelhandels beträgt ca. 70 %. An zweiter Stelle rangieren die Weine aus Italien mit einem wertmäßigen Anteil von 20 %, es folgen die französischen mit 6 % und die spanischen Weine mit 2 %. Getrunken wird Wein am liebsten zu Hause oder bei Bekannten (53 %), gefolgt von der Gastronomie (38 %) und der Buschenschank (9 %). Trotz der leicht sinkenden Tendenz in den vergangenen Jahren stellt der Ab-Hof-Verkauf mit einem Anteil von 50 % am inländischen Weinabsatz aber noch immer die dominante Vertriebsform dar.

Hopfen wird in Österreich im Mühlviertel, in der Südsteiermark und seit Beginn der neunziger Jahre in geringen Mengen auch im Waldviertel um Zwettl angebaut. Die Hopfenanbauflächen

sind seit den siebziger Jahren kontinuierlich vergrößert worden, insbesondere im Mühlviertel. Im Jahr 1995 wurden insgesamt 337 Tonnen geerntet. Hauptabnehmer für den Hopfen ist die österreichische Brauwirtschaft, wobei aber lediglich ein Fünftel des jährlichen Bedarfs der österreichischen Brauereien von der Inlandsproduktion abgedeckt werden. Außerdem wird Hopfen auch als Heil- und Arzneimittel sowie in geringfügigen Mengen für pharmazeutische und kosmetische Produkte verwendet.

Die Nachfrage nach **Mohn** zeigt schon seit einigen Jahren steigende Tendenz. Im Bilanzjahr 1995 konnten bereits 2.396 Tonnen im Inland geerntet werden. Rund zwei Drittel (68 %) der Produktion stammen aus Oberösterreich. Eine Renaissance erlebte der Mohnanbau vor einigen Jahren im Waldviertel. Ein hoher Anteil der inländischen Ernte wird direkt vermarktet. Einige Betriebe erzeugen auch Mohnöl für den Ab-Hof-Verkauf. Mohn wird als Kleinalternative zwar gefördert, doch sind die sehr niedrigen Einfuhrpreise einer weiteren Produktionsausweitung noch immer sehr hinderlich.

Die **Honigernte** beträgt im Durchschnitt der Jahre etwa 5.500 t, das entspricht etwa der Hälfte des Inlandsbedarfes. Die Honigernte im Jahre 1995 war unterdurchschnittlich, konnte daher nur weniger als die Hälfte des Inlandsbedarfes decken. Vor allem der qualitativ hochwertige Waldhonig und viele spezielle Honigsorten (z.B. Alpenrosenhonig) hätten insbesondere im deutschen Sprachraum hohe Nachfragepotentiale. Die heimische Produktionsstruktur ist allerdings extrem kleinstrukturiert und es herrscht ein markanter Mangel an Jungimkern. Von rund 28.000 Imkern betreut der Großteil weniger als 10 Bienenvölker. Nur die größten Imkereibetriebe betreuen über 1.000 Bienenvölker. Erschwerend kommt hinzu, daß es für den österreichischen Honig weder ein ausgeprägtes Image noch eine adäquate Markenbezeichnung gibt. Die Vermarktung der verschiedenen Sortenhonige müßte forciert werden und mit der Schaffung von Qualitätsnormen wäre eine bessere Abgrenzung des inländischen Qualitätshonigs anzustreben. Importhonig übt nach wie vor einen hohen Preisdruck auf Inlandshonig aus. Inlandshonig ist im Einzelhandel kaum präsent. Vor allem in den Ballungszentren hat der Konsument wenig Gelegenheit, österreichischen Honig zu kaufen. Mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von rund 1,5 kg pro Jahr liegt Österreich international gesehen im absoluten Spitzenfeld. Der Pro-Kopf-Verbrauch in der EU liegt bei durchschnittlich 0,6 kg pro Jahr. Honig wird zunehmend auch in speziellen Backwaren und Getränken verwendet.

Aufgrund der natürlichen Produktionsbedingungen (hoher Grünlandanteil), der bäuerlichen Besitzstrukturen und der Eßgewohnheiten spielt die **tierische Veredelungsproduktion (Milch und Fleisch)** mit einem Wertschöpfungsanteil von ca. zwei Drittel eine sehr bedeutende Rolle für die österreichische Landwirtschaft. Alleine aus der Rinderhaltung (Milch, Rind- und Kalbfleisch) stammen ca. 40 % der landwirtschaftlichen Erlöse. Die **Milch**produktion liefert dabei den größten Beitrag zum Endproduktionswert der Landwirtschaft. Die Rohmilchproduktion 1995 betrug insgesamt 3,148.000 Tonnen. Rund 30 % der Produktion stammen aus Oberösterreich, 20 % aus Niederösterreich und 16 % aus der Steiermark. Die Molkereiwirtschaft verarbeitete 2,287.651 Tonnen angelieferte Milch, das entspricht einer Lieferleistung von 73 %. Die übrige Kuhmilcherzeugung wird im Rahmen der Direktvermarktung für den bäuerlichen Eigenverbrauch und zur Verfütterung verwendet.

Die Trinkmilchproduktion verzeichnete 1995 einen Rückgang auf 533.558 Tonnen (-5,5 %). Bei Obers und Rahm gab es mit 49.092 Tonnen (+10,7 %) einen deutlichen Aufwärtstrend, ebenso

bei Kondensmilch mit 19.726 Tonnen (+11,9 %). Die Erzeugung von Trockenvollmilch betrug 11.580 Tonnen (+33,9 %). Die Erzeugung von Trockenmagermilch ging dagegen auf 18.742 Tonnen (-13,5 %) zurück. Die Erzeugung von Speisetopfen betrug 20.157 Tonnen (-1,2 %). Bei Butter stieg die Erzeugung auf 36.533 Tonnen (+0,4 %). Die gesamte Käseerzeugung (inkl. Alpkäse und andere Bauernkäse) hat sich um 7,2 % auf 75.548 Tonnen verringert. 54 % entfielen auf Schnittkäse, 30 % auf Hartkäse, der Rest auf Weich- und Frischkäse. Bei Hartkäse (-24,9 %) – insbesondere Emmentaler – sind gravierende Rückgänge eingetreten. Generell hat die österreichische Milchwirtschaft gegenüber den Mitbewerbern aus der EU durch starke Preisnachlässe gegenüber dem Handel nur geringe Marktanteilsverluste hinnehmen müssen. Die Preiseinbußen im Bereich der Milchproduktion betragen allerdings laut WIFO ca. 33 %. Weiters sind die Ausfuhren von Milchprodukten im Vergleich zu 1994 deutlich gesunken, bei Käse um 41 %, bei Butter um 44 %, bei Vollmilchpulver um 11 %, bei Magermilchpulver um 46 % und bei den sonstigen Produkten um 69 %. Erstmals möglich wurden hingegen Ausfuhren von Vollmilch, Magermilch und Rahm.

Im Jahr 1995 wurden 664.000 Tonnen Vieh (exkl. Geflügel, Fisch, Wild) geschlachtet. Der mit Abstand höchste Schlachtbeitrag von 36 % stammt aus Oberösterreich, gefolgt von der Steiermark mit 24 % und Niederösterreich mit 22 %. Mehr als die Hälfte des geschlachteten Viehs sind Schweine (56 % bzw. 371.545 Tonnen). Die Rindfleischproduktion belief sich auf 295.860 Tonnen. Die Entwicklung der **Fleisch**produktion ist durch den anhaltenden Rückgang der Rinder- und Schweinehalter und die weitere Zunahme der durchschnittlichen Bestandesgröße gekennzeichnet. Dennoch führen die vergleichsweise ungünstigen und kostenintensiveren Strukturen in Produktion und Vermarktung zu einem verstärkten Import- und Preisdruck aus den großen Produktionsländern. Mit der zunehmenden Konzentration in der tierischen Produktion sind aber oft große Umweltprobleme (Grundwassergefährdung, Geruchsbelästigung, Abfallbeseitigung) verbunden. Die kritische Haltung der Konsumenten gegenüber der intensiven Massentierhaltung ist in den letzten Jahren daher spürbar gestiegen, was sich unter anderem in einer zunehmenden Nachfrage nach Produkten aus artgerechten Haltungssystemen auswirkt. Verstärkt wurde diese ablehnende Haltung durch die europäische BSE-Krise, die im Frühjahr 1996 im Vereinigten Königreich ihren Ausgang nahm, wenngleich in Österreich bisher kein einziger BSE-Fall festgestellt wurde.

Sowohl die **Schweinefleisch**- wie auch die **Rindfleisch**produktion waren von dem EU-Beitritt besonders stark betroffen. Bei den Erzeugerpreisen am Schweinemarkt waren 1995 und 1996 deutliche Rückgänge zu verzeichnen.¹⁰ Bei den Schlachtungen war ein Rückgang auf 4,6 Mio. Stück (-5,2 % zu 1994) zu beobachten. Aufgrund stark gestiegener Schlachtgewichte um bis zu 3 kg ist der Schweinefleischanfall aber deutlich weniger zurückgegangen. Im Bereich des Außenhandels kam es zu verstärkten Einfuhren von Schweinefleisch aus den Niederlanden und Dänemark bei gleichzeitig größeren Exportmengen vor allem nach Italien und Deutschland. Bei den Rindern ging die Anzahl der Schlachtungen um insgesamt 7,4 % zurück. Die Rinder- und Rindfleischexporte waren ebenfalls rückläufig. Hingegen gewannen neue Abnehmerländer in Osteuropa an Bedeutung. Die Erzeugerpreise auf dem Rindermarkt sind 1995 um 12 % (Schlachtkälber) bis 22 % (Kühe) stark gesunken. Gezüchtet werden vorwiegend Rinder mit

¹⁰Die Ausmerzungsmaßnahmen infolge des Auftretens der Schweinepest in den Niederlanden, Teilen Deutschlands und Spaniens führten 1997 zu einer Verknappung des Angebots und zu steigenden Preisen. Derzeit bewegen sich die Preise für Schlachtschweine deutlich über dem Preisniveau von 1994.

kombinierter Nutzungsrichtung (Milch und Fleisch). Die anhaltende starke Konzentration auf nur eine Rinderasse – der Anteil des Fleckviehs am gesamten Rinderbestand betrug 1995 bereits über 80 % – hat aber zu einer bedenklichen Verringerung vieler alter Rinderrassen geführt. Infolge der Milchpreisreduktionen und der Flexibilisierung der Milchmarkt-reglementierungen rund um den EU-Beitritt wurden in den letzten Jahren vermehrt auch reine Fleischrinderrassen gezüchtet, die vorwiegend als Mutterkühe gehalten werden. Im Jahr 1994 waren 451 Züchter mit der Zucht von sieben Fleischrinderrassen beschäftigt.

Schaf- und Lammfleisch haben seit den siebziger Jahren kontinuierlich an Bedeutung gewonnen. Bei der Viehzählung 1995 erreichte der gesamte Schafbestand rund 363.000 Stück, wovon mehr als 280.000 Schafe bzw. Lämmer für Schlachtzwecke gehalten werden. 1995 wurden 5.700 Tonnen Schafe geschlachtet.¹¹ Der Eigenverbrauch wird auf rund ein Drittel geschätzt. Die Erzeugerpreise in Österreich lagen um rund 40 % über dem EU-Durchschnitt. Die dominierende Haltungform ist die alpine Schafhaltung (Alpung im Sommer) mit Schwerpunkt in Tirol, Steiermark und Niederösterreich. Absatzprobleme entstehen vor allem durch die saisonale Inkongruenz von Angebot und Nachfrage. Aufgrund des relativ geringen Selbstversorgungsgrades (1995: 63 %) sind regelmäßig Importe erforderlich, die vorwiegend aus dem Vereinigten Königreich, Irland, Neuseeland, Australien und Osteuropa stammen.

Über das **Wildpret**aufkommen in Österreich sind derzeit nur bruchstückhafte Daten verfügbar. Der Wildpretverbrauch wird auf etwa 5.000 Tonnen pro Jahr geschätzt.¹² Die Wildtierhaltung erweist sich zunehmend als lukrative Form der extensiven Grünlandnutzung. 1995 wurden rund 39.000 Stück Wildtiere in 1.678 Betrieben gehalten. Die Produktion von **Pferdefleisch** (852 Tonnen) und **Ziegenfleisch** (217 Tonnen) hat nur marginale Bedeutung.

Die inländische Produktion von **Geflügelfleisch** und **Eiern** ist weiterhin stagnierend. Die Schlachtgeflügelproduktion belief sich 1995 auf 99.000 Tonnen. Rund vier Fünftel davon entfallen auf Hühner, ein Fünftel auf Truthühner (Putenfleisch). Der Inlandsbedarf an Putenfleisch kann derzeit nur zur Hälfte gedeckt werden, der Rest wird größtenteils aus Ungarn und Frankreich importiert. Die Menge an geschlachteten Enten und Gänsen ist marginal. Die wichtigsten Markttrends sind der weiterhin wachsende Konsum von Putenfleisch, die zunehmende Verbraucherpräferenz für Teilstücke und Frischfleisch und die steigende Nachfrage im Großverbraucherbereich (Fast-Food-Gastronomie, Kantinen, Anstalten). Die Gesamtproduktion an Eiern betrug 102.000 Tonnen. Die Erzeugerpreise sowohl für Masthühner wie auch für Eier aus der Intensivhaltung sind durch den EU-Beitritt um ca. ein Viertel gesunken. 1995 stammten 2/3 der Eier für den Endverbraucher aus alternativer Haltung (Freiland- und Bodenhaltung).

¹¹Der Trend zur Schafhaltung hält weiterhin an. Laut Viehzählung vom Dezember 1996 gibt es in Österreich 381.000 Schafe.

¹²Die Jagdstatistik des ÖSTAT enthält zwar Mengenangaben über das jährlich erlegte Wild, es handelt sich dabei allerdings um Abschlußzahlen (in Stück je Wildart), die auch keinerlei Rückschlüsse auf die für den menschlichen Verzehr relevanten Jagderträge gestatten. Nach Auskunft des ÖSTAT kann mit einem jährlichen Wildpretverbrauch von ungefähr 5.000 Tonnen gerechnet werden. Rund 2.000 Tonnen werden zusätzlich importiert, rund 2.000 Tonnen werden exportiert.

Die inländische **Fischproduktion** belief sich im Berichtsjahr 1995 auf ungefähr 6.300 Tonnen.¹³ Präzise Fangergebnisse sind derzeit nur über die Teichwirtschaft verfügbar, die mit 4.055 Tonnen den größten Fangbeitrag liefert. Die Fischproduktion aus der Teichwirtschaft verzeichnete in den letzten Jahren jedoch kontinuierliche Rückgänge. Die höchsten Fangergebnisse werden in der Steiermark (25 %), gefolgt von Oberösterreich (21 %), Niederösterreich (15 %) und Vorarlberg (13 %) erzielt. Die Produktion der rund 120 Betriebe verteilt sich zu rund 70 % auf Forellen und zu knapp 30 % auf Karpfen. Forellen werden in allen Bundesländern außer Wien und Burgenland gefangen. Der Großteil (80 %) entfällt auf Regenbogenforellen, der Rest entfällt hauptsächlich auf Bachforellen, Saiblinge und Äschen. Die Karpfenteichwirtschaft konzentriert sich auf das Waldviertel, die West- und Südsteiermark. In den Karpfenteichen werden weiters Schleien, Zander, Hechte, Wels, Amur und einige andere Weißfischarten in geringeren Mengen gehalten. Die Fangträge aus der Sportfischerei (Angelfischerei) werden auf ca. 800 Tonnen pro Jahr geschätzt, jene aus der Seenfischerei auf ca. 1.500 Tonnen. Praktisch alle bedeutenden Seen Österreichs werden auch fischereilich bewirtschaftet. Aufgrund der heute wieder hohen Trinkwasserqualität der Seen werden hier meist sehr hochwertige Fische gefangen. Die wichtigsten Fischarten sind: Karpfen, Seesaibling, Barsch, Zander, Hecht und Aal. Die Flußfischerei spielt heute dagegen nur noch eine marginale Rolle.

Die Wertschöpfung der inländischen Fischereiwirtschaft beträgt ca. 400 Mio. öS pro Jahr. Sowohl bei Karpfen als auch bei Forellen kann der österreichische Bedarf aber nur zu ca. zwei Drittel aus der inländischen Erzeugung gedeckt werden. Während die Produktion von Süßwasserfischen in Österreich stagniert, steigt die Nachfrage nach Fisch im allgemeinen aber kontinuierlich an und es ist auch in Zukunft mit einem weiteren Anstieg des Pro-Kopf-Verbrauchs zu rechnen. Im internationalen Vergleich ist der durchschnittliche Pro-Kopf-Verbrauch in Österreich mit 5,8 kg/Jahr (laut Ernährungsbilanz 1993/94) noch relativ niedrig. Rund 80 % des Fischkonsums entfällt dabei auf Meeresfische in frischer und verarbeiteter Form. Die Hauptfischarten sind Kabeljau und Scholle, in größeren Mengen werden auch Seelachs und Heringe konsumiert. Zunehmender Beliebtheit erfreuen sich Schalen- und Krustentiere wie Muscheln und Krebse. Stark gestiegen sind in den letzten Jahren die Importe von Lachsen, vorwiegend aus Norwegen. Begünstigt wird diese Entwicklung durch den anhaltenden internationalen Preisverfall.

2.3 Biologischer Landbau

Seit dem EU-Beitritt ist die EU-Verordnung für den Ökologischen Landbau (EU-VO 2092/91) in Österreich gültiges Recht. Die EU-Verordnung beschränkt sich auf pflanzliche Produkte und deckt sich daher zum größten Teil mit den Teilkapiteln A und C des österreichischen Lebensmittelcodex. Für jene Bereiche, die nicht in der EU-Verordnung geregelt sind, gelten weiterhin die Codex-Bestimmungen. Das trifft im wesentlichen auf Teilkapitel B zu. Ungefähr die Hälfte der österreichischen Biobauern wirtschaftet nach den zum Teil strengeren Richtlinien der verschiedenen Bioverbände.

¹³Da die Produktionszahlen der Bundesanstalt für Fischereiwirtschaft auch die Besatzfische umfassen, sind im Gesamtergebnis allerdings nicht näher quantifizierbare Doppelzählungen enthalten.

Unter allen Landbewirtschaftungsformen gilt die biologische Landwirtschaft¹⁴ – bzw. „der ökologische Landbau“, wie er in der EU heißt – als die umweltschonendste. Weltweit existieren zahlreiche Formen der biologischen Landwirtschaft. Gemeinsame Prinzipien sind ganzheitliches, systemorientiertes Denken, weitgehend geschlossene Stoffkreisläufe, größtmögliche Autarkie des Bauernhofes, sparsamer Einsatz von Betriebsmitteln, Erhalt der Bodenfruchtbarkeit, Erhalt und Verbesserung einer standortgerechten Arten-, Sorten- und Rassenvielfalt. Österreich hat als erstes Land der Welt staatliche Richtlinien für die biologische Wirtschaftsweise festgelegt. 1983 ergingen die ersten Erlässe des Bundesministeriums für Gesundheit und Umweltschutz, 1989 wurden diese in den Codex Alimentarius Austriacus (Österreichisches Lebensmittelbuch) als Kapitel A 8 aufgenommen. Das Kapitel A 8 des Lebensmittelbuches besteht aus drei Teilkapiteln:

- Teilkapitel A: Richtlinien für die Bezeichnung und die Produktion von landwirtschaftlichen Produkten pflanzlicher Herkunft mit dem Bezeichnungselement „biologisch“ (1985).
- Teilkapitel B: Landwirtschaftliche Produktion tierischer Herkunft (1991).
- Teilkapitel C: Folgeprodukte aus Bestandteilen pflanzlicher Herkunft (1993).

Seit dem Beitritt zum Europäischen Wirtschaftsraum (EWR) am 1. Juli 1994 ist die Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates vom 24. Juni 1991 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel gültiges Recht. Diese Verordnung regelt den pflanzlichen Bereich und darf für diesen Bereich nicht durch nationale Bestimmungen ergänzt oder eingeschränkt werden, sodaß die Codexteilkapitel A 8 A und A 8 C wirkungslos geworden sind. Für den tierischen Bereich gibt es noch keine Bestimmungen im Rahmen der VO 2092/91, sodaß weiterhin das Codexteilkapitel A 8 B rechtlich verbindlich ist. Viele „Bioverbände“ haben darüberhinaus Produktionsauflagen vertraglich fixiert. Ungefähr die Hälfte der österreichischen Bioverbände wirtschaftet nach diesen strengeren Auflagen.

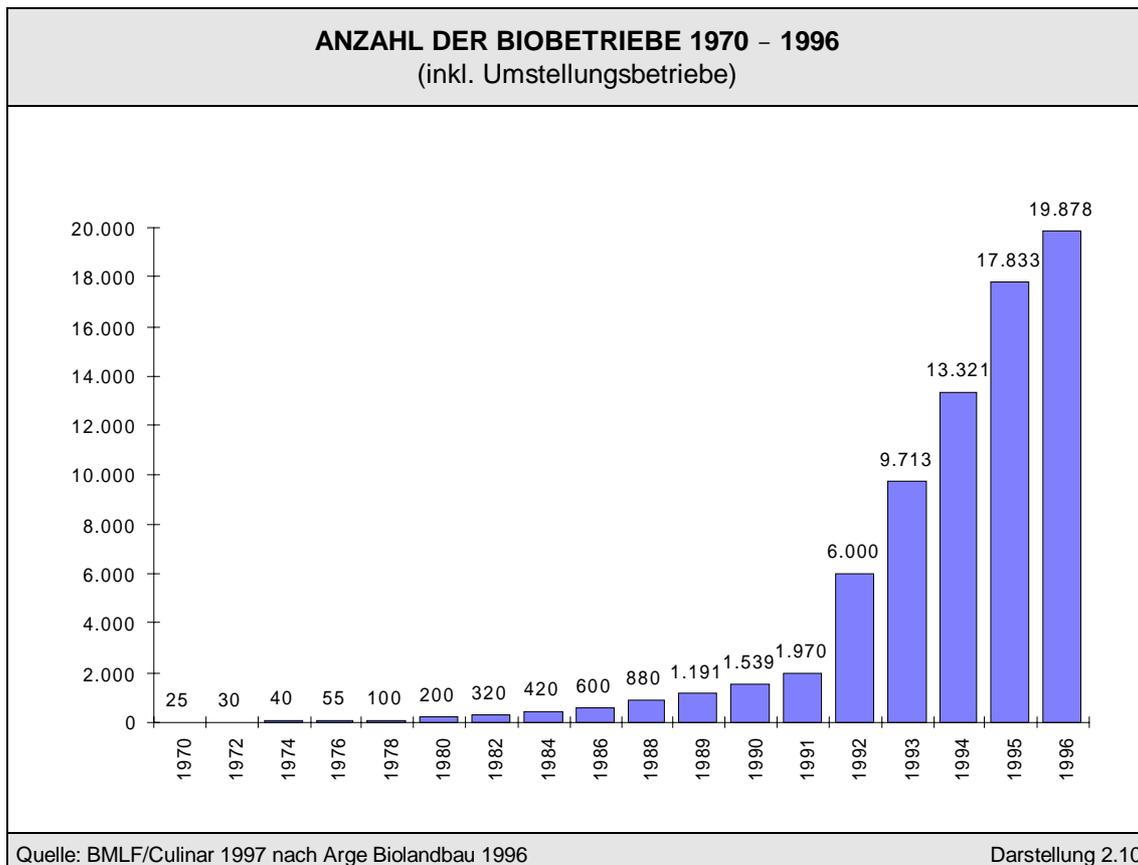
2.3.1 Strukturen des Biolandbaus in Österreich

1995 gab es in Österreich 17.833¹⁵ Biobetriebe (inkl. Umstellungsbetriebe), 89 % der Betriebe erhielten staatliche Förderungen. 1996 waren es bereits 19.878 Betriebe. Neben den staatlichen Förderungen war der zweite wichtige Impuls für die rasche Entwicklung des Biolandbaus in Österreich der Einstieg der großen Handelsketten in die Vermarktung von Bioprodukten seit 1995 (siehe Kap. 4.3.4). Damit wirtschafteten 1995 **7,3 % der land- und forstwirtschaftlichen Betriebe** nach den Prinzipien des biologischen Landbaus, 1996 waren es bereits 8,1 %. Die biologisch bewirtschaftete Fläche betrug 1995 **6,5 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche**, 1996 wurden 6,9 % biologisch bewirtschaftet.¹⁶

¹⁴Österreich darf als einziger Mitgliedsstaat der EU die offizielle Bezeichnung „biologische Landwirtschaft“ führen und besitzt daher in der Europäischen Union eine Sonderstellung.

¹⁵Nach Angaben der Arge Biolandbau 1996.

¹⁶Culinar nach Arge Biolandbau 1996.



Die größten biologisch bewirtschafteten Flächen liegen in den Bundesländern Niederösterreich, Steiermark, Salzburg, Tirol und Oberösterreich. Mit 4.739 Biobetrieben ist Tirol das Bundesland mit der höchsten Anzahl biologisch wirtschaftender Betriebe, gefolgt von der Steiermark (3.155 Betriebe) und Salzburg (3.101 Betriebe). Der Anteil der Biobetriebe an der Gesamtzahl der landwirtschaftlichen Betriebe liegt in Salzburg und Tirol mit ca. 30 % am höchsten. Die rasante Entwicklung des Biolandbaus vollzog sich demnach vor allem im Westen Österreichs und im Grünlandbereich. Dies ist insofern verständlich, als die Grünlandwirtschaft in Österreich traditionellerweise sehr extensiv ausgerichtet ist und daher die Umstellung auf biologische Bewirtschaftungsweise wesentlich leichter möglich ist als für die intensiv bewirtschafteten Ackerland- und Sonderkulturenbetriebe. Ungefähr die Hälfte der Biobetriebe ist Mitglied bei einem der Bioverbände, wobei rund 90 % Mitglied im größten österreichischen Bioverband „Ernte für das Leben“ sind. Der Großteil der nicht verbandmäßig organisierten Betriebe, die sogenannten Codexbetriebe, liegen in Tirol und Salzburg. Die Struktur der österreichischen Biolandwirtschaft wird darüberhinaus durch das Fehlen mittelgroßer Betriebe geprägt. Im Biosektor gibt es überwiegend kleine und einige große Betriebe.

ANZAHL UND FLÄCHE VON BIOBETRIEBEN 1995 (inkl. Umstellungsbetriebe)						
Bundesland	gesamt	geförderte Betriebe	geförderte Fläche in ha	durchschnittlich geförderte Fläche/ Betriebe in ha	Codexbetriebe *	Anteil der Codexbetriebe in %
Oberösterreich	2.274	2.007	29.999	15	255	10
Niederösterreich/Wien	2.877	2.526	46.280	18	342	12
Steiermark	3.155	2.979	38.458	13	36	1
Salzburg	3.101	2.940	32.827	11	2.698	87
Kärnten	1.182	1.094	14.677	13	194	16
Vorarlberg	297	167	1.683	10	115	58
Tirol	4.739	3.956	31.007	8	4.172	88
Burgenland	208	175	3.021	17	18	9
Gesamt	17.833	15.844	197.952	12	7.830	44
* Biobetriebe, die nach den Bestimmungen des Lebensmittelcodex arbeiten, aber nicht Mitglied in einem Bioverband sind						
Quelle: Arge Bio-Landbau 1996						Darstellung 2.11

2.3.2 Produktionsdaten

Die Produktionsmengen aus anerkannten biologischen Betrieben¹⁷ werden von keiner amtlichen Statistik erfaßt. Die folgenden Angaben sind daher Schätzwerte, die auf Basis allgemeiner Agrardaten und Daten der Arge Biolandbau¹⁸ kalkuliert wurden.

PRODUKTIONSMENGEN AUS ANERKANNTEN BIOLOGISCHEN BETRIEBEN 1995						
Produktgruppen	gesamte biologisch prod. Menge	direkt vermarktet	indirekt vermarktet	konventionell vermarktet	inländische Gesamtproduktion	% der Gesamtproduktion
Milch (t)	114.881		82.400	32.481	3.242.637	3,3
Getreide (t)	14.000	2.000	12.000	-	4.452.000	0,3
Rindfleisch (St.)	40.000	6.000	2.600	31.400	533.000	7,5
Schweinefleisch (St.)	6.000	5.000	1.000	-	4.954.000	0,1
Mastgeflügel (St.)	190.000	40.000	150.000	-	59.084.000	0,3
Eier (1000 St.)	4.000	2.000	2.000	-	1.677.000	0,2
Obst (t)	1.200	200	1.000	-	657.000	0,2
Kartoffel (t)	4.000	1.200	2.800	-	724.426	0,6
Karotten (t)	2.000	1.000	1.000	-	31.151	6,4
Tomaten (t)	1.200	200	1.000	-	25.315	4,7
Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Arge Biolandbau 1996, ÖSTAT 1996						Darstellung 2.12

¹⁷Nur solche dürfen ihre Produkte als Bioware vermarkten.

¹⁸Größte Dachorganisation der Biobauern-Verbände in Österreich, die mehr als 11.000 Mitgliedsbetriebe umfaßt.

Die gesamte **Milchproduktion** aus anerkannten biologischen Betrieben betrug ca. 111 Mio. Liter, davon wurden ca. 80 Mio. Liter als Biomilch vermarktet. **Milch** ist damit neben **Rindfleisch** der einzige Bereich, in dem ein Produktionsüberschuß existiert.

Die Getreideproduktion (exkl. Eigenverbrauch), zum überwiegenden Teil Weizen, Roggen und Dinkel, betrug ca. 14.000 Tonnen. Es wurden 3.000 Tonnen Futtergetreide importiert, vor allem aus den neuen deutschen Bundesländern und 3.000 Tonnen hochwertiges Speisegetreide nach Deutschland exportiert. Zwei Drittel des Biogetreides wird verfüttert, nur ein Drittel wird als Speisegetreide für die menschliche Ernährung verwendet. Der Großteil des Biogetreides wird in Oberösterreich, Niederösterreich und im Burgenland angebaut.

Rund 90 % der Biobetriebe halten derzeit Tiere. Der durchschnittliche Rinderbestand liegt bei 12 Stück. 1995 wurden ca. 40.000 Biorinder geschlachtet. Nur 8.600 Stück wurden auch als Biofleisch vermarktet, ein großer Teil davon direkt. Das größte Problem beim Biorindfleisch sind die zu geringen Mengen an Qualitätsfleisch. Die Auswahl und Züchtung geeigneter Qualitätsfleischrassen wird in Zukunft eine wichtige Aufgabe des Biolandbaus sein.

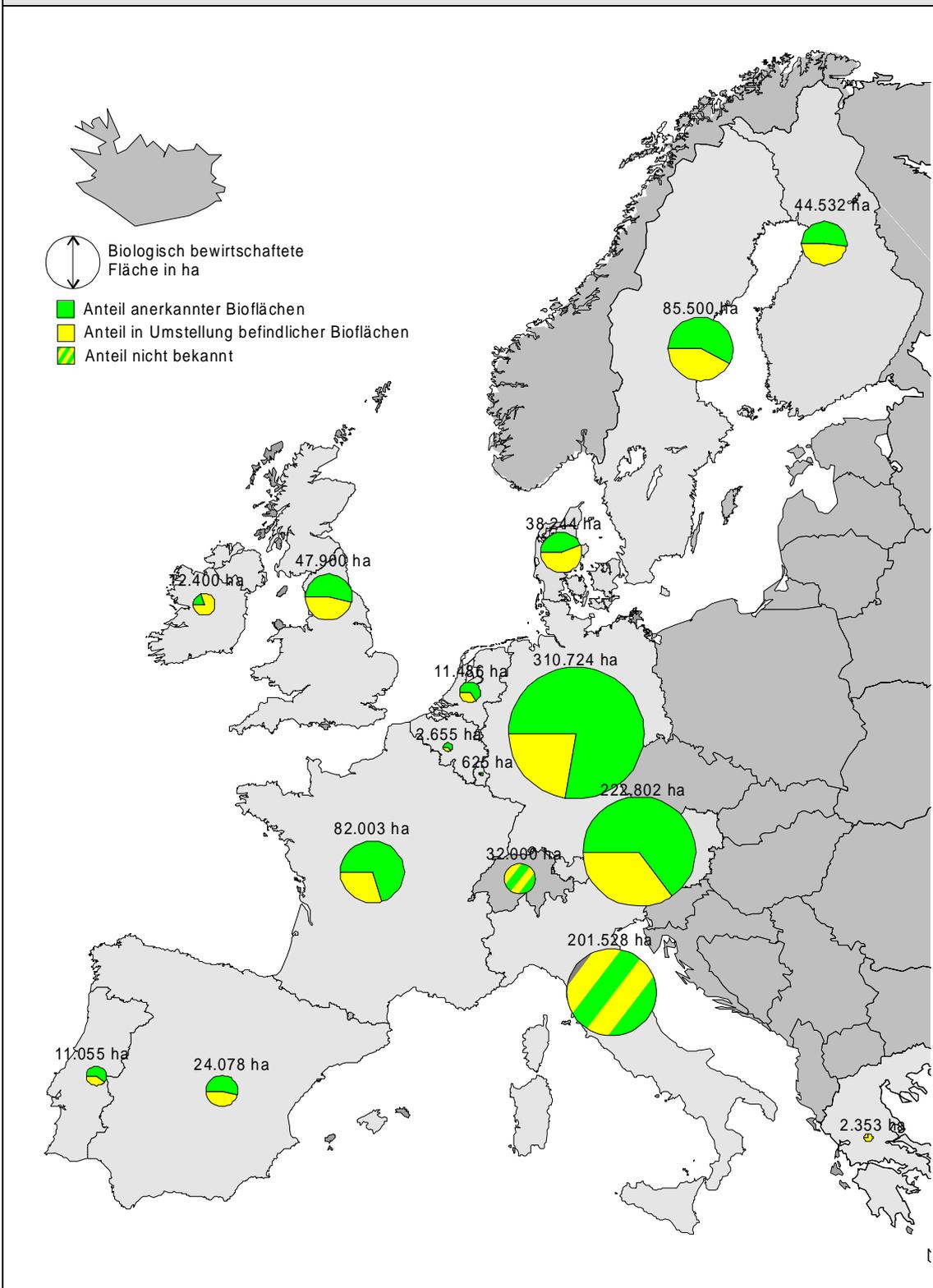
Eine deutliche **Unterversorgung** existiert dagegen **bei Bioschweinefleisch**. Die biologische Schweinehaltung ist mit großen Umstellungen in der Tierhaltung und mit langen Vorlaufzeiten bei der Fütterung verbunden, daher gibt es erst wenige Bauern, die auf biologische Schweineproduktion umgestiegen sind. Hier ist noch viel Beratungs- und Informationsarbeit zu leisten. Im Berichtsjahr wurden ca. 5.000 Bioschweine direkt und ca. 1.000 indirekt vermarktet. Auf Grund des geringen Angebots ist der Preis für Bioschweinefleisch sehr hoch. Auch bei **Hühnerfleisch** übersteigt die Nachfrage das Angebot bei weitem. Bei der biologischen Hühnerhaltung gibt es Probleme mit jenen Rassen, die für konventionelle Fütterung gezüchtet wurden und für biologische Haltung oft nicht geeignet sind. Hier sind Rückzüchtungen erforderlich. Unterversorgung existiert ebenfalls bei **Obst** und **Gemüse**.

Exkurs: Der Biolandbau in Europa

Die am 21. Mai 1992 verabschiedete Reform der gemeinsamen Agrarpolitik (GAP-Reform) setzte sich die Reduzierung der Überschüsse bei gleichzeitiger Sicherung der landwirtschaftlichen Einkommen als wesentliches Ziel. Besonders hervorgehoben wurde in diesem Zusammenhang die Bedeutung einer umweltgerechten Agrarproduktion. Infolgedessen wird die Biolandwirtschaft als die umweltfreundlichste Form stellvertretend für das „Umweltprogramm“ dargestellt. Durch die EU-Gesetzgebung (EU-Verordnungen 2078/92 und 2092/91) wurden zwar einheitliche Rahmenbedingungen geschaffen, aber die Umsetzung in den einzelnen Ländern unterscheidet sich erheblich und somit vollzieht sich die Entwicklung des biologischen Landbaus in den einzelnen Ländern unterschiedlich rasch. In allen EU-Staaten wurde die biologisch bewirtschaftete Fläche in den letzten Jahren weiter ausgedehnt. Mittlerweile werden in der EU 1,11 Mio. Hektar biologisch bewirtschaftet, was jedoch lediglich 0,8 % der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche entspricht. Darstellung 2.13 gibt die Fläche der anerkannten Biobetriebe und der Umstellungsbetriebe für das Jahr 1996 wieder. Mit einem Anteil von 7,3 % anerkannter Biobetriebe und Umstellungsbetriebe an der Gesamtzahl der landwirtschaftlichen Betriebe nimmt **Österreich weltweit die Spitzenposition** ein. Nach Absolutzahlen folgen Italien, Deutschland, Schweiz, Frankreich, Schweden, Finnland und Dänemark. Griechenland, Spanien und Portugal bilden die Schlußlichter auf der europäischen Skala. Sie besitzen die geringsten Anteile von Betrieben und Flächen an der Gesamtlandwirtschaft. Aber auch in diesen Ländern ist ein Zuwachs zu verzeichnen. In Osteuropa beginnt der biologische Landbau ebenfalls Fuß zu fassen. Tschechien, Polen und Ungarn haben hier die Vorreiterrolle übernommen.

Vor allem in den Ländern Österreich, Italien, Finnland, Dänemark und in der Schweiz hat die Zahl der Biobauern in den letzten fünf Jahren sprunghaft zugenommen. Einer der Hauptgründe dafür liegt in den **Förderungen**. Die EU-Mitgliedsstaaten haben die Möglichkeit, im Rahmen der EU-Verordnung 2078/92 für umweltgerechte und den landwirtschaftlichen Lebensraum schützende Produktionsmethoden Förderprogramme zu erstellen, die anschließend der EU-Kommission zur Genehmigung vorgelegt werden. Prinzipiell werden die genehmigten Förderungen zu 50 % aus dem EAGFL (Europäischer Ausgleichs- und Garantiefonds für die Landwirtschaft) kofinanziert. Ein weiterer Grund für die positive Entwicklung des biologischen Landbaus in zahlreichen europäischen Staaten liegt in den besseren Absatzmöglichkeiten, die sich durch den **Einstieg großer Handelsketten** ergeben haben. Dadurch sind die Bioprodukte einer breiten Käuferschicht zugänglich gemacht worden und haben so ihr Nischendasein in Spezialläden verloren.

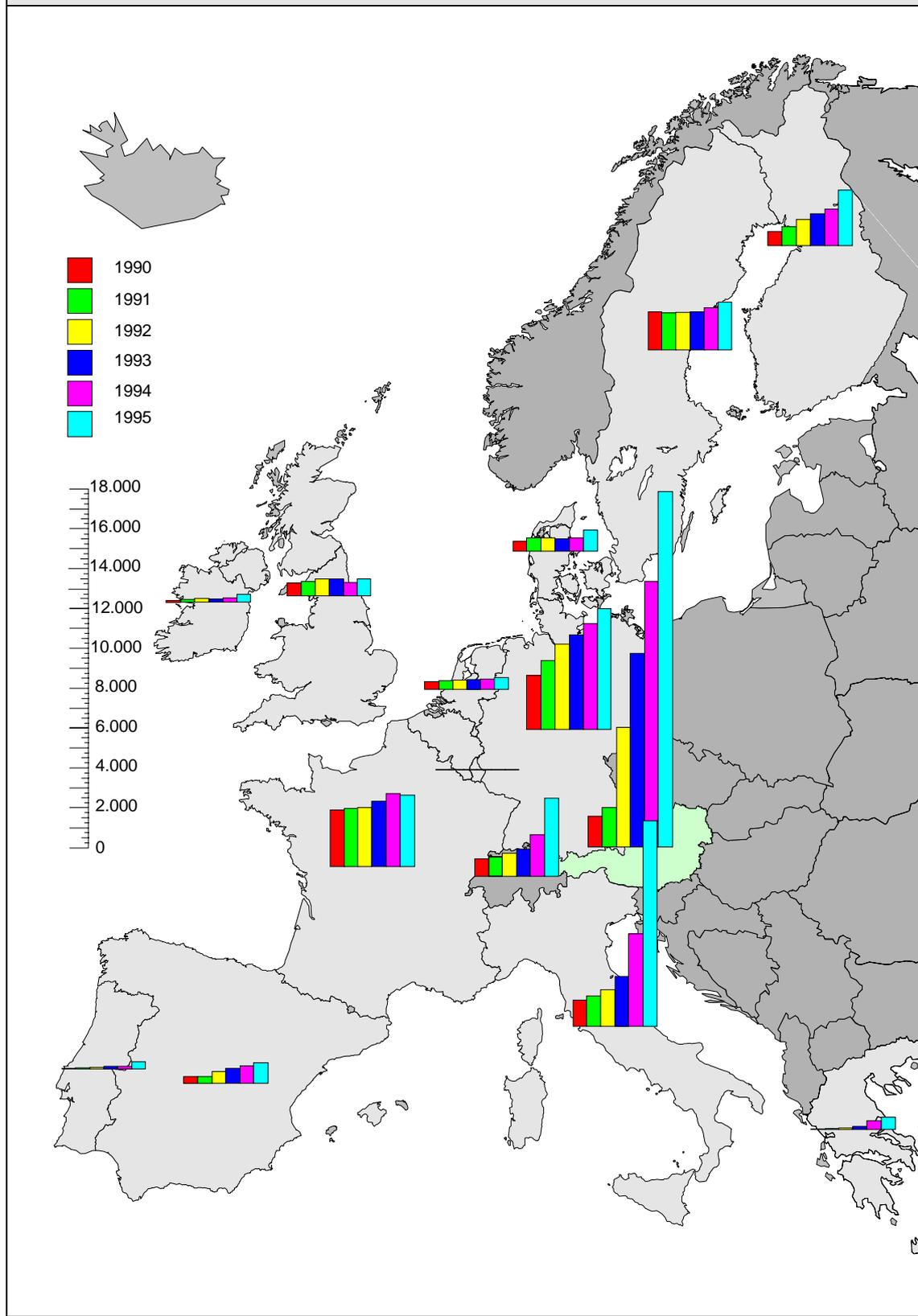
DIE BIOLOGISCH BEWIRTSCHAFTETEN FLÄCHEN IN EUROPA 1996



Quelle: BMLF/Culinar 1997

Darstellung 2.13

ANZAHL DER BIOBETRIEBE IN EUROPA (1990 - 1995)



Quelle: BMLF/Culinar 1997

Darstellung 2.14

3. LEBENSMITTELVERARBEITUNG

- Im Lebensmittelverarbeitungssektor traten durch den EU-Beitritt gravierende Änderungen ein. Die Bruttoproduktionswerte sanken gegenüber 1994 um über 6 %. Auch die Beschäftigtenzahl ging im gesamten Lebensmittelverarbeitungssektor stark zurück.
- Am stärksten betroffen war die Mühlenbranche (wertmäßiger Rückgang um über 50 %), aber auch die Milch- und Käseverarbeitung und die Fleischwarenverarbeitung mußten schwere Einbußen hinnehmen.
- Eine positive Entwicklung hatten vor allem die Fruchtsaftindustrie (+22 %), die Produktion alkoholfreier Getränke (+12 %), sowie die Fischverarbeitung (+19 %) zu verzeichnen.
- Die europaweite Konzentration im Lebensmittelhandel übt enormen Druck auf die europäischen Lebensmittelverarbeiter aus. Der Wettbewerb zwischen Lebensmittelproduzenten und dem Lebensmittelhandel wird sich weiter durch den Kampf um Spannen, Preise und Markenentwicklung verschärfen.
- Im Bereich der Lebensmittelverarbeitung wird es in Zukunft zu einem vermehrten Einsatz neuer Produktionstechnologien kommen (wie z. B. die Nutzung der Bio- und Gentechnologie, die bessere Haltbarmachung durch ionisierende Strahlen und der Einsatz von Zusatzstoffen). Diese Technologien werden von den Konsumenten jedoch zwiespältig aufgenommen.

3.1 Struktur und Entwicklung des Lebensmittelverarbeitungssektors

Zur Lebensmittelverarbeitung zählen **Lebensmittelindustrie** und **Lebensmittelgewerbe**, welches sich aus Groß- und Kleingewerbe zusammensetzt. Die österreichische Lebensmittelindustrie ist hinsichtlich Wertschöpfung und Beschäftigung neben der Chemie- und der Maschinenindustrie der **wichtigste Industriezweig Österreichs**. Lebensmittelindustrie, Groß- und Kleingewerbe¹⁹ erzielten 1994 einen Nettoproduktionswert von zusammen rund 52 Milliarden öS (31,9 Mrd. öS Industrie, 9,7 Mrd. öS Großgewerbe und 10,4 Mrd. öS Kleingewerbe) und beschäftigten rund 90.000 Arbeitnehmer.

Das Jahr 1995 brachte für die österreichische Lebensmittelverarbeitung einige Umwälzungen, die einen **Bruch der bis dahin recht günstigen Entwicklung** bewirkten. Der EU-Beitritt Österreichs führte zu einer völlig neuen Struktur des Preisgefüges landwirtschaftlicher Produkte, bewirkte die Umsetzung der EU-Vorschriften insbesondere im Lebensmittel- und Veterinärrecht sowie die Übernahme des Gemeinschaftsrechtes für Marktordnung, Zolltarife und Handelspolitik und bedeutete eine spürbare **Zunahme des internationalen Wettbewerbes**. Stark steigenden Importen von „ausländischen Lebensmitteln“ steht nur eine leichte Zunahme der Exporte gegenüber. Die Unterschätzung der Auswirkungen des EU-Beitritts durch die Lebensmittelindu-

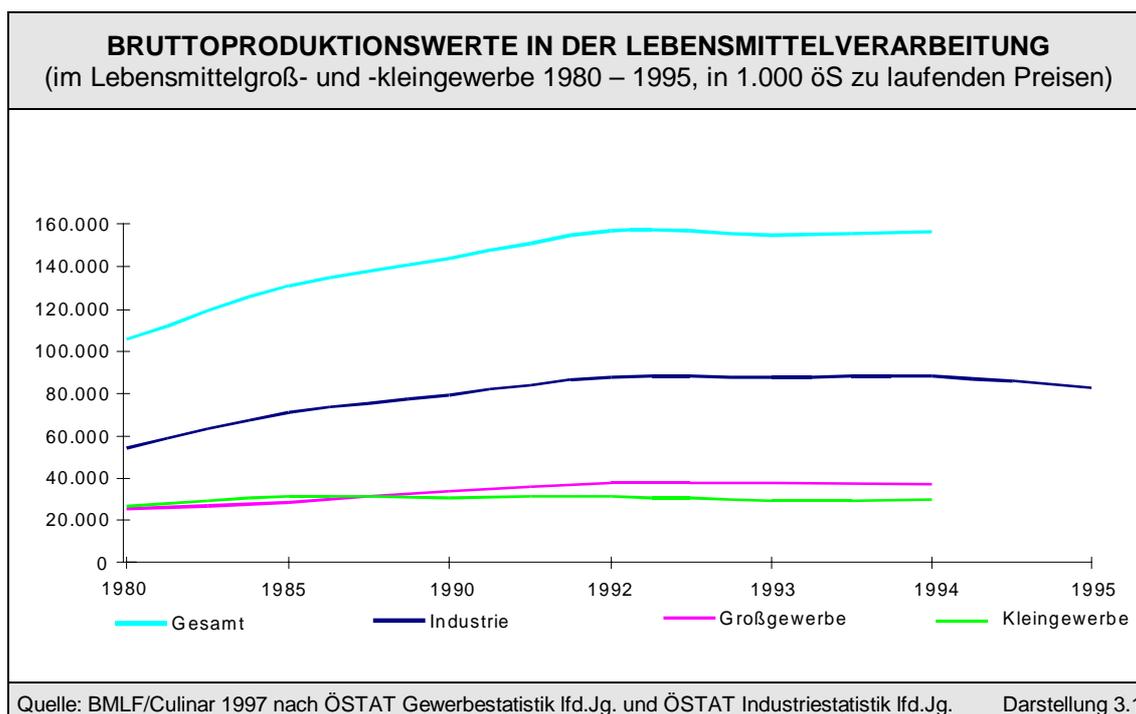
¹⁹Das Großgewerbe umfaßt alle Betriebe, die mit der Erzeugung, Reparatur, Montage und Instandhaltung von Sachgütern befaßt sind und 20 oder mehr Arbeitnehmer beschäftigen. Zum Kleingewerbe zählen alle Gewerbebetriebe mit weniger als 20 Arbeitnehmern.

strie und das Ausbleiben bzw. die nicht ausreichende Unterstützung für die Nahrungsmittelindustrie („Eurofit“-Aktion) waren ebenfalls Ursache für die Probleme des Lebensmittelverarbeitungssektors. Hinzu kommt die generelle Beschaffenheit des relativ kleinstrukturierten Verarbeitungssektors mit einer **überwiegenden Konzentration der Produktion auf den heimischen Markt**. Dies führt dazu, daß die Produktion im internationalen Vergleich verhältnismäßig teuer ist. Laut Angaben österreichischer Industrievertreter ist in diesem Zusammenhang auch die relativ schwache Kapitalausstattung der österreichischen Lebensmittelindustrie zu erwähnen, was in Krisenzeiten besonders problematisch ist. Auch die **negative Entwicklung im Fremdenverkehr** (-4,3 % Nächtigungen von 1994 auf 1995) trug zu der negativen Entwicklung bei (Marktrückgang für Food Service und Catering). Weiters wurden durch den EU-Beitritt die bilateralen Verträge mit den osteuropäischen Reformstaaten ersetzt, was für die österreichische Lebensmittelindustrie einen starken Rückgang der Exporte in diese Staaten zur Folge hatte. Zudem ist die Lebensmittelindustrie mit einer **Stagnation des Lebensmittelkonsums** und einer europaweiten **Konzentration im Lebensmittelhandel**²⁰ konfrontiert, mit dem Effekt von niedrigen, teils negativen Spannen für zahlreiche Nahrungsmittelhersteller.

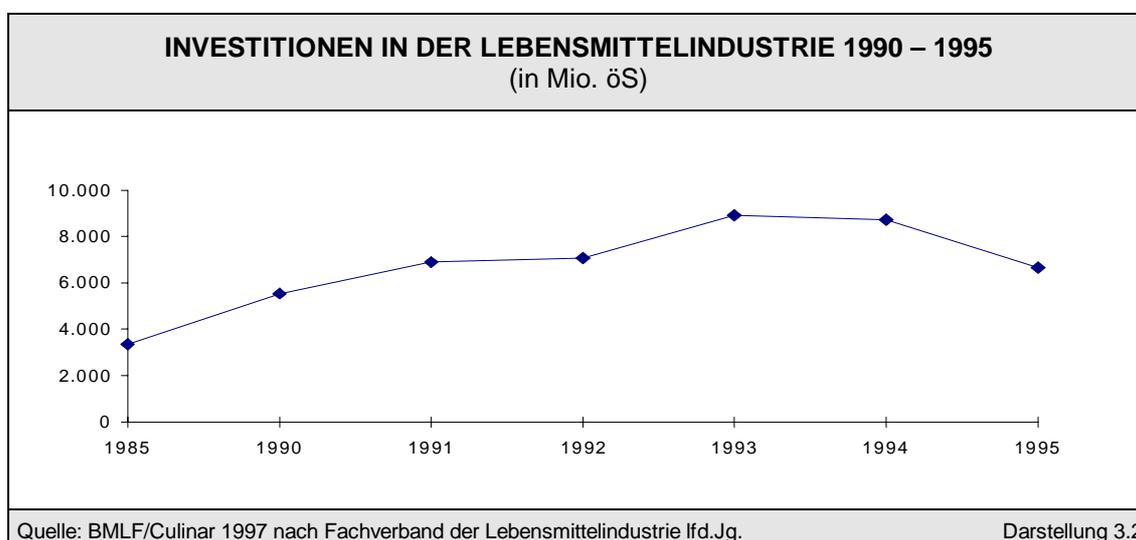
Die Bruttoproduktionswerte der österreichischen Lebensmittelverarbeiter zeigten bis zum Jahr 1994 eine steigende Entwicklung. Die stärkste Zunahme hatte die Industrie zu verzeichnen, während das Gewerbe (insbesondere das Kleingewerbe) in den neunziger Jahren stagnierte bzw. sogar leicht rückläufig war. Im Jahr 1995 hatte jedoch die Nahrungs- und Genußmittelindustrie²¹ einen **Rückgang** des nominellen Bruttoproduktionswertes **von 6,6 %** (real 8,6 %) zu verzeichnen. Bezogen auf die 15 größten Produktionsbereiche (exklusive Milchindustrie) mit rund 80 % des Gesamtproduktionswertes beträgt der Rückgang 4,4 %. Eine ähnliche Entwicklung gilt auch für das Groß- und Kleingewerbe (hinsichtlich der Produktionsbereiche siehe Tabellenanhang). Die Entwicklung der Produktionsmengen innerhalb der Lebensmittelindustrie und des Großgewerbes sind ebenfalls dem Tabellenanhang zu entnehmen. Die Reduktion der Bruttoproduktionswerte im Jahr 1995 war zum überwiegenden Teil preisbedingt.

²⁰Hinsichtlich des Spannungsverhältnisses zwischen Lebensmittelindustrie und Lebensmittelhandel siehe Kapitel 4.3. „Lebensmitteleinzelhandel“.

²¹Unter Lebensmittelindustrie wird im folgenden ausschließlich die industrielle Produktion von Lebensmitteln verstanden. Der Anteil der Tabakindustrie an der Nahrungs- und Genußmittelindustrie bleibt somit unberücksichtigt. Bei der Erfassung der gewerblichen Produktion konnte diese Vorgangsweise mangels geeigneter Datengrundlagen nicht eingehalten werden.

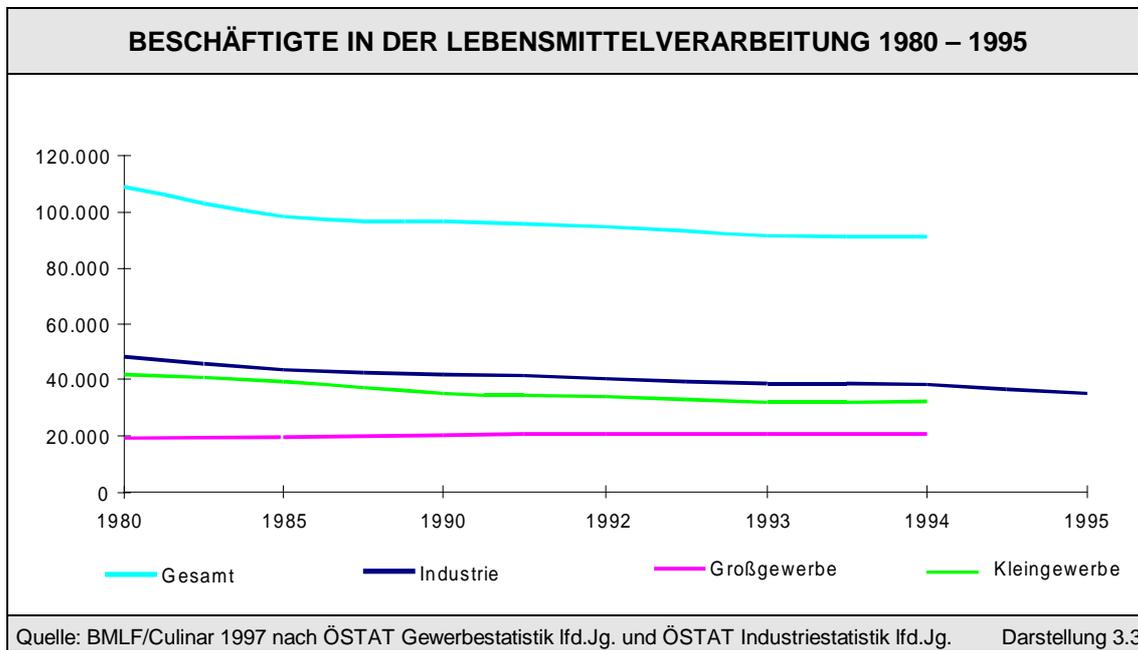


Die Entwicklung der Bruttoproduktionswerte (zu laufenden Preisen) der österreichischen Lebensmittelindustrie bis zum Jahr 1994 spiegelte sich auch in den kontinuierlichen Zunahmen der Investitionen wider. Im Jahr 1994 gingen die Investitionen jedoch erstmals zurück und im Jahr **1995 sanken die Investitionen** gleich um 23,9 % gegenüber dem Vorjahr auf 6,6 Mrd. öS. Dies entspricht dem Investitionsniveau von 1991.

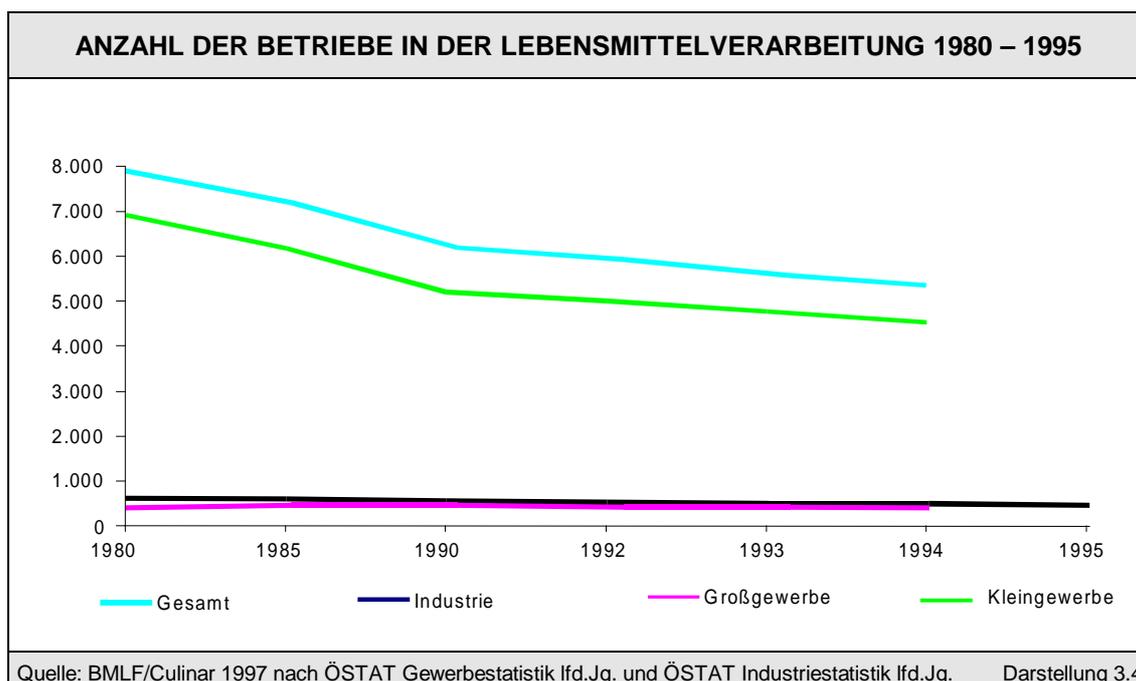


Die **Gesamtbeschäftigtenzahl** in der Lebensmittelverarbeitung ist seit 1980 durch einen **kontinuierlichen Rückgang** gekennzeichnet. Die Industrie mußte die stärksten Rückgänge hinnehmen, während im Gewerbe in den letzten Jahren eine Stabilisierung eintrat. Während für die Rückgänge im Groß- und Kleingewerbe noch keine konkreten Zahlen vorliegen, verringerte

sich die Zahl der Beschäftigten in der Lebensmittelindustrie im Jahre 1995 um 7,4 % von 37.804 auf rund 35.000.



Ähnlich wie im Lebensmittelhandel geht die Entwicklung der Anzahl der Verarbeitungsbetriebe kontinuierlich nach unten. Während Industrie und Kleingewerbe einen steten Rückgang der Betriebszahl hinnehmen mußten, erfreute sich das Großgewerbe in der ersten Hälfte der achtziger Jahre einer Steigerung, die jedoch nicht fortgesetzt werden konnte. In der Lebensmittelindustrie erfolgte 1995 gegenüber dem Vorjahr eine **Verringerung um 7,7 %** von 489 auf 451 Betriebe. Für die Betriebe des Groß- und Kleingewerbes gibt es für 1995 noch keine offiziellen Daten. Die Wirtschaftskammer nimmt jedoch eine ähnliche Entwicklung an wie in der Industrie.



Die österreichische Lebensmittelindustrie hat einen Anteil von rund **11 % an der gesamten Industrieproduktion** Österreichs und einen Anteil von 1,4 % an der industriellen Lebensmittelproduktion in der EU. Generell hat die Lebensmittelproduktion in den EU-Mitgliedstaaten einen sehr **hohen wirtschaftlichen Stellenwert** und einen entsprechend hohen Anteil an der Industrieproduktion. Österreich liegt diesbezüglich im europäischen Mittelfeld.

Die **europäische Lebensmittelindustrie** ist zur Zeit mit einer **europaweiten Konzentration im Lebensmittelhandel** konfrontiert und reagiert auf diese Entwicklung einerseits mit Effizienzsteigerung und Kostenreduktion, andererseits mit Konzentrationsmaßnahmen. Rund 90 % der Unternehmen in der EU haben weniger als 20 Beschäftigte. Die restlichen 10 % (mit mehr als 100 Beschäftigten) erzielen mehr als die Hälfte des Gesamtbranchenumsatzes. In Großbritannien, wo mehr als 50 % der zehn bedeutendsten Unternehmen in der EU ihren Sitz haben, ist die Konzentration am stärksten ausgeprägt. Nach wie vor stellen **Übernahmen** die wichtigste externe Wachstumsstrategie für Unternehmen dar.

WICHTIGSTE ÜBERNAHMEN IM NAHRUNGSMITTELSEKTOR 1993/94

	Übernahmen I *		Übernahmen II **	
	1993	1994	1993	1994
Europäische Union	19	9	39	32
Übriges Westeuropa	2	1	3	0
Nordamerika	3	2	7	2

* Übernahme eines Vertriebsunternehmens durch ein Nahrungsmittelunternehmen bzw. umgekehrt.
 ** Übernahme eines Vertriebsunternehmens durch ein anderes Vertriebsunternehmen.

Quelle: CIAA 1995 Darstellung 3.5

In Zukunft ist weiterhin mit einer zunehmenden **Konzentration** und **Internationalisierung** innerhalb der Lebensmittelindustrie zu rechnen. Der Wettbewerb zwischen Lebensmittelprodu-

zenten und dem Lebensmittelhandel wird in einem weiter verschärften Kampf um Spannen, Preise und Markenentwicklung ausgetragen werden.

BEDEUTUNG DER LEBENSMITTELINDUSTRIE IN DER EU 1994						
Land	Produktionswert in Mio. ECU	Anteil an der Lebensmittelproduktion in der EU in %	Anteil an der nationalen Industrieproduktion in %	Beschäftigte in 1.000	EU-Beschäftigte der Lebensmittelindustrie in %	Nationale Industriebeschäftigung in %
Belgien	15.339	3,3	16	62	2,6	11
Dänemark	14.776	3,2	31	63	2,6	20
Deutschland	94.588	20,4	11	460	19,0	7
Finnland	7516	1,6	13	39	1,6	11
Frankreich	93.083	20,1	17	367	15,1	11
Griechenland	5.373	1,2	27	49	2,0	21
Irland	12.017	2,6	37	38	1,6	22
Italien	49.980	10,8	13	191	7,9	8
Luxemburg	358	0,0	6	2	0,0	7
Niederlande	31.813	6,9	24	119	4,9	17
Österreich	6.540	1,4	11	38	1,6	8
Portugal	6.821	1,5	19	80	3,3	12
Schweden	11.799	2,5	14	61	2,5	10
Spanien	44.243	9,5	22	346	14,3	20
United Kingdom	69.214	14,9	17	508	21,0	14
Gesamt	463.460	100,0	15,5	2.423	100,0	11

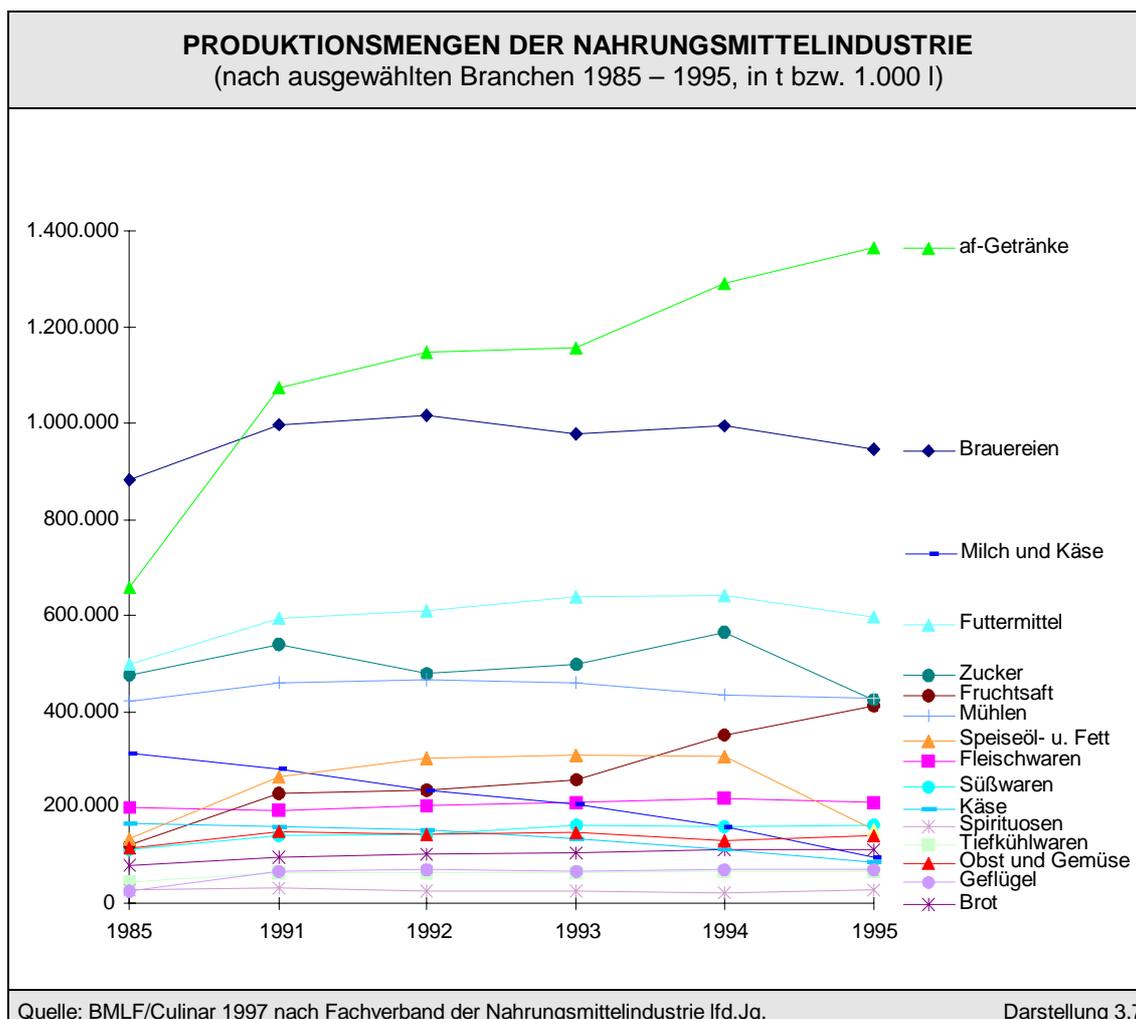
Quelle: CIAA 1995 Darstellung 3.6

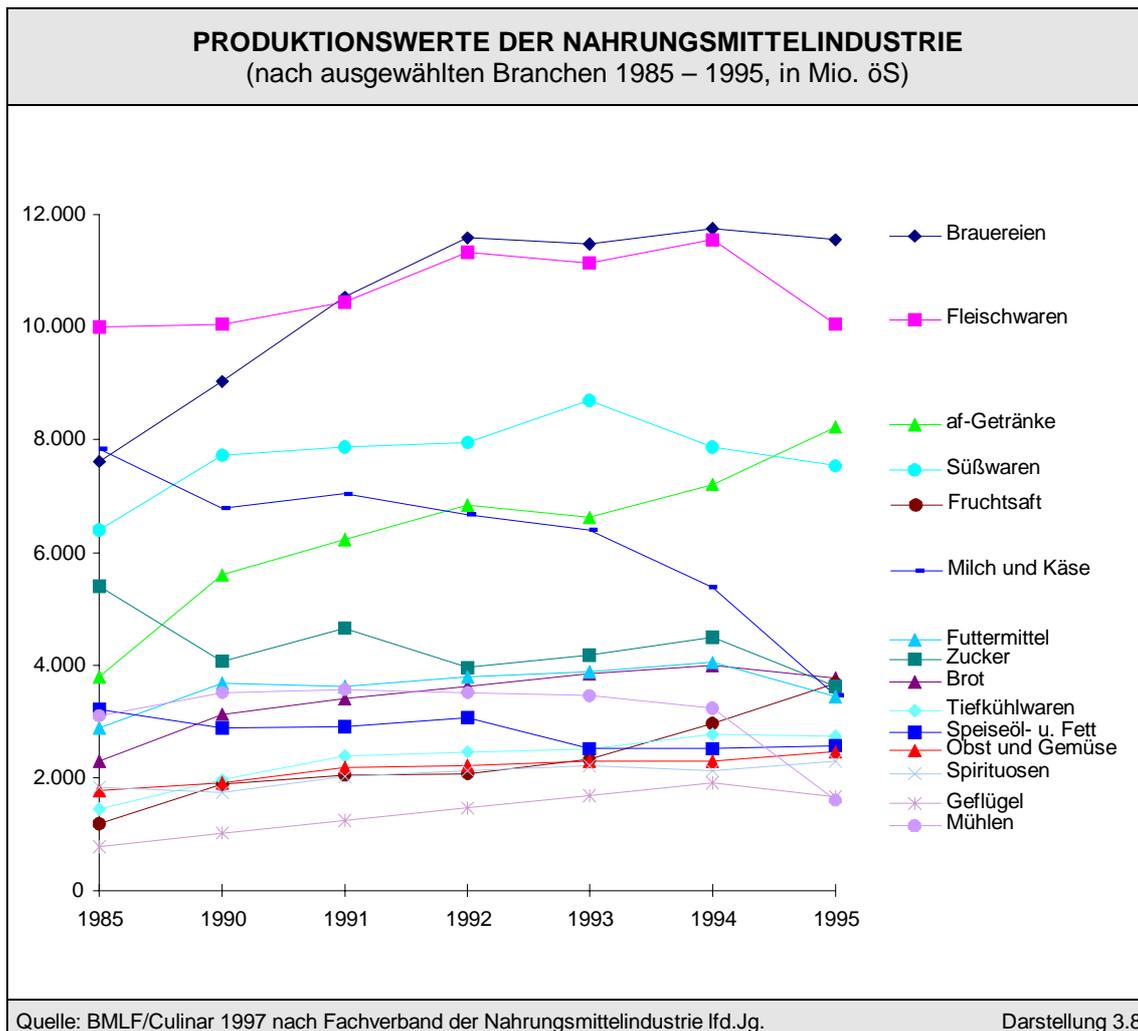
3.2 Produktionsdaten

Die österreichische Lebensmittelindustrie erzielte 1995 einen Nettoproduktionswert von 31,9 Mrd. öS bzw. einen Bruttoproduktionswert von 82,7 Mrd. öS. Dies entspricht einem nominellen Rückgang um 6,6 % gegenüber dem Vorjahr. Das für die Lebensmittelindustrie vor allem **preisbedingt** ungünstige Jahr 1995 wirkte sich auch auf den Produktionsbereich mit den höchsten Produktionswerten, die **Brauindustrie**, mit einem Rückgang von 1,64 % aus (mengenmäßig -4,6 %). Viel stärker war der zweitgrößte Sektor der Lebensmittelindustrie, die **Fleischwarenindustrie**, betroffen. Nach einem jahrelangen Aufwärtstrend wurde ein um 13 % geringerer Produktionswert erzielt als im Vorjahr. Prozentuell am **stärksten betroffen ist die Mühlenindustrie** mit einem wertmäßigen Rückgang von über 50 %. Aber noch weitere Branchen mußten 1995 empfindliche Produktionswertverluste hinnehmen, so etwa die Teigwarenindustrie (-27 %), Stärkeindustrie (-20 %), Suppen- und Zuckerindustrie mit jeweils 19 % sowie die Kaffeeindustrie mit rund 18 %. Die Milch- und Käseindustrie (-35,4 %) muß in dieser Statistik gesondert betrachtet werden, da nur wenige Betriebe dem Fachverband der Lebensmittelindustrie angehören, der zweitgrößte Betrieb 1995 stillgelegt wurde und seine Produktionsstätten ausgelagert wurden.

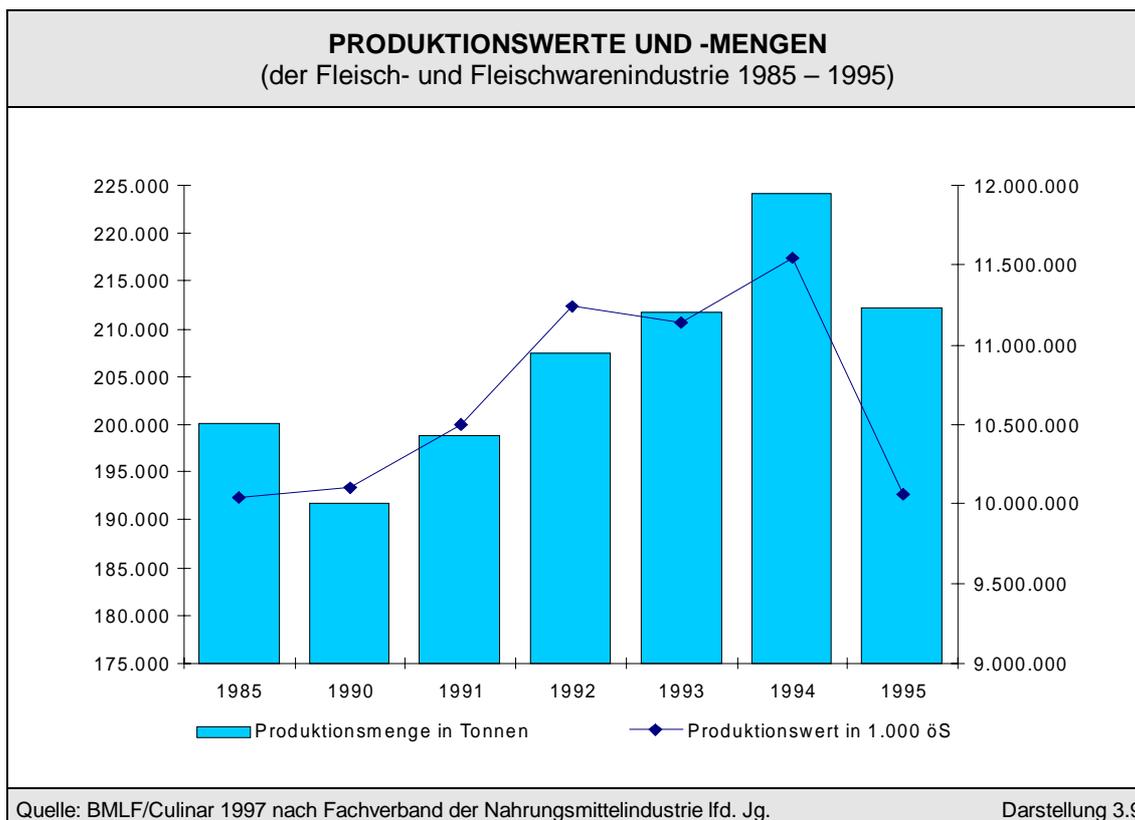
Einige Branchen erzielten jedoch zum Teil auch beachtliche Wertzuwächse. Besonders erfolgreich war das Jahr 1995 für die **Getränkebranche**. Der ungewöhnliche Anstieg des Produkti-

onswertes von alkoholfreien Getränken um 14,3 % (mengenmäßig 5,8 %) geht in erster Linie auf die Produkte "Energy Drinks" und "Eistee" zurück. Die Fruchtsaftindustrie erzielte einen Zuwachs von 25 % (mengenmäßig 17,4 %). Die Fischindustrie (+22,1 %), die Spirituosenindustrie (+7,8 %) sowie die Obst- und Gemüseveredelungsindustrie (+6,5 %) konnten deutliche Produktionswertsteigerungen erzielen. Die beiden folgenden Darstellungen zeigen die Entwicklung der Produktionsmengen und -werte der größten Branchen der österreichischen Lebensmittelindustrie.



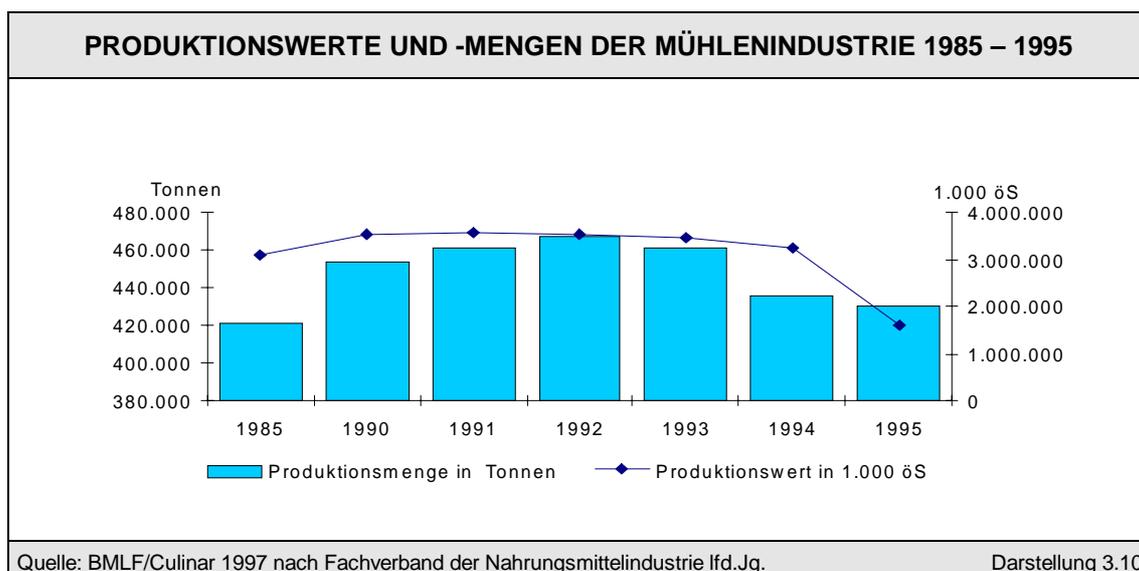


In der Folge wird die Entwicklung einiger bedeutender Sektoren der Lebensmittelverarbeitung (Fleisch-, Mühlen-, Milch und Käse-, Obst- und Gemüseveredelungs-, Brot- und Süßwarenindustrie) für das Jahr 1995 kurz dargestellt. Das Jahr 1995 brachte eine äußerst negative Entwicklung für die österreichische **Fleischwarenindustrie**. Durch den Beitritt Österreichs zur Europäischen Union wurde der bis dahin fast vollständig geschlossene Fleischmarkt gegenüber den anderen EU-Mitgliedsländern geöffnet, die EU-Marktordnungssysteme und das EU-Außenhandelsregime übernommen. Der dadurch verschärfte Wettbewerb und damit verbundene Preisverfall beschleunigte den anhaltenden Strukturwandel und wurde von weiteren 10 % der Betriebe der Fleischwarenindustrie nicht verkraftet. Die Anzahl der Betriebe sank im Jahr 1995 von 47 auf 37, die Beschäftigtenanzahl um 14 %, von 4.645 auf 3.995, und wertmäßig fiel die Produktion hinter das Jahr 1990 zurück. Das Produktionsvolumen hingegen ist gegenüber 1994 nur um wenige Prozentpunkte gesunken und lag noch über dem Niveau von 1993.



Noch härter als für die Fleischwarenindustrie war das Jahr 1995 für die **Mühlenindustrie**. Die durch den EU-Beitritt veränderten Marktbedingungen wirkten sich für die Mühlenindustrie besonders negativ aus. In den österreichischen Getreidemühlen wurden 1995/96 (520.000 t) um 6 % weniger Brotgetreide vermahlen als im Vorjahr (552.315 t). Der wertmäßige Rückgang betrug hingegen 50,4 %. Die Hauptgründe für diese Entwicklung liegen einerseits in den enormen Rückgängen des Großhandelsabgabepreises für Mahlweizen von öS 344.-/100 kg auf öS 185.-/100 kg (August '94/August '95) und andererseits in einem ruinösen Preiswettbewerb im Kampf um Marktanteile zwischen den Mühlen. Seit Inkrafttreten des Mühlengesetzes im Jahre 1960 sank die Zahl der Mühlen in Österreich von 1.077 auf 278 im Jahr 1994. Dabei muß zwischen Großmühlen (Industrie und Gewerbe) und Kleinmühlen (bis zu 25 t Monatsvermahlung)²² unterschieden werden. Derzeit wird in ca. 10 Mühlen Bio-Getreide vermahlen. 1995 sank die Anzahl der industriellen Mühlen von 42 auf 35 und die Anzahl der Beschäftigten um 27,8 % von 1.012 auf 730. Die relativ groß scheinende Anzahl von Mühlen vor dem EU-Beitritt Österreichs muß jedoch relativiert werden, da bereits vor dem EU-Beitritt die 12 größten Mühlen einen Marktanteil von rund 55 %, bzw. die 50 größten Mühlen einen Marktanteil von ca. 90 % hatten.

²²Hinsichtlich der Anzahl und Verteilung der Mühlen in Österreich siehe tabellarischer Anhang Tabelle 3.16.



Die steigende Konkurrenz durch die EU-Mitgliedstaaten zeigte auch Auswirkungen auf die **Produktion von Milch und Milchprodukten**. Obwohl die Milchanlieferung 1995 um 4 % höher lag als im Vorjahr, verzeichneten die Milchverarbeiter einen Produktions- und Absatzrückgang. Speziell bei Dessertprodukten, Käse (Hart- und Weichkäse)²³ und auch Trinkmilch verschlechterte sich die Auftragslage und die Produktion gegenüber dem Vorjahr. Mit 36.749 t wurde um 0,4 % mehr Butter produziert als 1994. Die Produktionsrückgänge in einzelnen Bundesländern (Salzburg, Steiermark, Kärnten, Vorarlberg) wurden durch die Ausweitung der Erzeugung in Oberösterreich (43,1 % der gesamtösterreichischen Käseproduktion) und Niederösterreich kompensiert. Zuwächse wurden lediglich in den Bereichen H-Milch, Schlagobers, Schnitt- und Frischkäse, Speisetopfen und Vollmilchpulver erzielt.

Die Preise für Milch und Milchprodukte²⁴ fielen seit dem EU-Beitritt z. B. gegenüber verarbeiteten Produkten (deren Ein- und Ausfuhr schon vor dem EU-Beitritt liberalisiert waren) überdurchschnittlich. Die Milchproduzenten und -verarbeiter²⁵ versuchten, unter Druck des stattfindenden Preiswettbewerbes durch Fusionen und Kooperationen, aber auch durch Betriebsstilllegungen, die Kostenstruktur dem neuen Preisgefüge anzupassen. Dieser Strukturwandel in der Molkereiwirtschaft ist mit einem massiven Abbau von Arbeitsplätzen verbunden und wird nach Schätzungen des Fachverbandes der Nahrungsmittelindustrie einen Rückgang der Arbeitskräfte um 50 % zur Folge haben.

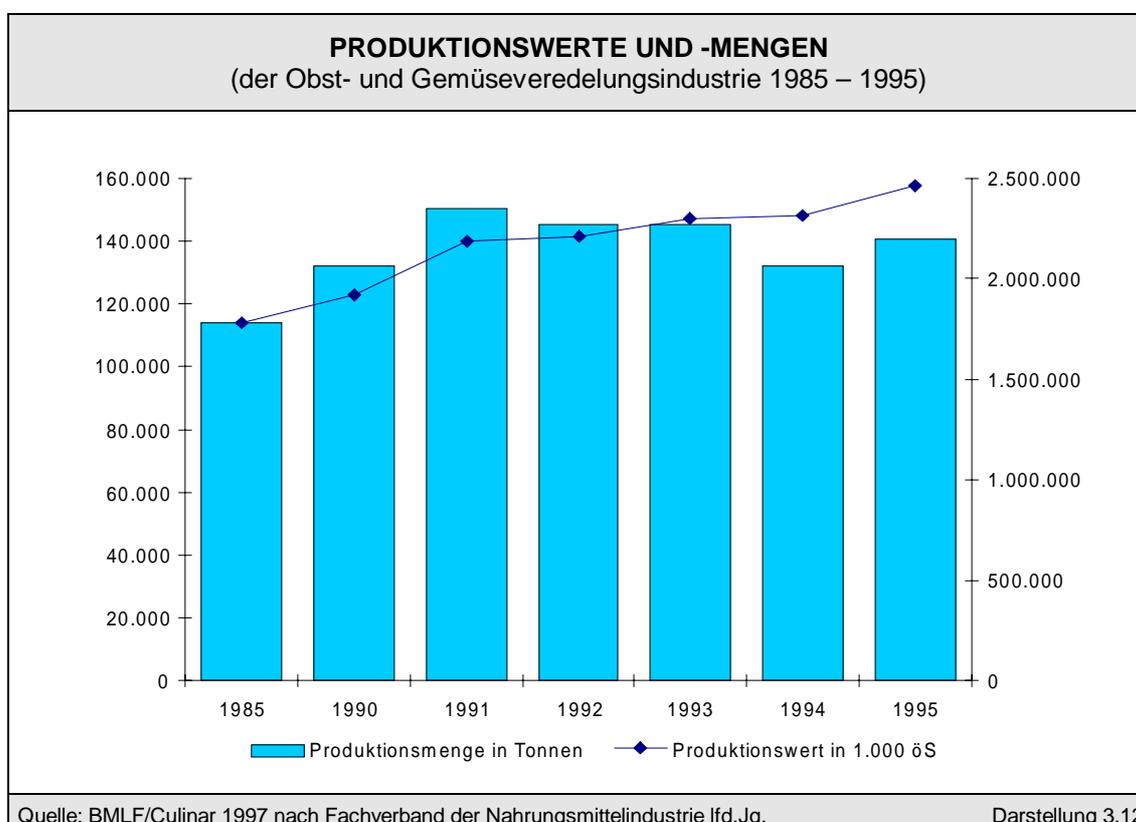
²³Bei Schnittkäse gab es hingegen bedeutende Zuwächse, der Frischkäsebereich stagnierte gegenüber 1994. Bei Schmelzkäse wurde ebenfalls ein starker Markteinbruch erwartet, der jedoch aufgrund der starken österreichischen Marken nicht stattgefunden hat. Es konnte sogar die Präsenz am Heimmarkt ausgebaut werden.

²⁴Noch stärker fiel die Preisreduktion bei Mehl aus.

²⁵Hinsichtlich der Struktur der österreichischen Molkereiwirtschaft siehe Tabellenanhang 3. 17.

PRODUKTIONSMENGEN VON AUSGEWÄHLTEN MILCHPRODUKTEN 1995 (im Vergleich zum Vorjahr)		
Produkt	Produktionsmenge in Tonnen	Entwicklung zum Vorjahr in %
Trinkmilch (inkl. H-Milch)	582.256	- 2,5
Trinkmilch (exkl. H-Milch)	538.117	-5,0
H-Milch	43.782	+ 67,8
Butter	36.749	+ 0,38
Schlagobers	25.489	+ 25,12
Kaffeeobers	781	- 14,44
Käse (gesamt)	74.514	- 7,93
Hartkäse	22.366	- 27,51
Schnittkäse	40.140	+ 6,53
Weichkäse	4.803	- 9,33
Frischkäse	7.205	+ 1,49
Speisetopfen	22.779	+ 11,09
Industrietopfen	1.101	-12,78
Schmelzkäse	13.390	+ 20
Vollmilchpulver	13.849	+ 37,5
Magermilchpulver	20.294	- 11,7

Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach AMA 1995 Darstellung 3.11



Für die **Obst- und Gemüseveredelungsindustrie** brachte das Jahr 1995 sowohl eine wert- als auch eine mengenmäßige Produktionssteigerung.²⁶ Bei einer genaueren Betrachtung zeigt sich jedoch, daß diese allgemein günstige Entwicklung lediglich auf den Bereich "Obstverarbeitung" und hier im speziellen auf die Produktion von Obstmark zurückzuführen ist, das z.B. in Speiseeis- und Milcherzeugnissen und Grundmassen eingesetzt wird. Bei Herausrechnen dieser Position kommt der Fachverband der Nahrungs- und Genußmittelindustrie zu folgenden Werten gegenüber 1994.

MENGEN- UND WERTMÄSSIGE VERÄNDERUNG (der Obst- und Gemüseverarbeitung 1994/95, in %)		
Produktion	Produktionsmenge	Produktionswert
Obstverarbeitung gesamt	+ 0,4 %	- 0,2 %
davon: Konfitüren/Marmeladen	- 1,6 %	- 0,7 %
Kompotte	- 17,5 %	-13,6 %
Sauergemüseproduktion	- 8,0 %	- 3,4 %
Sterilgemüseproduktion	- 3,7 %	- 8,3 %
Gesamtproduktion	- 4,0 %	- 3,6 %

Quelle: Fachverband der Nahrungsmittelindustrie 1995 Darstellung 3.13

Der verschärfte Wettbewerb, die Einführung des EU-Eintrittspreissystems für Obst und Gemüse²⁷ sowie die Konzentration im Lebensmittelhandel und die negative Entwicklung des Tourismus bedeuteten massive Probleme für die Verarbeitungsbetriebe. Die Außenhandelsbilanz für Obst und Gemüse ist schon seit Jahren extrem negativ. Dies ist in erster Linie darauf zurückzuführen, daß viele eingeführte Fertigprodukte aus Rohstoffen bestehen, die in Österreich nicht zur Verfügung stehen (wie z.B. Südfrüchte, Artischocken, Tomaten) bzw. nicht in ausreichender Menge oder Qualität angebaut werden und somit auch nicht weiterverarbeitet werden können. Die folgende Darstellung zeigt, welche Gemüsearten vorwiegend der industriellen Weiterverarbeitung zugeführt werden.

ROHWARENBEZUG VON AUSGEWÄHLTEN FELDGEMÜSEARTEN (die ausschließlich der industriellen Weiterverarbeitung (Steril-, Sauer- und Tiefkühlgemüse) im Jahr 1995 zugeführt wurden, in t)			
Feldgemüse	Herkunft aus		
	Inland	EU	Drittstaaten
Einlegegurken	7.749	990	900
Erbsen	6.100		
Fisolen	6.700		10
Karotten	17.500	90	
Paprika	1.100		810
Weißkraut	5.600	1.800	
Rotkraut	1.940	25	
Rote Rüben	2.960	620	
Sellerie	980	250	

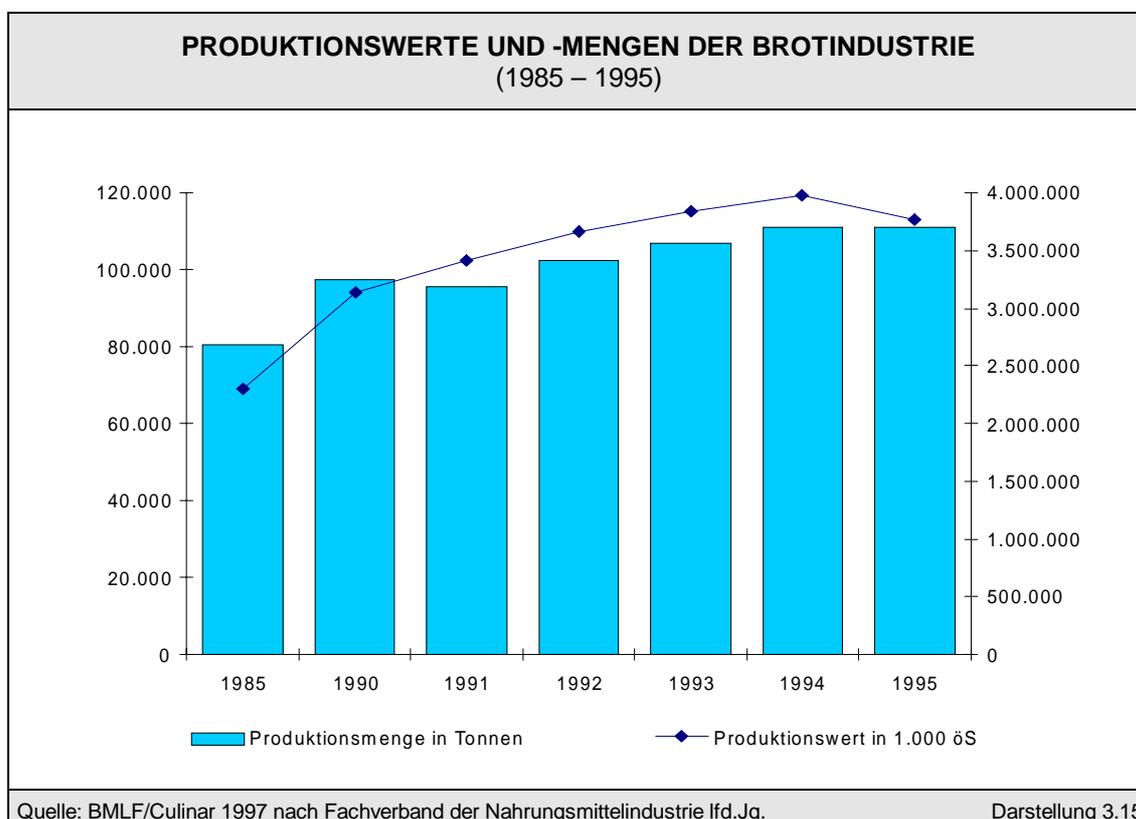
Quelle: Fachverband der Nahrungs- und Genußmittelindustrie 1995 Darstellung 3.14

²⁶Hinsichtlich der diesbezüglichen Rohstoffsituation siehe Kapitel 2.

²⁷Die Einführung des EU-Eintrittspreissystems führte u.a. dazu, daß eine Verarbeitung von frischen Kirschen, Marillen und Zwetschken aus Osteuropa aufgrund der hohen Zölle faktisch unmöglich gemacht wurde.

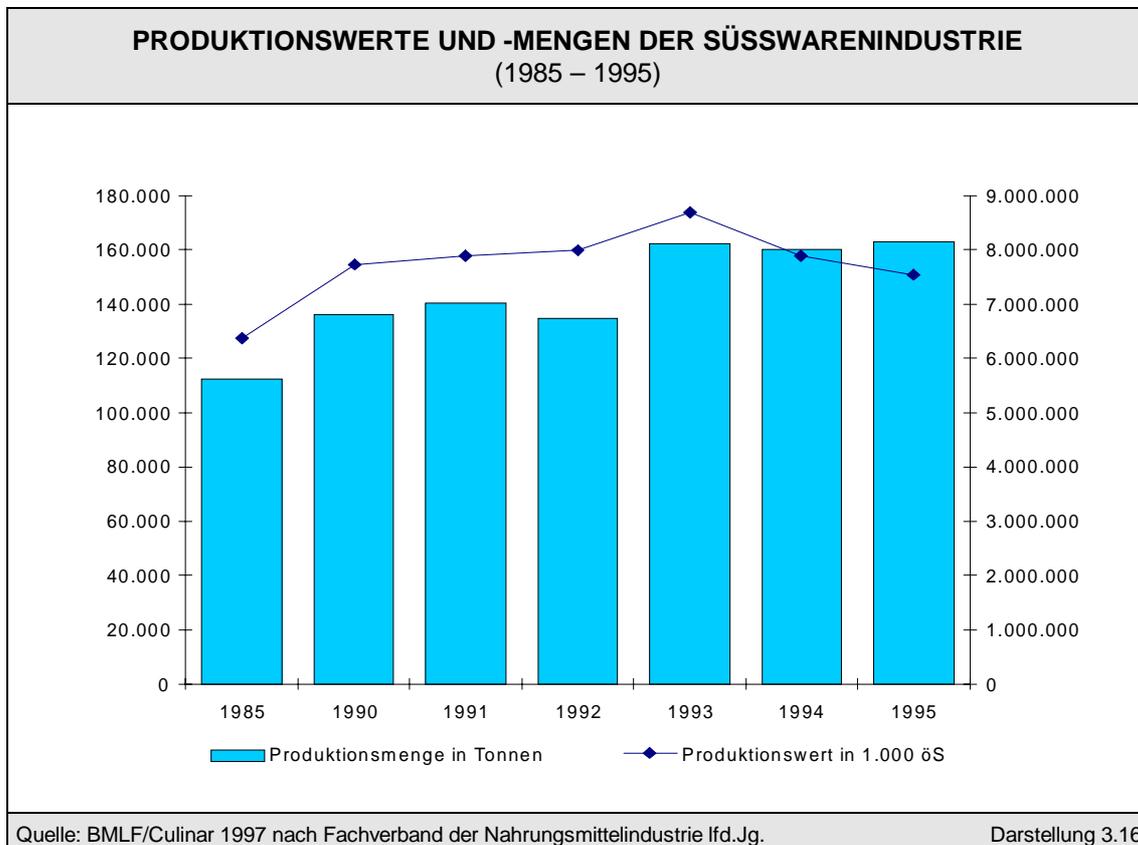
Trotz eines geringfügigen Anstiegs der Produktionsmengen (0,2 %) mußte die **Brotindustrie** einen wertmäßigen Rückgang von rund 5,5 % hinnehmen. 1995 nahm die Brotindustrie hinsichtlich Produktionswert (1995: 3,76 Mrd. öS) hinter der Brau-, der Fleischwaren-, der af-Getränke- und der Süßwarenindustrie bereits die fünfte Stelle ein und überholte gegenüber 1994 die Zucker- und die Milch- und Käseindustrie.

Für die Brotindustrie wirkte sich vor allem die zunehmende Konzentration im Lebensmittelhandel negativ aus, wodurch es zu einer dramatischen Verschärfung des Preisdrucks kam. Eines der zentralen Probleme für die wirtschaftliche Konkurrenzfähigkeit der Brotindustrie ist die unterschiedliche Kostenstruktur. Aufgrund der ungleichen Vorbedingungen zwischen Industrie und Gewerbe sowie der Konkurrenz aus den osteuropäischen und EU-Mitgliedstaaten, ist die Industrie zu Maßnahmen zur Bereinigung ihrer Kostenstruktur gezwungen. Als Hoffnungsmarkt für die Branche zeichnet sich in zunehmendem Ausmaß der Außer-Haus-Verzehr ab. Bereits über ein Drittel der gesamten Brot- und Backwarenproduktion geht in die Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie.



Die **Süßwarenindustrie** konnte 1995 gegenüber dem Vorjahr eine mengenmäßige Steigerung von 0,9 % erreichen. Dennoch bedeutete dies einen – aufgrund einer EU-beitrittsbedingten Verbilligung der eingesetzten Rohwaren und Vorprodukte – wertmäßigen Rückgang um fast 4 %. Trotzdem konnte die Süßwarenindustrie ihre Stellung als drittgrößte Branche hinter der Brau- und der Fleischindustrie behaupten. Von den rund 155.000 Tonnen Süßwarenprodukte (exkl. Exporte und Importe) entfielen 43,2 % auf Schokoladewaren, 38,3 % auf feine Backwaren, 11,2 % auf Zuckerwaren und 7,4 % auf Kakaohalbfabrikate. Vergleicht man die einzel-

nen Sparten hinsichtlich Produktionsmengen und -werten mit dem Vorjahr ergibt sich folgendes Bild:



Die Gesamtmengen an Süßwaren, inkl. Import und Export, betrug 162.695 Tonnen, was einer Steigerung von rund 2,8 % entspricht. Diese Steigerung ist überwiegend auf ausländische Produkte zurückzuführen. 1995 wurden die Importe auf rund 83.000 Tonnen geschätzt, was einer Steigerung von 7 % entspricht. Aber auch die Exporte, die für diese Branche von besonders großer Bedeutung sind, stiegen um rund 3 % an (1995: ca. 74.000 Tonnen). Dieser Anstieg ist vor allem auf die Exporte in die EU-Mitgliedstaaten zurückzuführen (54,2 %), während die Ausfuhr nach Osteuropa (8,8 %) und in die EFTA-Staaten (29,8 %) rückgängig war. Die wichtigsten Exportartikel sind Waffeln, Kekse, Tafelschokoladen, Pralinen, verschiedene Zuckerwaren etc. Der statistische Pro-Kopf-Verbrauch von Süßwaren überschritt 1995 erstmals die 19 kg-Grenze (1994: 18,8 kg).

PRODUKTIONSGRUPPEN DER SÜSSWARENINDUSTRIE 1994/95		
Sparten der Süßwarenindustrie	Veränderung der Produktionsmengen in %	Wertmäßige Veränderung in %
Schokolade und sonstige Kakaoerzeugnisse	+ 8,5 %	- 2,5 %
Feine Backwaren	- 6,3 %	- 6,7 %
Zuckerwaren	+ 0,4 %	- 2,6 %
Kakaohalbfabrikate	+ 0,5 %	+ 8,4 %
Quelle: Fachverband der Nahrungsmittelindustrie 1995		Darstellung 3.17

3.3 Neue Produktionstechnologien

Der europäische Lebensmittelsektor ist nachfrageseitig von einem hohen Sättigungsgrad gekennzeichnet. Zukünftige Marktanteile lassen sich daher einerseits durch Konzentrationsmaßnahmen (Fusionen und Übernahmen spielten in der EU auf dem Lebensmittelmarkt in den letzten zehn Jahren eine wesentlich größere Rolle als in anderen Sektoren), durch Produktinnovation (z.B: Energy Drinks) und andererseits durch eine weniger kostenintensive Produktion (Einsatz billigerer Rohstoffe oder neuer Produktionstechnologien) gewinnen. Speziell im Bereich der Lebensmittelverarbeitung wird es zu einem vermehrten Einsatz neuer Produktionstechnologien kommen.²⁸ Dazu zählen in erster Linie die Nutzung der Bio- und Gentechnologie, die bessere Haltbarmachung durch ionisierende Strahlen und der Einsatz von Zusatzstoffen.²⁹ Diese Technologien werden von den Konsumenten jedoch zwiespältig aufgenommen und zählen zu den am meisten diskutierten Konsumentenschutzthemen der letzten Jahre.

3.3.1 Die Bestrahlung von Lebensmitteln

Die Idee, Lebensmittel ionisierender Strahlung auszusetzen, tauchte **bereits 1916** auf. Damals wurden in Schweden Erdbeeren versuchsweise bestrahlt. 1963 hat die amerikanische Food and Drug Administration (FDA) die Bestrahlung von Weizen zugelassen. Im Laufe der Jahre wurde die Liste der für die Bestrahlung freigegebenen Nahrungsmittel immer länger. Je nach Dosis der Bestrahlung werden Parasiten und Insekten zerstört, das Auskeimen bei Gemüse verhindert und/oder der Reifungsprozeß verlangsamt. Insgesamt wird also eine verlängerte Haltbarkeit und Lagerfähigkeit erzielt. Obwohl bestrahlte Nahrungsmittel toxikologisch weitestgehend als unbedenklich gelten, gibt es ein großes Angstpotential vor möglichen Gesundheitsschäden. Die durch die Bestrahlung vorgetäuschte Frische, der Vitaminverlust (v.a. der Vitamine C, E und K), die mögliche Vernachlässigung hygienischer Maßnahmen, die zur Zeit nicht vorhandene Kennzeichnung und immer wieder auftauchende Berichte über mögliche mutagene Wirkungen frisch bestrahlter Lebensmittel tragen zur Verunsicherung der Konsumenten bei.

²⁸Hinsichtlich der Kategorisierung von neuartigen Lebensmitteln siehe tabellarischer Anhang 3.22.

²⁹Zu den neuen Technologien zählt auch die Ultrafiltrationstechnik zur Herstellung von Fruchtsäften. Diese wird in diesem Bericht jedoch nicht behandelt.

DIE HÄUFIGSTEN ARGUMENTE „FÜR“/„GEGEN“ DIE LEBENSMITTELBESTRAHLUNG	
Vorteile	Nachteile
<ul style="list-style-type: none"> • Das Keimen von pflanzlichen Lebensmitteln wird verhindert (Zwiebeln, Kartoffeln) • Bakterien oder Schimmelpilze werden abgetötet (Salmonellen in Hühnern) • Ungeziefer wird vernichtet (Käfer im Getreide) • Die Reifedauer und die Lagerfähigkeit werden verlängert (Bananen, Erdbeeren) • Bei der Lebensmittelverarbeitung ist die Ausbeute größer (bestrahltes Obst gibt mehr Saft) 	<ul style="list-style-type: none"> • Unerwünschte chemische Veränderungen (Aminosäuren, Vitamine) • Frische wird vorgetäuscht (z.B. Verzögerung der Hutöffnung bei Champignons) • Vernachlässigung hygienischer Maßnahmen • Verdorbene Lebensmittel werden wieder essbar (hygienische Mängel werden überdeckt) • Teure Nachweisverfahren
Quelle: BMLF/Culinar 1997	Darstellung 3.18

Die Bestrahlung von Lebensmitteln zählt zu den noch **nicht harmonisierten Materien in der EU**. Da die Ansichten über das Bestrahlen von Nahrungsmitteln in den einzelnen Ländern der Gemeinschaft sehr unterschiedlich sind, hat die EU-Kommission einen neuen "Vorschlag für eine Richtlinie des Rates zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über mit ionisierenden Strahlen behandelte Lebensmittel und Lebensmittelbestandteile" vorgelegt. Im Anhang zu diesem Richtlinienentwurf findet sich eine genaue Liste der für die Bestrahlung zugelassenen Lebensmittel mit der jeweils höchstzulässigen Dosis. Der Richtlinienentwurf umfaßt zur Zeit lediglich Kräuter und Gewürze.

Laut Richtlinienentwurf müssen die Mitgliedstaaten gewährleisten, daß die bestrahlten Lebensmittel nur in Verkehr gebracht werden, wenn Verpackung oder Behältnisse mit einem eindeutigen diesbezüglichen Hinweis versehen sind. Zur Zeit ist in **acht EU-Staaten** die Bestrahlung einzelner Lebensmittel erlaubt: Belgien, Dänemark, Finnland, Frankreich, Großbritannien, Italien, Niederlande und Spanien. Weltweit wird die industrielle Bestrahlung in rund 25 Ländern betrieben und in 40 Ländern ist die ionisierende Bestrahlung zugelassen.

Gemäß der **Etikettierungsrichtlinie** 79/112/EWG der Europäischen Union müssen alle bestrahlten Lebensmittel mit den Worten "**bestrahlt**" oder "**mit ionisierenden Strahlen behandelt**" gekennzeichnet sein. Allerdings ist derzeit weder die Art noch die Platzierung der Kennzeichnung genauer geregelt. Hinsichtlich der Kontrollmöglichkeiten von radioaktiv bestrahlten Lebensmitteln sind in den letzten Jahren große Fortschritte gelungen.

Gemäß **§ 14 des österreichischen Lebensmittelgesetzes** ist es in Österreich **verboten**, Lebensmittel, Verzehrstoffe oder Zusatzstoffe in Verkehr zu bringen, die ohne Bewilligung mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden. Bis jetzt wurde in Österreich noch keine derartige Bewilligung erteilt. Die bisherige Ablehnung seitens der österreichischen Bundesregierung erfolgte weniger aufgrund von gesundheitlichen Bedenken, sondern vielmehr mit dem Argument, daß keine Notwendigkeit der Bestrahlung von Lebensmitteln vorliegt, da die gegenwärtigen Verfahren zur Haltbarmachung ausreichen.

BESTRAHLTE LEBENSMITTEL IN EUROPA															
	A	B	BG	CS	DK	GB	SF	F	I	NL	N	PL	E	RU	H
Pflanzl. Lebensmittel		•	•	•	•		•	•	•	•		•	•	•	•
Gewürze, Zwiebeln		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Geflügel						•		•		•				•	•
Fleischprodukte										•				•	•
Fertig-, Diätgerichte							•								
Eipulver										•					
Käsepulver										•					
Trockenblutprotein										•					
Fisch						•				•					
Garnelen/Muscheln		•				•				•					
Froschschenkel								•		•					

Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach FAO/IAEA, AK Darstellung 3.19

3.3.2 Zusatzstoffe

Zusatzstoffe werden als Hilfsmittel bei der Herstellung und Bearbeitung von Lebensmitteln eingesetzt, um ihre Beschaffenheit zu beeinflussen oder um bestimmte Eigenschaften und Wirkungen zu erzielen. Zusatzstoffe werden nicht zum Zweck der Ernährung, sondern vorwiegend aus **technologischen Gründen** verwendet. Wachsende Marktanteile erlangen Zusatzstoffe durch den zunehmenden Trend zu Fast-Food und Fertiggerichten – Produkte also, die einen **hohen Verarbeitungsgrad** aufweisen und daher den Einsatz von Zusatzstoffen erforderlich machen. Zu den Zusatzstoffen zählen verschiedene Stoffgruppen wie Farbstoffe, Konservierungsmittel, Antioxidantien, Emulgatoren, Gelier- und Verdickungsmittel sowie Aromastoffe.

DIE HÄUFIGSTEN „FÜR“/„GEGEN“ DEN EINSATZ VON ZUSATZSTOFFEN	
Vorteile von Zusatzstoffen	Nachteile von Zusatzstoffen
<ul style="list-style-type: none"> • Gleichbleibende Qualität von Lebensmitteln • Produktion einiger Produkte wird erst durch Zusatzstoffe möglich (z.B. Margarine, Cremespeisen) • Konservierungsstoffe sorgen für längere Haltbarkeit • Antioxidantien schützen die Inhaltsstoffe vor Veränderungen 	<ul style="list-style-type: none"> • Zusatzstoffe können verschiedene Nebenwirkungen auslösen (Allergien) • unzureichende und unverständliche Kennzeichnung • keine Kennzeichnung bei offener Ware • Täuschung des Konsumenten kann nicht ausgeschlossen werden

Quelle: BMLF/Culinar 1997 Darstellung 3.20

In Österreich wurden die Zusatzstoffe in der Zusatzstoffverordnung geregelt, die mit Hilfe der österreichischen Codex-Kommission erstellt wurde und laufend überarbeitet wird. Nur jene Zusatzstoffe durften verwendet werden, die nach dieser Verordnung zugelassen waren. Diese Situation hat sich jedoch seit dem EU-Beitritt geändert. Seit 1995 gilt die Verwendung von Zusatzstoffen **in der EU als harmonisiert**. Zur Zeit gibt es über 270 EU-weit zugelassene Zusatzstoffe, die durch sogenannte **"E-Nummern"** gekennzeichnet sein müssen (die vollständige E-Nummernliste siehe tabellarischer Anhang, Tabelle 3.23). Das E-Nummern-System ist zwar umfangreicher als die Zusatzstoffkennzeichnungen, die Österreich vor dem EU-Beitritt vorge-

sehen hatte, dennoch ist die Wirksamkeit dieses Kennzeichnungssystem eingeschränkt, da die Konsumenten Informationsdefizite haben (dazu siehe Kapitel 7). Bei der EU-weiten Zulassung von Zusatzstoffen wird die EU-Kommission vom wissenschaftlichen Lebensmittelausschuß der EU unterstützt. Dabei werden die Zusatzstoffe auf ihre gesundheitliche Unbedenklichkeit überprüft.

Jahrelang wurde an einer **Positivliste** für die Anwendung von Zusatzstoffen in der EU gearbeitet, die alle Zusatzstoffe und deren Anwendungsbereiche umfassen und für alle Mitgliedstaaten Anwendung finden soll. Diese Positivliste wurde durch die Verabschiedung der EU-Richtlinien für Süßungsmittel, für Farbstoffe und für andere Zusatzstoffe als Süßungsmittel und Farbstoffe (Miscellaneous-Richtlinie)³⁰ in Kraft gesetzt. Österreich hat durch die beiden Verordnungen zu Süßungsmitteln und Farbstoffen (BGBl 96/541 und BGBl 96/548) die diesbezüglichen Bestimmungen der EU umgesetzt. Ein Umsetzungsentwurf für die "Miscellaneous-Richtlinie" wurde bereits erarbeitet. Die Bestimmungen der EU-Richtlinie haben aber seit September 1996, nach dem Prinzip der Direktwirkung, Gültigkeit für Österreich. Durch die Übernahme der EU-Regelungen hat sich die Anzahl der in Österreich zur Verwendung gelangenden Zusatzstoffe erhöht.

3.3.3 Gentechnologie

Die Bereiche Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion werden seit langem als Zukunftsmarkt der Gentechnik angesehen. 1993 wurde für das Jahr 2000 ein Verkaufswert von ca. 90 Milliarden Dollar für gentechnisch veränderte pflanzliche und tierische Produkte vorhergesagt. Der vermeintliche Wachstumsmarkt "Gentechnik" konnte jedoch diesen hochgesteckten Erwartungen bis jetzt nicht entsprechen. So verzeichneten in den USA jene Gentechnikfirmen, die im Agrargeschäft tätig sind, seit Jahren enorme Verluste. Gemäß Berichten der Zeitschrift biotechnology (Biotechnology Vol. 13, June 1995) mußten die Bio- und Gentechnologiefirmen im Agrarbereich in den USA mittlerweile Gesamtverluste von über 3,2 Mrd. US\$ verzeichnen (innerhalb eines Zeitraums von 16 Jahren). Die Haupteinsatzgebiete der Gentechnik in der Lebensmittelproduktion sind:

- **Gentechnische Veränderung von Pflanzen und Tieren in der landwirtschaftlichen Urproduktion**

In der Pflanzenzucht konzentrieren sich die industriellen Erwartungen auf höhere Produktivität, gesteigerte Widerstandsfähigkeit (Pestizid- und Schädlingsresistenzen), Entfernung oder Einführung unerwünschter/erwünschter Inhaltstoffe/Eigenschaften für technologische, ernährungsphysiologische oder sensorische Zwecke sowie Verkürzung der Zuchtzeiten und Verzögerung des Reifeprozesses. In der Tierzucht zielt die wirtschaftliche Nutzung auf die Verbesserung der Tiergesundheit, auf die Optimierung der Tierproduktion durch den Einsatz leistungsfördernder Substanzen, auf die Verbesserung der Erbfehlerdiagnose und einer noch „sichereren“ Abstammungskontrolle sowie auf die direkte genetische Manipulation des Tierbestandes (die Züchtung leistungsstarker, krankheits- und streßresistenter transgener Nutztiere) ab.

³⁰Auf Basis der EU-Zusatzstoff-Rahmenrichtlinie 89/107/EG.

- **Gentechnische Veränderung von Mikroorganismen in der Lebensmittelverarbeitung**
Hier geht es um die Herstellung von gentechnisch veränderten Organismen als Starter-, Schutz- und Indikatorkulturen. Im Mittelpunkt der Bemühungen stehen Milchsäurebakterien, Hefen und Schimmelpilze. Vor allem die im Back- und Braugewerbe eingesetzten Hefen waren bisher das Ziel einer gentechnischen Veränderung, wobei sich die Forschungsaktivitäten auf Bierhefen konzentrierten. In zahlreichen gentechnischen Forschungsvorhaben werden an Brauhefen vor allem Veränderungen durchgeführt, die das Enzymspektrum der Hefen erweitern. Unter den gentechnisch veränderten Brauhefen gibt es seit 1993 ein in Großbritannien zugelassenes Produkt. Dennoch bildet Backhefe den weltweit ersten vermehrungsfähigen Organismus, der in gentechnisch veränderter Form als Handelsprodukt in Großbritannien zugelassen wurde. Milchsäurebakterien dienen zur Fermentation von Milch, Fleisch und Gemüse, hauptsächlich als Starterkulturen bei der Fleisch- und Milchverarbeitung.
- **Gentechnische Herstellung von Nahrungsmittelbestandteilen in der Lebensmittelverarbeitung**
Hier geht es um die fermentative Gewinnung von Hilfs- und Zusatzstoffen mit Hilfe von gentechnisch veränderten Organismen. Aus den gentechnisch veränderten Organismen werden Enzyme, Hormone, Aromen, Süßstoffe, Dickungsmittel und Vitamine gewonnen. In der Lebensmittelverarbeitung ist der Einsatz mikrobiell gewonnener Enzyme von großer Bedeutung. In diesem Bereich ist die Anwendung der Gentechnik weltweit am weitesten fortgeschritten. Enzyme werden mit steigender Tendenz in nahezu allen Branchen der Lebensmittelverarbeitung (Backwaren, Bier, Säfte, Milchprodukte, Zucker, Fleisch etc.) eingesetzt. Die meisten aus gentechnisch veränderten Organismen gewonnenen Enzyme sind Substitute für solche aus konventionellen Produktionsorganismen. Nach Aussagen der Firma Novo Nordisk, Europas größtem Enzymhersteller, werden nur geringe Mengen ihrer Backmittelenzyme in Deutschland und Österreich verwendet. Mehr als 90% dieser Enzyme finden Absatz in den anderen europäischen Staaten. Die Arbeiten auf dem Gebiet der Produktion von Zusatzstoffen mit Hilfe gentechnisch veränderter Mikroorganismen beschränken sich bisher auf Aminosäuren, Vitamine und Süßstoffe. Am weitesten fortgeschritten ist die gentechnische Optimierung von Mikroorganismen zur Steigerung der Ausbeute bei der Produktion einzelner Aminosäuren. Kommerziell sind diese Verfahren zur Zeit noch von keiner allzu großen Bedeutung.
- **Lebensmittelkontrolle**
Einsatz findet die Gentechnologie auch bei hygienischen Kontrollen sowie zum Nachweis von gentechnisch veränderten Lebensmitteln. Dazu siehe Kapitel 7.

Diesen Anwendungsbereichen entsprechend können gentechnisch veränderte Lebensmittel in drei Kategorien eingeteilt werden (wie sie auch im deutschen Ernährungsbericht 1996 vorgenommen wird): Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten, die

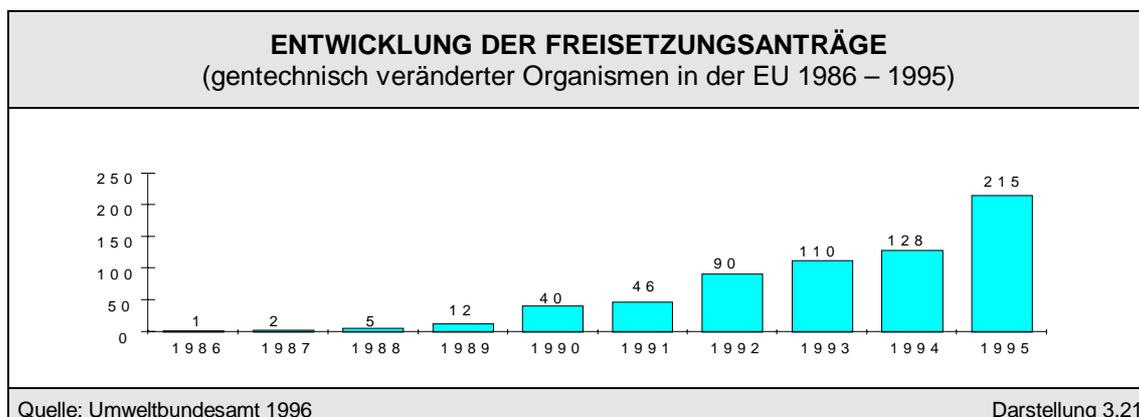
- **selbst lebende gentechnisch veränderte Organismen (GVO) darstellen**
- **lebende GMO enthalten** und
- **isolierte oder verarbeitete Produkte aus GMO** sind.

Zur Zeit spielt jedoch der Einsatz von gentechnischen Verfahren in der Lebensmittelerzeugung eine zu vernachlässigende Rolle und es ist davon auszugehen, daß von den Konsumenten derzeit keine Lebensmittel, die lebende gentechnisch veränderte Organismen enthalten oder aus solchen bestehen, auf dem österreichischen Markt erworben werden können. Hingegen kann nicht ausgeschlossen werden, daß während der Verarbeitung Enzyme aus gentechnisch veränderten Mikroorganismen eingesetzt worden sind.

Das wohl bekannteste gentechnisch veränderte Lebensmittel ist die **Flavr-Savr-Tomate** („Antimatsch-Tomate“), die in den USA seit 1994 im Handel ist. Die gentechnische Veränderung wurde mit dem Ziel vorgenommen, längere Lagerzeiten (6–8 Wochen ohne Kühlung) zu erreichen. Mit Ende 1995 haben in den USA drei weitere transgene Tomaten (ebenfalls mit dem Ziel der Verlängerung der Haltbarkeit) die Marktzulassung erhalten. Zur Zeit werden in den USA Untersuchungen für die Verlängerung der Haltbarkeit von Melonen, Broccoli, Sellerie, Karotten und Himbeeren durchgeführt. In Großbritannien haben neben dem bereits erwähnten Tomatenpüree auch gentechnisch verändertes Rapsöl, Rapsschrot sowie Sojabohnenprodukte die Zulassung für das Inverkehrbringen erhalten.

In der EU wurden aufgrund der Bestimmungen der Freisetzungsrichtlinie 90/220/EWG gentechnisch veränderter **Raps** und **Radicchio Rosso** zu Züchtungszwecken zugelassen. Gentechnisch verändertes **Soja** der US-Firma Monsanto und gentechnisch veränderter **Mais** der Firma Ciba-Geigy (nach der Fusion mit Sandoz jetzt Novartis) wurden bereits für die Weiterverarbeitung zu Lebens- und Futtermitteln zugelassen. Gegen das Inverkehrbringen des „Ciba-Mais“ haben jedoch die EU-Mitgliedsländer Österreich und Luxemburg **einen Importstopp nach Art. 16 der Freisetzungsrichtlinie** verhängt.

Die folgende Darstellung gibt einen Überblick über die Entwicklung der Freisetzungsanträge von gentechnisch veränderten Organismen in der EU. Von den im Berichtsjahr 1995 eingebrachten 215 Freisetzungsanträgen stammten rund ein Drittel (70) aus Frankreich, gefolgt von Italien (43) und Großbritannien (31). Österreich zählt neben Finnland, Luxemburg, Irland und Griechenland zu jenen EU-Mitgliedstaaten, wo noch keine Freisetzen von gentechnisch veränderten Organismen stattgefunden haben.



Auf EU-Ebene wurde zur Regelung der Zulassung, des Inverkehrbringens und der Kennzeichnung von neuartigen Lebensmitteln die sogenannte **Novel-Food-Verordnung** beschlossen. Nach jahrelangen Verhandlungen wurde zwischen der EU-Kommission, dem EU-Ministerrat

und dem Europaparlament ein Kompromiß erzielt, der vor allem die Kennzeichnungspflicht derartiger Lebensmittel betrifft. Diese Verordnung, die seit Mai 1997 in Kraft ist, bestimmt, daß verarbeitete Lebensmittel nur dann zu kennzeichnen sind, wenn die gentechnische Veränderung im Produkt noch wissenschaftlich nachgewiesen werden kann. Gentechnisch produzierte Aromen und Zusatzstoffe sind jedenfalls nicht kennzeichnungspflichtig. Es ist damit zu rechnen, daß die Novel-Food-Verordnung **Unsicherheiten und Auslegungsschwierigkeiten** bringen wird, da zahlreiche Lebensmittel mit gentechnisch veränderten Zutaten, die nicht oder nicht mehr wissenschaftlich nachweisbar sind, nicht kennzeichnungspflichtig sein werden.

3.3.4 Lebensmittelimitate

Imitations- oder Ersatzerzeugnisse für Lebensmittel sind Produkte, die durch ihre Zusammensetzung, ihr Aussehen und ihren Verwendungszweck eine analoge Funktion haben wie "Originalerzeugnisse". Imitate spielen vor allem als Ersatzstoffe von **Milch- und Milchprodukten**, in geringerem Ausmaß aber auch von **Fleisch- und Wurstwaren** eine Rolle. In der Regel enthalten Milchimitate keine Milchbestandteile und ersetzen das Milcheiweiß und/oder das Milchfett durch Sojaprotein oder Sonnenblumenöl. Bei Fleisch- und Wurstwaren erfolgt die Substitution in erster Linie durch Soja- und Weizenprotein oder durch Magermilchpulver. Die Produktion und die Nachfrage nach Erzeugnissen, die mit Milch und Milcherzeugnissen konkurrieren, stiegen in der EU in den achtziger Jahren stark an. Erhebliche Marktbedeutung erlangten insbesondere Mischfette, vor allem in den "Imitate-Paradeländern" **Großbritannien** und **Irland**, in etwas geringerem Ausmaß auch in Dänemark und Frankreich. Die Akzeptanz dieser Erzeugnisse bei den Verbrauchern beruht vorwiegend auf Convenience-Vorteilen im Vergleich zu den Originalerzeugnissen, niedrigeren Preisen, der intensiven Bewerbung und auch gesundheitlichen Aspekten (niedriger Energiegehalt, Eliminierung bzw. Reduzierung von Lactose, tierischen Fetten und Cholesterin).

In den oben erwähnten Staaten ging der Milchfettabsatz durch die Konkurrenz der Imitationsprodukte erheblich zurück. In Großbritannien oder Irland liegt der Pro-Kopf-Verbrauch dieser Produkte bereits höher als jener von Butter. Da in den achtziger Jahren befürchtet wurde, daß durch den steigenden Absatz von Milchimitaten der Milchmarkt in der EU in noch größere Schwierigkeiten geraten könnte, beschloß der EU-Ministerrat in der Verordnung Nr. 1898/87 (Bezeichnungsschutzverordnung), daß in zweijährigen Abständen ein "**Imitate-Bericht**" von der EU-Kommission veröffentlicht werden soll. Die Datenerhebung und die statistische Verarbeitung der Zahlen über Erzeugung und Verbrauch von Imitaten sind jedoch unbefriedigend. Häufig basieren die Daten auf groben Schätzungen. Seit 1993 wurde kein neuer Imitate-Bericht veröffentlicht. Die Kritik der EU-Kommission an der **mangelnden Datenlage** in den EU-Mitgliedstaaten sollte auch ein Anreiz für Österreich sein, eine entsprechende Datenbasis zu erstellen, um die zukünftige Entwicklung auf dem Imitate-Markt genauer verfolgen zu können. Nicht zuletzt wäre dies aus Gründen der einfacheren Entwicklung von Strategien zur Sicherung von Marktanteilen natürlicher Milcherzeugnisse gegenüber Imitationsprodukten wünschenswert. Entsprechend den Angaben der Mitgliedstaaten sind auf dem EU-Markt der Milch- und Konkurrenzprodukte folgende Trends zu erwarten, wobei diese, vor allem aufgrund der unterschiedlichen Verbrauchergewohnheiten, in den einzelnen Mitgliedstaaten sehr unterschiedlich sein können:

- konstanter Verbrauch von Flüssigmilch (mit einer stetigen Entwicklung weg von Vollmilch hin zu Milch mit reduziertem Fettgehalt)
- Zunahme des Verbrauchs von Frischeerzeugnissen (vor allem Produkte mit reduziertem Fettgehalt)
- stetige Zunahme des Käseverbrauchs
- Rückgang des Verbrauchs von Streichfetten (Margarine dürfte ihren Marktanteil jedoch halten)
- weiterer Rückgang des Butterverbrauchs in den Privathaushalten
- starke Zunahme des Verbrauchs von Mischungen aus Milchfett und anderen Fetten, häufig nur noch mit einem geringen Anteil milcheigener Bestandteile.

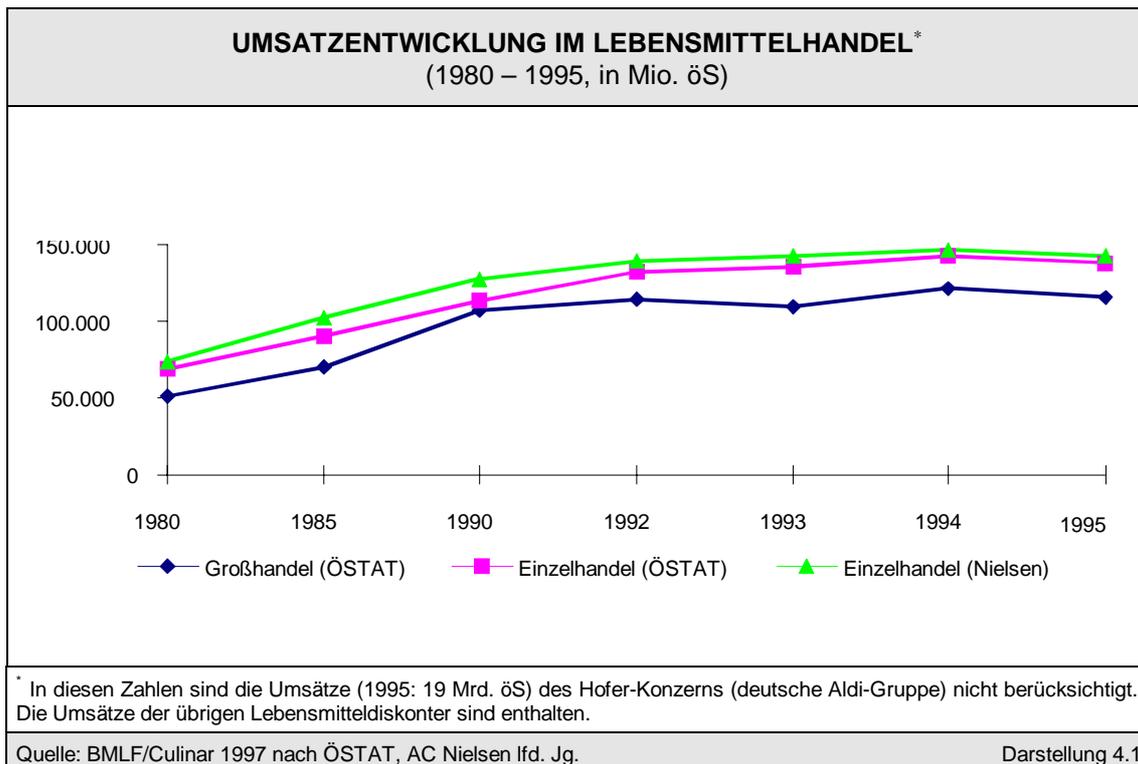
Aufgrund der Imitate-Berichte und der Entwicklung in den letzten drei Jahren kann man den Schluß ziehen, daß Imitate vor allem in einigen westeuropäischen Ländern erhebliche Markterfolge erzielt haben, daß jedoch in Staaten wie Österreich oder Deutschland aufgrund unterschiedlicher Ausgangsbedingungen und Verbrauchergewohnheiten für Milch- und Fleischimitate lediglich **begrenzte Marktanteile** von wenigen Prozentpunkten möglich sind.

4. LEBENSMITTELHANDEL

- Der Lebensmittelhandel ist durch einen anhaltenden Konzentrationsprozeß gekennzeichnet, der durch die Aufteilung der Konsum AG beschleunigt wurde.
- Der österreichische Lebensmitteleinzelhandel weist heute den höchsten Konzentrationsgrad Europas auf. Nach der Übernahme der Konsum-Filialen weisen die beiden größten Handelsketten einen Marktanteil von mehr als 50 % auf.
- Der Konzentrationsprozeß geht weiter zu Lasten der Nahversorgung. Bereits 200 Gemeinden in Österreich sind ohne Lebensmittelgeschäft.
- Vor allem durch die beitriffsbedingten Preiseinbrüche kam es 1995 erstmals zu einem Rückgang des Gesamtumsatzes im Lebensmitteleinzelhandel (- 4 % zu realen Preisen).
- Neue Distributionsformen wie Tankstellen-Shops, Zustelldienste und bäuerliche Direktvermarktung gewinnen an Bedeutung.

4.1 Bedeutung und Struktur des Lebensmittelhandels

Der **Lebensmittelhandel im weitesten Sinn** umfaßt den gesamten, äußerst heterogenen Bereich der Distribution von Lebensmitteln unabhängig von ihrem Verarbeitungsgrad. Die Kette des Lebensmittelhandels reicht somit vom Bauern selbst bis zum Einzelhändler. Eine Unterscheidung in funktioneller Hinsicht ist jedoch angesichts der komplexen Distributionswege wenig gebräuchlich. In institutioneller Hinsicht wird meist zwischen Lebensmittelgroßhandel und Lebensmitteleinzelhandel unterschieden. Zum Lebensmittelgroßhandel werden im wesentlichen der agrarische Erfassungsgroßhandel und der Fachgroßhandel gezählt. Der Lebensmitteleinzelhandel umfaßt alle Handelsbetriebe, die hauptsächlich mit dem Verkauf von Lebensmitteln an die Konsumenten befaßt sind. Eine exakte Trennung zwischen Lebensmittelgroß- und Lebensmitteleinzelhandel ist oft nicht möglich, da sich die Tätigkeitsfelder der beiden Bereiche in der Realität stark überschneiden. Neben den beiden großen Bereichen des Groß- und Einzelhandels werden auch noch die vielfältigen Formen der Direktvermarktung von Lebensmitteln sowie die neuen Vertriebsformen, wie etwa des Lebensmittelverkaufs an Tankstellen oder die Hauszustellung, dem Lebensmittelhandel im weitesten Sinne zugeordnet.



Der Lebensmittelhandel nimmt eine **zentrale Stellung im gesamten System des Lebensmittelsektors** ein. Die **hohe Heterogenität** des Lebensmittelhandels läßt allerdings erkennen, daß es kaum möglich ist, alle diesbezüglich relevanten Geld- und Mengenströme (in Form von Lebensmitteln) zu quantifizieren. Zum Großteil können diese Ströme zwar anhand bestehender Statistiken nachvollzogen werden, bei manchen Bereichen muß man sich jedoch mit Schätzungen, in manchen Fällen lediglich mit Annahmen begnügen. Der Beitrag des Lebensmittelhandels zur jährlichen Wertschöpfung des gesamten Lebensmittelsektors liegt demnach bei rund einem Drittel. Der Jahresumsatz 1995 des Lebensmittelgroßhandels liegt nach ÖSTAT-Berechnungen bei rund 115 Mrd. öS (1994: 122 Mrd. öS), wovon rund die Hälfte auf den Erfassungsgroßhandel durch die Waren- und Verwertungsgenossenschaften des Raiffeisenverbandes entfällt. Der Jahresumsatz 1995 des Lebensmitteleinzelhandels liegt nach ÖSTAT-Berechnungen bei rund 138 Mrd. öS (1994: 142 Mrd. öS), nach Nielsen-Berechnungen bei rund 143 Mrd. öS (1994: 146 Mrd. öS). Die Umsätze der bäuerlichen Direktvermarktung im engeren Sinn (siehe Kapitel 4.4) werden auf rund 16 Mrd. öS geschätzt. Gemessen an den gesamten Verbraucherausgaben für Lebensmittel liegt der Anteil der direkt vermarkteten Erzeugnisse bei rund 5 %. Rund drei Viertel davon entfallen auf den Ab-Hof-Verkauf. Der Jahresumsatz 1995 aus dem Lebensmittelverkauf an Tankstellen wird auf 2,3 Mrd. öS, der Jahresumsatz aus der Tiefkühlzustellung auf 0,9 Mrd. öS geschätzt.

4.2 Lebensmittelgroßhandel

Der Lebensmittelgroßhandel stellt einen heterogenen Wirtschaftsbereich mit äußerst unterschiedlichen Distributions- und Organisationsformen dar. Im Gegensatz zum Erfassungsgroßhandel des Raiffeisen-Bereichs sind über die sonstigen Bereiche des Großhandels statistische Informationsgrundlagen aber kaum verfügbar. Der Erfassungsgroßhandel spielt eine wichtige Rolle bei der Distribution der bäuerlichen Lebensmittelerzeugnisse. Er stellt ein **Bindeglied zwischen Landwirtschaft und vor allem den gewerblich-industriellen Verarbeitungsbetrieben und dem Einzelhandel** dar. Neben der Warenerfassung übernimmt der Erfassungsgroßhandel auch die Funktionen der Lagerhaltung, der Aufbereitung und des Transports. Eine exakte Trennung zwischen Erfassungsgroßhandel und Lebensmitteleinzelhandel läßt sich aber oft nicht vornehmen, insbesondere bei den Filialsystemen wie z.B. Billa, Meinl, Löwa, und teilweise auch bei den Franchise-Ketten wie ADEG oder Spar. Hier übernehmen die Zentralen die Großhandelsfunktion und die Filialen die Einzelhandelsfunktion. Der Umsatz wird jeweils nur für die Unternehmensgruppe in Summe ausgewiesen – zumeist auf der Einzelhandelsstufe.

Der Erfassungsgroßhandel wird hauptsächlich über die im **Österreichischen Raiffeisenverband** vereinigten Raiffeisengenossenschaften abgewickelt. Diese umfaßten per 31.12.1995³¹ insgesamt **145 Warengenossenschaften** (Raiffeisen-Lagerhäuser), **323 Milchverwertungs- und Molkereigenossenschaften**, **154 Viehzucht- und Viehverwertungsgenossenschaften**, **39 Winzergenossenschaften** und **237 sonstige Verwertungsgenossenschaften** (hauptsächlich Obst- und Gemüseverwertungsgenossenschaften) mit insgesamt 394.794 Mitgliedern. Per 1.1.1996 waren in der Warenorganisation des Raiffeisenverbandes rund 24.000 Mitarbeiter beschäftigt. Die Raiffeisengenossenschaften vermarkten beinahe zwei Drittel des inländischen Getreideaufkommens (1995: 850.000 Tonnen, davon 427.000 Tonnen Weizen), beinahe die gesamte Ernte an Zuckerrüben und Industriekartoffeln für die Stärkeerzeugung, rund ein Drittel der Speisekartoffeln, den größten Teil der Ölsaaten- und Eiweißpflanzenproduktion und der Rohmilchanlieferung sowie erhebliche Anteile der Vieh- und Fleischproduktion (Rinder ca. 25 %, Schweine ca. 20 %). Darüber hinaus übernehmen die Lagerhausgenossenschaften auch die Versorgung mit Betriebsmitteln wie Saatgut, Handelsdünger, Pestizide, Futtermittel, Maschinen, Baustoffe sowie diverse Dienstleistungen.

Die durch die Übernahme der EU-Marktordnungen verursachten Preissenkungen führten zu **deutlichen Umsatzrückgängen** in vielen Bereichen. Der Gesamtumsatz der Raiffeisen-Lagerhäuser aus dem Bezugs- und Absatzgeschäft hat sich 1995 um 16,7 % auf rund 27,5 Mrd. öS (1994: rund 33,0 Mrd. öS) verringert. Dabei ist jedoch der Anteil des Bezugsgeschäftes in den letzten Jahren sukzessive zu Lasten des Absatzgeschäftes angestiegen – von 77 % (1989) auf 86 % (1995) des Gesamtumsatzes. Der Gesamtumsatz der genossenschaftlichen Warenzentralen ist um 12,1 % auf rund 24,7 Mrd. öS (1994: rund 28,1 Mrd. öS) gesunken. Der Gesamtumsatz der Molkerei- und Käsereigenossenschaften betrug im Geschäftsjahr 1995 rund 10,5 Mrd. öS. Der Gesamtumsatz der Winzergenossenschaften betrug rund 0,5 Mrd. öS. Für viele Raiffeisen-Unternehmen hat das erste Jahr nach dem EU-Beitritt Schwachstellen deutlich gemacht. Je besser abgeschirmt die jeweiligen Bereiche bis zum EU-Beitritt gegenüber internationaler Konkurrenz waren, umso größer waren die zu bewältigenden Probleme ab dem Zeit-

³¹Exkl. Kredit- und Nutzungsgenossenschaften.

punkt, an dem die Kräfte des gemeinsamen Binnenmarktes voll zu wirken begannen.³² Die Erlöse gingen stark zurück, die erforderlichen Kostensenkungen sind nur teilweise gelungen. Das Jahr 1995 war daher für die Waren- und Verwertungsorganisation des Raiffeisenverbandes durch verschiedene **Strukturanpassungen** gekennzeichnet. Durch Schaffung regionaler Kompetenzzentren und durch verstärkte Kooperationen wurde versucht, die Effizienz der Waren- und Verwertungsorganisation zu erhöhen. Ein wesentliches Ziel dieser Anpassungen ist die Konzentration der Einkaufsmacht gegenüber der Industrie.

Zu Jahresbeginn 1995 wurde die **AUFLEB-Arbeitsstiftung** (Ausbildungsverein für aus dem landwirtschaftlichen Be- und Verarbeitungsbereich ausgeschiedene Arbeitnehmer) gegründet, der als Mitglieder neben dem Österreichischen Raiffeisenverband der Österreichische Gewerkschaftsbund, die Wirtschaftskammer Österreich sowie die Kollektivvertragspartner dieser Branche angehören. Die für 6.000 Arbeitslose budgetierte Branchenstiftung stellt die größte Arbeitsstiftung dar, die in Österreich jemals errichtet wurde. Die Stiftung soll sowohl aus nationalen wie auch EU-Mitteln finanziert werden. Ende 1995 wurden rund 700 ehemalige Arbeitnehmer der Lebensmittelbranche in der AUFLEB-Stiftung betreut. Die Stifflinge stammen vorwiegend aus der Fleisch-, Molkerei-, Mühlen- und Backwarenbranche der Bundesländer Wien, Steiermark, Oberösterreich und Niederösterreich. Die Stiftung bietet zielorientierte Aus- und Weiterbildungskurse, aktive Job-Suche und Hilfestellung beim Einstieg in eine neue berufliche Tätigkeit an.

³² Vgl. ÖRV 1996.

RAIFFEISEN-GENOSSENSCHAFTEN IM LEBENSMITTELGROSSHANDEL (Anzahl, Zweigstellen und Mitglieder nach Bundesländern, per 1.1. 1996)									
	Warengenossenschaften (Lagerhäuser)			Molkereien und Milchverwertungs-genossenschaften			Winzergenossenschaften		
	Genossenschaften	Zweigstellen	Mitglieder	Genossenschaften	Filialen und Abgabestellen	Mitglieder	Genossenschaften	Filialen und Übernahmestellen	Mitglieder
Burgenland	5	53	10.183	15	-	4.251	20	-	2.966
Kärnten	21	24	15.951	2	8	9.373	-	-	-
Kärnten (Slov. Genoss.)	7	7	626	-	-	-	-	-	-
Niederösterreich	46	264	66.903	98	6	29.470	17	12	6.697
Oberösterreich	22	180	33.355	21	5	33.115	-	-	-
Salzburg	17	19	14.161	63	2	10.737	-	-	-
Steiermark *)	17	169	20.624	12	2	35.567	1	-	38
Tirol	10	18	7.187	51	-	8.337	1	-	-
Vorarlberg	-	-	-	61	2	5.502	-	-	-
Summe	145	734	168.990	323	25	136.352	39	12	9.701
Stand 1.1.1995	141	697	174.994	367	64	135.195	39	13	10.103
Stand 1.1.1990	165	853	186.283	542	105	151.404	43	31	11.741
	Viehucht- und Viehverwertungs-genossenschaften			sonstige Verwertungsgenossenschaften					
	Genossenschaften	Filialen und Abgabestellen	Mitglieder	Genossenschaften	Filialen und Abgabestellen	Mitglieder			
Burgenland	4	-	1.183	17	-	8.889			
Kärnten	38	-	7.880	10	2	377			
Kärnten (Slov. Genoss.)	1	-	30	-	-	-			
Niederösterreich	10	14	10.220	98	4	7.011			
Oberösterreich	1	-	4.161	30	13	3.417			
Salzburg	8	-	2.003	2	-	349			
Steiermark *)	88	-	18.047	61	15	9.657			
Tirol	1	5	366	12	14	5.301			
Vorarlberg	3	-	278	7	-	582			
Summe	154	19	44.168	237	48	35.583			
Stand 1.1.1995	159	20	44.948	215	-	41.453			
Stand 1.1.1990	184	20	48.974	141	-	32.190			

*) Zweigstellen Ware inkl. ausgegliederte KGs

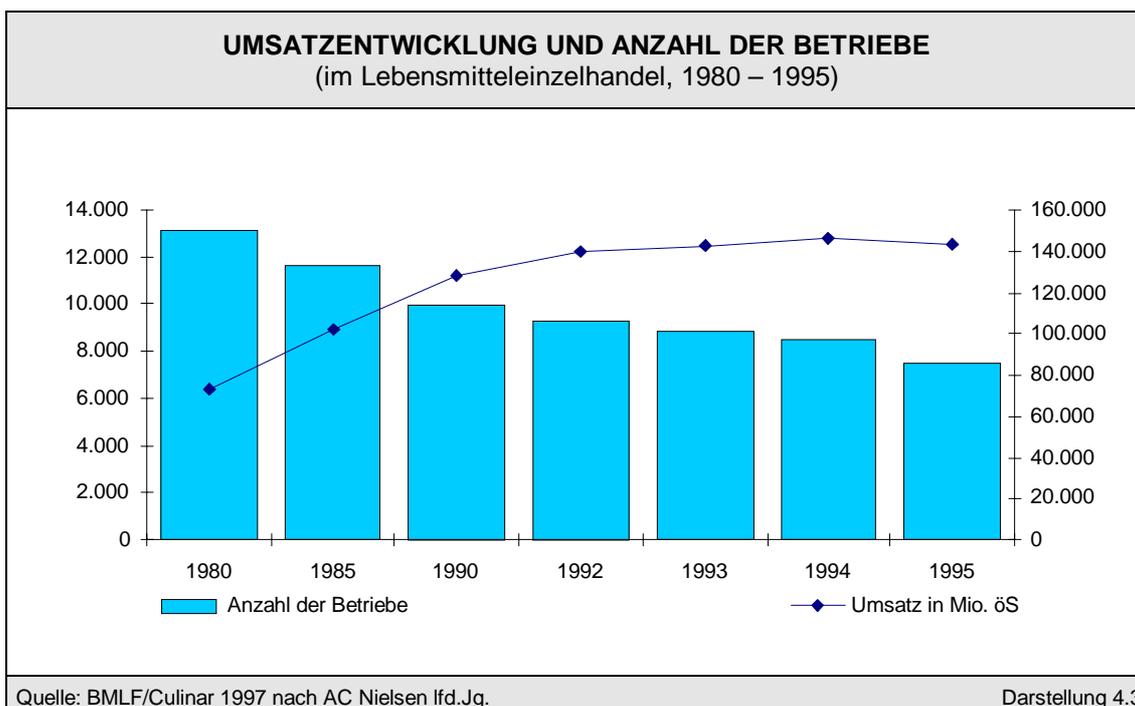
Quelle: ÖRV 1996

Darstellung 4.2

4.3 Einzelhandel

Der Lebensmitteleinzelhandel war in der Vergangenheit durch einen kontinuierlichen Konzentrationsprozeß, begleitet von stark steigenden Umsätzen, charakterisiert.³³ **1995 war der Gesamtumsatz des Einzelhandels mit 143,2 Milliarden Schilling jedoch erstmals rückläufig.** Im Vergleich zum Einzelhandelsumsatz des Jahres 1994 entspricht das einem nominellen Rückgang um 2 % (real sogar um 4 %). Der Gesamtumsatz verteilte sich 1995 zu **82 % auf den Lebensmittelbereich und zu 18 % auf den Non-Food-Bereich.** Weiters wurde der Geschäftsverlauf für den österreichischen Lebensmittelhandel im Jahr 1995 durch folgende Faktoren geprägt:

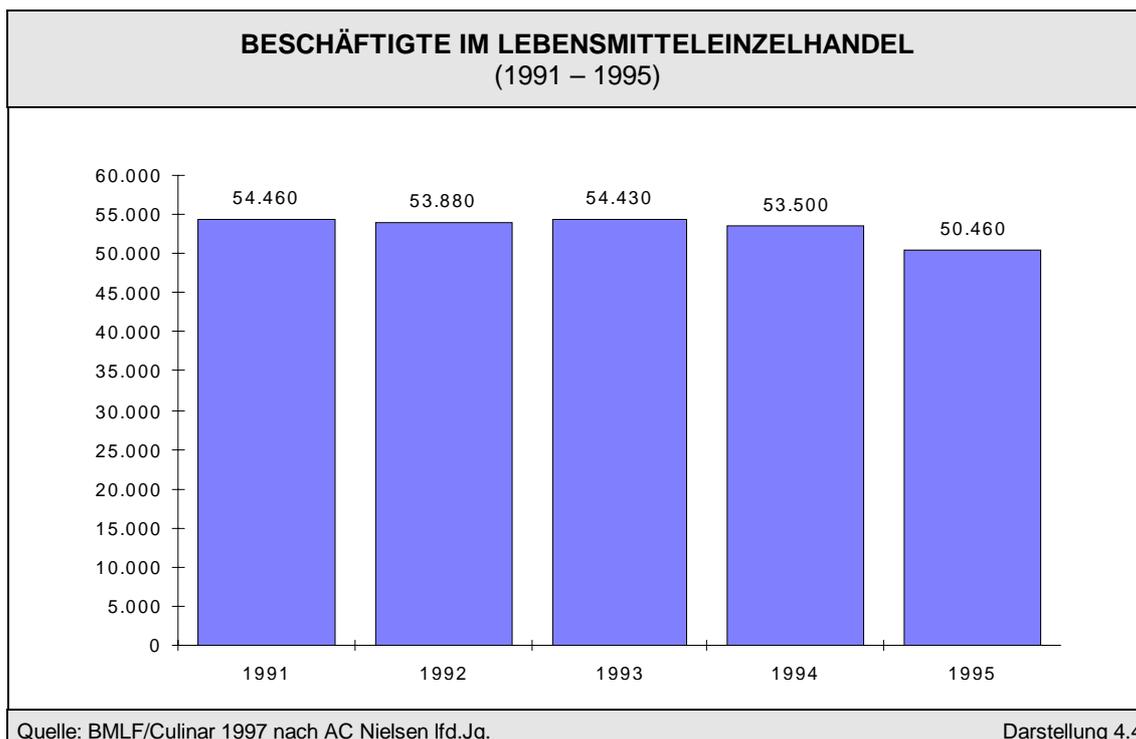
- das erste Jahr EU-Mitgliedschaft und der damit verbundene Preisdruck
- die Übernahme der Konsum- und Familiafilialen durch die Spar- und Billa-Merkur-Libro-Gruppe (BML)
- starker Rückgang im Tourismus (- 4,3 % Nächtigungen)
- wachsende Konkurrenz von neuen Distributionsformen, wie etwa Tankstellen-Shops und Zustelldienste.



Hinzu kommt, daß der Prozentsatz des verfügbaren Einkommens, der für Lebensmittel ausgegeben wird, kontinuierlich sinkt. Aufgrund des enormen Preiswettbewerbes hinkt die Preisentwicklung für Lebensmittel zudem ständig hinter dem allgemeinen Verbraucherpreisniveau her. Auch für die nächsten Jahre ist mit einem Stagnieren der Umsätze des Einzelhandels zu rechnen. Der relativ gesättigte Lebensmittelmarkt wird somit auch in Zukunft durch weitere Konzentration und intensiven Wettbewerb um die Marktvorherrschaft geprägt sein. Während sich

³³Unter Lebensmittelhandel werden nur jene Einzelhandelsgeschäfte verstanden, die ein "normales" Lebensmittelsortiment (inkl. Non-Food -Produkte) führen. Spezialgeschäfte für Obst/Gemüse, Tee/Kaffee und Spirituosen sind nicht einbezogen; diesbezüglich siehe Kapitel 3.

im Zeitraum von 1980 bis 1995 die Umsätze im Lebensmittelhandel verdoppelten, sank im gleichen Zeitraum die Zahl der Betriebe fast um die Hälfte. 1995 gab es im Lebensmitteleinzelhandel erstmals weniger als 8.000 Betriebe, nämlich 7.941. Das entspricht einem Rückgang um 7,1 % gegenüber 1994 (Darstellung 4.3). Die Konzentration auf immer weniger Betriebe wirkt sich dementsprechend auf die Anzahl der Beschäftigten im Lebensmitteleinzelhandel aus. So sank die Anzahl der Beschäftigten im Zeitraum 1991 bis 1995 von 54.460 auf 50.460, was einer Reduktion um 7,3 % innerhalb von vier Jahren entspricht (Darstellung 4.4).



4.3.1 Hohe Konzentration im österreichischen Lebensmitteleinzelhandel

Ursprünglich war der Handel auf die Funktion des Absatzmittlers zwischen Lebensmittelherstellern und Konsumenten ausgerichtet und beschränkte sich auf Beschaffung und Distribution. Zu Beginn der siebziger Jahre kam es jedoch im Lebensmittelhandel zu einem Konzentrationschub in West- und Mitteleuropa, der bis in die neunziger Jahre anhielt. Aufgrund des stark steigenden Wettbewerbes verschob sich in diesem Zeitraum die Hauptfunktion des Lebensmittelhandels vom Absatzmittler hin zum Handelsunternehmen. Die Industrie hat die Handelsunternehmen jahrzehntelang als "Objekte industrieller Absatzstrategien" (Berekoven 1990) angesehen. Zu der ursprünglichen Rolle des Absatzmittlers übernahm der Handel jedoch bereits Mitte der achtziger Jahre eine Reihe zusätzlicher Aufgaben: Er gliederte die Distribution in die eigene Logistik ein, entwickelte eigene Kommunikationsstrategien, übernahm die autonome Sortimentsbildung und erzielte gleichzeitig eine Verbesserung des Preis-Leistungs-Verhältnisses.

Indem sich die Macht des Lebensmittelhandels auf wenige Unternehmen konzentriert, verschiebt sich auch die strategische Verteilungsmacht – auf Kosten der agrarischen und industriellen Produktion – auf seine Seite. Es sind heute weitgehend die großen Handelsunternehmen,

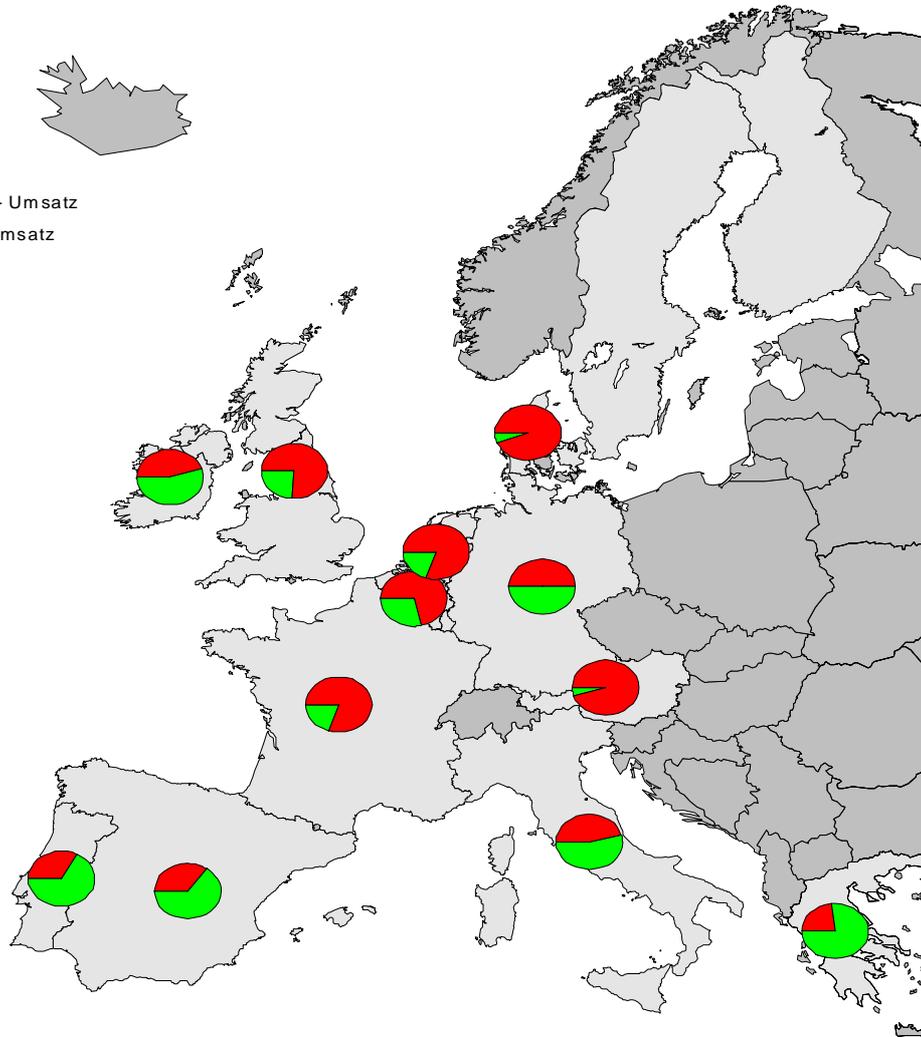
die darüber entscheiden, welche Produkte, auf welchen Vertriebsbahnen, zu welchen Preisen, in welcher Präsentation, zu welchem Zeitpunkt und in welcher Dauer auf ihren Verkaufsflächen angeboten werden. **Der Konzentrationsprozeß im Lebensmittelhandel übt erheblichen Druck auf Preise und Spannen der Industrie aus.** Zusätzlich verstärkt der Handel seine Position durch die **Bündelung der Einkaufsmacht** (Kooperationen in der Beschaffung) und durch den **Aufbau von Eigen- oder Handelsmarken**. Ende der achtziger Jahre übernahm der Einzelhandel die zusätzliche Funktion des Informationsmittlers zwischen Endverbrauchern und Produzenten. Diese neue Funktion mußte der Lebensmittelhandel übernehmen, da die Konsumenten fast ausschließlich den Handel für ihre Zufriedenheit bzw. Unzufriedenheit mit der Qualität von Lebensmitteln verantwortlich machen. Diese Entwicklung des Handels und die Übernahme der neuen Funktionen führten zu einem immer größeren Konkurrenzkampf zwischen Lebensmittelindustrie und Lebensmittelhandel.

Eine der markantesten Entwicklungen im Lebensmittelhandel ist der langjährige europaweite Konzentrationsprozeß, der sich in verschiedenen Facetten darstellt. Zum einen gibt es eine Konzentration des Eigentums von Handelsbetrieben und zum anderen erzielen immer weniger Unternehmen höhere Umsätze. Demzufolge ist auch ein klarer Trend in der Größe der Geschäfte festzustellen. Geschäfte mit großen Verkaufsflächen und hohen Umsatzzahlen gewinnen auf Kosten der kleinen, umsatzschwachen Betriebe an Bedeutung. Diese **Konzentrations-tendenzen im Lebensmitteleinzelhandel** sind in allen EU-Ländern zu finden, doch sind sie **in Österreich besonders stark ausgeprägt**. Bezieht man den Anteil des Umsatzes der zehn größten Einzelhandelsunternehmen auf den Umsatz des gesamten Einzelhandels, hat der österreichische Lebensmitteleinzelhandel im internationalen Vergleich (unter zwölf europäischen Staaten) schon im Jahr 1991 den höchsten Umsatzkonzentrationsgrad erreicht (Darstellung 4.5). Nach der Übernahme der Konsum-Filialen³⁴ **besitzen die beiden größten Handelsketten (BML und Spar) bereits einen Marktanteil von über 54 %**. Damit wurde ein neuer Höhepunkt des Konzentrationsprozesses in Österreich erreicht, der aber noch nicht abgeschlossen scheint (Darstellung 4.6 und 4.7).

³⁴Der Konkurs des Konsum bewirkte unter anderem einen Rückgang in der Anzahl der Verbrauchermärkte (-14 gegenüber 1994) sowie beim großen Lebensmitteleinzelhandel (-50) und beim mittleren Einzelhandel (-109). Dafür gab es um 43 Supermärkte (BML) mehr als 1994.

ANTEILE DER "TOP TEN"- HANDELSUNTERNEHMEN
(am Gesamtumsatz 1991, in %)

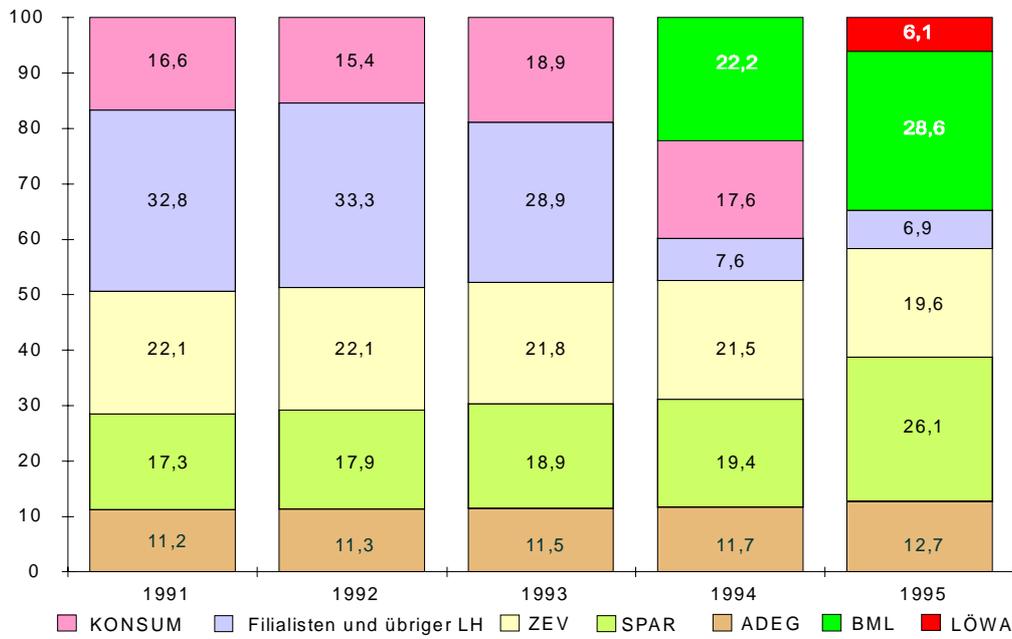
■ "Top-Ten" - Umsatz
■ Übriger Umsatz



Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach AC Nielsen 1992

Darstellung 4.5

MARKTANTEILE NACH ORGANISATIONEN 1991 – 1995 (gemessen am Umsatz in %, exklusive Hofer-Konzern)



Quelle: AC Nielsen lfd.Jg.

Darstellung 4.6

EIGENTÜMERSTRUKTUREN UND MARKTANTEILE

(im österreichischen Lebensmitteleinzelhandel nach Übernahme der Konsumfilialen und nach Übernahme von Billa durch den deutschen Rewe-Konzern, inkl. Hofer-Konzern)

	Billa	Löwa	Meinl	ZEV *	Spar	Adeg	Hofer
Eigentümer	Rewe Deutschland	Tengelmann Deutschland	Treuhänder Österreich	Markant AG Österreich**	Familienbesitz Österreich	Genossenschaftler Österreich	Aldi Deutschland
Marktanteile %	28,6	6,1	8,1	11,5	26,1	12,7	6,9
Filialen	953	310	366	1.525	1.628	1.412	200

* Der ZEV umfaßt auch die Firma Meinl; diese wird hier jedoch getrennt angeführt.

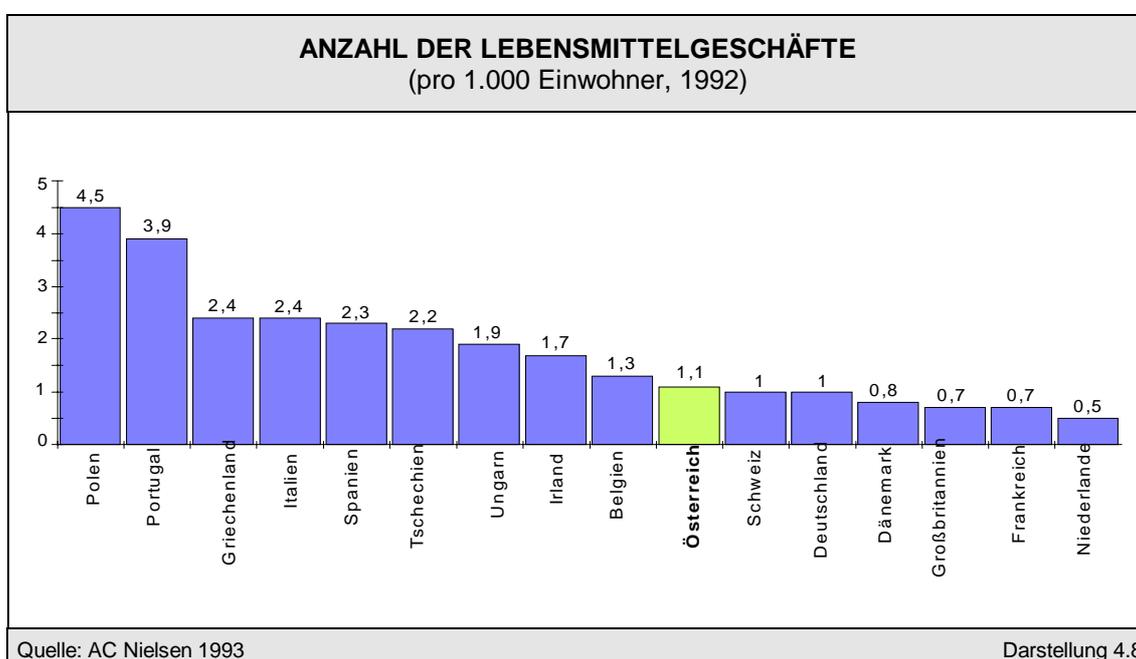
** Die Markant AG besitzt 51 % Anteil, 49 % andere.

Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach AC Nielsen 1996

Darstellung 4.7

4.3.2 Sinkende Versorgungsdichte

Die Anzahl der Lebensmittelgeschäfte je 1.000 Einwohner gibt Auskunft über die Versorgungsdichte eines Landes. Je geringer diese Kennziffer, desto größer die Handelskonzentration. Darstellung 4.8 zeigt, daß die größte Konzentration demnach in Nord- und Mitteleuropa anzutreffen ist, während in den südeuropäischen Ländern aufgrund der vergleichsweise großen Anzahl kleiner Geschäfte der Konzentrationsgrad wesentlich geringer ist. Die osteuropäischen Staaten liegen auf südeuropäischem Niveau. Eine Ausnahme bildet dabei allerdings Polen, das mit Abstand den geringsten Konzentrationsgrad aufweist und somit über den höchsten Nahversorgungsgrad in Europa verfügt.



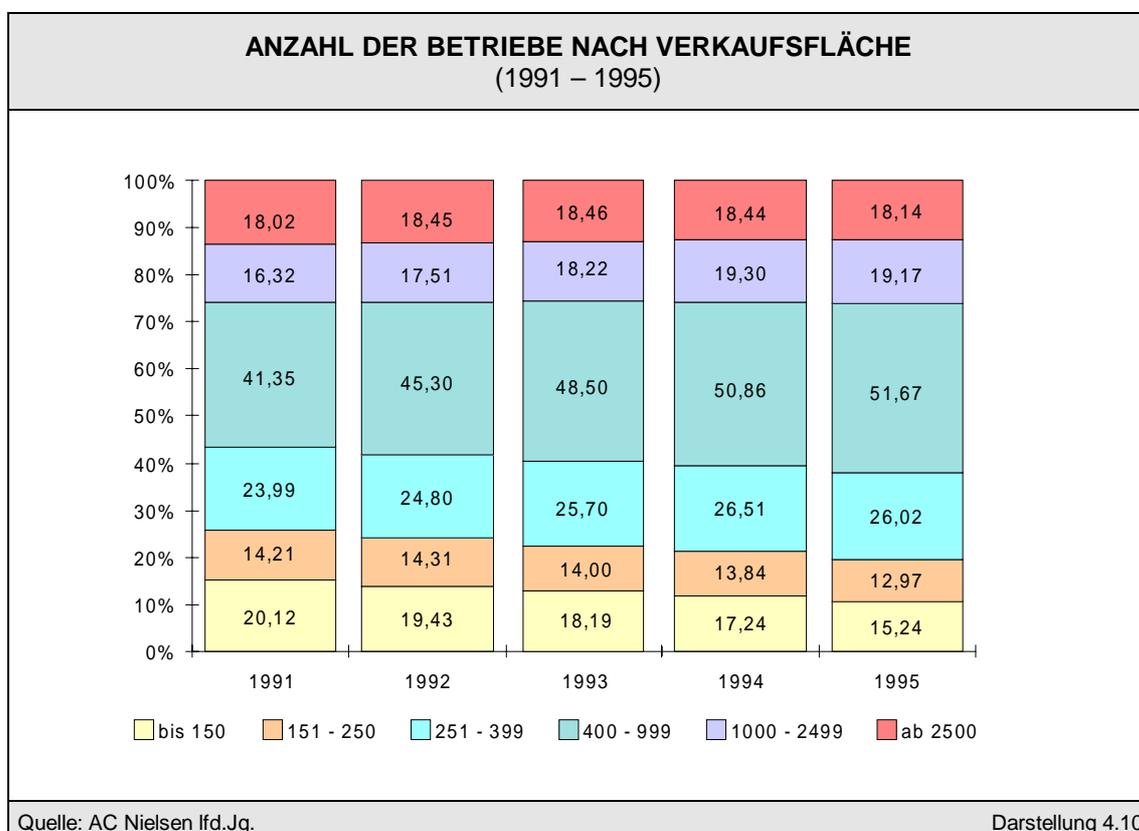
Während der Konzentrationsgrad 1992 in Österreich den Faktor 1,1 aufwies, fiel er 1995 bereits unter die Kennziffer 1. Dies bedeutet, daß **nicht einmal ein Lebensmittelhandelsgeschäft auf 1.000 Einwohner kommt**. Der intensive Konzentrationsprozeß der letzten zwanzig Jahre hat zu einem **gravierenden Strukturwandel im Lebensmitteleinzelhandel** geführt. Wichtigste Begleiterscheinungen und gleichzeitig auch beschleunigende Maßnahmen waren dabei die Einführung der Selbstbedienung und der Wegfall der vertikalen Preisbindung, der zur Auflösung des bis dahin bestehenden relativ homogenen Preisgefüges führte und die Gründung von Diskont-Ketten begünstigte.

Diese Entwicklung ermöglichte einerseits die **starke Ausweitung der Verkaufsfläche je Geschäft**, was zu einer zunehmenden Substitution von Arbeitskraft durch Kapital führte. Das dadurch entstandene Rationalisierungspotential konnte von den kapitalstarken Marktteilnehmern besser genutzt werden als von den Kapitalschwächeren. Der Lebensmitteleinzelhandel ist somit von einem System mit vorwiegend kleinen Verkaufsstellen zu einem System übergegangen, das überwiegend von Selbstbedienungs-Warenhäusern, großen Supermärkten, Diskont-

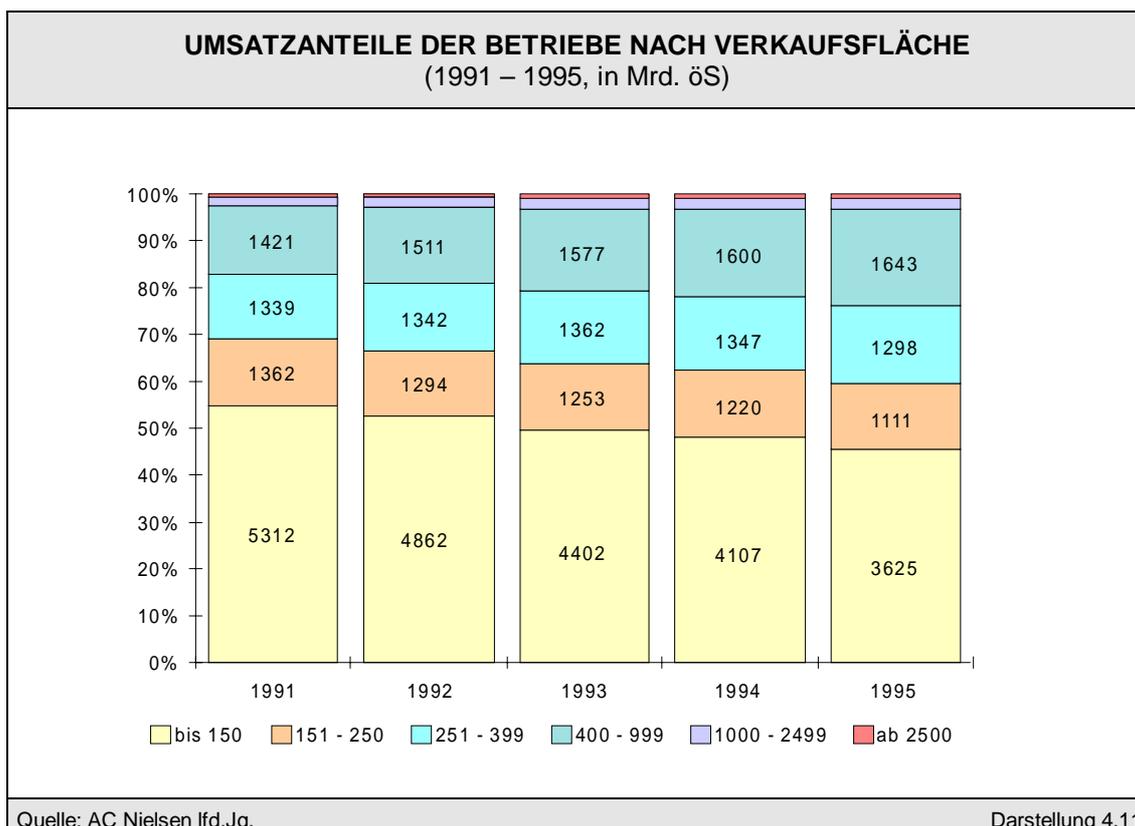
betrieben und anderen Geschäften mit großer Verkaufsfläche geprägt ist. Die Reduzierung der Geschäfte erfolgte fast ausschließlich **zu Lasten des traditionellen Einzelhandels**. So wurden 1995 nicht nur unverkäufliche Konsum-Filialen geschlossen, sondern zusätzlich fast 500 Geschäfte mit weniger als 150 m² Verkaufsfläche. Die offizielle Mitgliederzahl des Lebensmitteleinzelhandels ist im Zeitraum 1990–1996 von 3.574 auf 3.112 zurückgegangen (-13 %). Der tatsächliche Rückgang von kleinen Lebensmittelgeschäften ist aber wesentlich höher, da in diesen Zahlen auch **neue Absatzkanäle** geführt werden, wie etwa **Tankstellen** (Umsatz 1995: 2,3 Mrd. öS), die ebenfalls Lebensmittel verkaufen dürfen. Als neue Konkurrenz zum Lebensmitteleinzelhandel kommt auch den **Tiefkühlzustellern** (Branchenumsatz 1995: 900 Mio. öS) wachsende Bedeutung zu.

ENTWICKLUNG DES SELBSTBEDIENUNGSANTEILS (im Lebensmitteleinzelhandel, 1980 – 1995)						
	1980	1985	1992	1993	1994	1995
Anzahl der Betriebe	13.176	11.604	9.265	8.864	8.552	7.491
Betriebe mit Selbstbedienung in %	56	62	70	72	73	74
Umsatz in 1.000 öS	73.500	102.000	139.800	143.100	146.200	143.222
in %	87	90	95	95	96	96

Quelle: AC Nielsen lfd.Jg. Darstellung 4.9



Waren 1970 noch 94,9 % (19.284) der Lebensmittelgeschäfte kleiner als 150 m², so waren es 1995 nur noch 45,6 % (3.625). Noch drastischer entwickelte sich die Verteilung der Umsätze nach Verkaufsflächen. 1970 entfielen 74,9 % (23,5 Mrd. öS) der Einzelhandelsumsätze auf Betriebe mit weniger als 150 m² Verkaufsfläche, 1995 nur noch 10,6 % (15,2 Mrd. öS). Die großen Verbrauchermärkte (ab 1.000 m²), die lediglich einen Anteil von 3,3 % an der Gesamtanzahl der Handelsbetriebe darstellen, erzielten 1995 aber bereits einen Umsatzanteil in Höhe von 37,3 Mrd. öS (26 %).



Der massive Rückgang der kleinen Lebensmittelgeschäfte (das sogenannte "Greißlersterben") wirkt sich dementsprechend negativ auf die Nahversorgung aus. So sank die Zahl der Greißlergeschäfte von 20.000 im Jahr 1960 auf nicht ganz 2.000 im Jahr 1995. Heute gibt es in Österreich **mehr als 200 Gemeinden ohne Lebensmittelgeschäft**. Das entspricht bereits 8,5 % aller Gemeinden. Die Regionen Niederösterreich und nördliches Burgenland weisen mit 25 % der Geschäfte für 21 % der österreichischen Bevölkerung noch den höchsten Versorgungsgrad mit Lebensmittelgeschäften auf. Deutlich „unterversorgt“ ist dagegen Wien mit 16 % der Geschäfte für 20 % der Bevölkerung.

4.3.3 Internationalisierung im Lebensmitteleinzelhandel

Eine Studie des Frankfurter Handelsforschungsinstituts M+M EURODATA über den Lebensmittelhandel in Europa weist für die Spitzenunternehmen der Branche erneut gestiegene Marktanteile aus. Die Gruppe der **50 führenden europäischen Unternehmen (Euro-Top 50)** erzielten 1995 einen Umsatz von mehr als 7.000 Mrd. öS und **kontrollieren damit rund zwei**

Drittel des Binnenmarktes. Allein die **Gruppe der 10 führenden Unternehmen hält einen Marktanteil von 30 %**. Diese Gruppe wird vorwiegend von deutschen und französischen Filialisten dominiert. Spitzenreiter ist die deutsche Metro-Gruppe, die einen Marktanteil von 5,2 % hält. Betrachtet man ausschließlich die Food-Umsätze der Euro-Top-Firmen, nimmt die Rewe-Gruppe den ersten Platz ein, gefolgt von Aldi und Edeka. Die Öffnung der osteuropäischen Staaten führte zu enormen Aktivitäten westeuropäischer Handelsunternehmen in Polen, Ungarn und der Tschechischen Republik. **Marktführer im Lebensmittelhandel Ungarns ist die österreichische Meinl-Gruppe.**

1993 waren etwa 70 % der europäischen Handelsunternehmen in irgendeiner Form international tätig. Zuverlässige Prognosen über Ausmaß und Richtung der weiteren Internationalisierung im Lebensmitteleinzelhandel sind derzeit dennoch kaum möglich. Relativ unbestritten ist immerhin, daß der grenzüberschreitende Konzentrationsprozeß im europäischen Lebensmitteleinzelhandel weitergehen wird und daß dabei neben Beteiligungs- und Akquisitionstrategien den Kooperationsgeschäften zunehmende Bedeutung beigemessen wird. Die **Kooperationsstrategien internationaler Einzelhandels-Allianzen** werden sich neben der Einkaufsbündelung mehr und mehr auch auf die Bereiche Logistik, Info-Systeme und Kommunikation erstrecken. Primäre Aufmerksamkeit wird dabei weiterhin Kostensenkungen und Ertragsverbesserungen gewidmet.

Die **Ausdifferenzierung der Sortimente** wird weiter voranschreiten. Die Sortimente werden komplexer und anspruchsvoller. Dabei zeichnet sich ein Trend zur **Forcierung der Non-Food-Sortimente** ab. Der **Trend zu Convenience-Produkten, Tiefkühlkost und Eisprodukten** hält an. Begünstigt wird diese Entwicklung durch die wachsende Bedeutung von Single-Haushalten. In vielen Bereichen steigt die **Nachfrage nach Marken- und Premiumqualitäten sowie nach ausländischen Spezialitäten**. Die Qualitätskriterien Frische und Naturbelassenheit werden verstärkt nachgefragt. Mit einem anhaltenden **Trend zu biologisch produzierten Lebensmitteln** ist ebenfalls zu rechnen, der sich auch auf das Segment der Convenience-Produkte auswirken wird.

Eine zentrale Rolle im Sortiment des Lebensmitteleinzelhandels werden weiterhin die **Eigenmarken** spielen. Liegt die durchschnittliche Eigenmarkenquote laut AC Nielsen bei gegenwärtig rund 5 %, so wird für das Jahr 2010 ein Anteil von rund 20 % prognostiziert. Der Vorteil der Eigenmarken liegt unter anderem darin, daß kein direkter Preisvergleich mit Konkurrenzunternehmen vorgenommen werden kann. Eigenmarken werden in den Billigpreissegmenten, in steigendem Ausmaß auch im Qualitäts- und Frischebereich eingesetzt. Die Bedeutung von sogenannten Eigenmarken des Einzelhandels war bisher vor allem auf qualitativ hochwertige Produkte bezogen, die vor allem in Frankreich, Großbritannien, in der Schweiz und seit kurzem auch in Österreich auf große Nachfrage stoßen. War das Wachstumspotential für Eigenmarken bisher meist auf das nationale Absatzgebiet des jeweiligen Handelsunternehmens beschränkt, wird nun zunehmend versucht, Eigenmarken auch auf ausländischen Märkten zu positionieren. Beispielsweise versuchte Billa mit seiner „Ja! Natürlich“-Linie bereits in Norditalien und in Deutschland Fuß zu fassen.

Die künftige Bedeutung der **Euromarken** wird unterschiedlich beurteilt. Einerseits werden nationale Strategien als überholt und der Preis zunehmend als herausragendes Verkaufsargument angesehen, wodurch große Hoffnungen in den Durchbruch von "Euro-Marken" ge-

setzt werden. Denn im Zuge der internationalen Verflechtung der Wirtschaft lösen sich traditionelle nationale und regionale Bedingungen zunehmend auf. Andererseits geht man davon aus, daß es den europäischen Durchschnittsverbraucher niemals geben wird, daß nationale Identitäten erhalten bleiben, und auch im Geschmack, in ihren Gewohnheiten und Lebensstilen werden sich die Konsumenten weiterhin nicht nur auf nationaler, sondern sogar auf regionaler Ebene voneinander unterscheiden. Euromarken werden sich demnach nur bei bestimmten Lifestyle-Produkten (Getränke, Süßwaren, Spirituosen) sowie im Non-Food-Bereich (Kosmetik-, Wasch- und Reinigungsmittel) weiter durchsetzen. Eine weitere Barriere für die erfolgreichere Durchsetzung von Euromarken im Lebensmittelbereich dürfte in den erhöhten Transaktionskosten liegen. Es hat sich zwar die Zahl der erfolgreichen Euromarken seit 1990 deutlich erhöht, dennoch ist ihr Absatz immer wieder auf Probleme gestoßen. Einer der Hauptgründe dafür liegt darin, daß die Handelsunternehmen neben ihren nationalen Eigenmarken eine zusätzliche Marke anbieten müßten. Nach wie vor gilt, daß Euromarken im Non-Food-Bereich wesentlich rascher und erfolgreicher etabliert werden können als bei Lebensmitteln. So zeigt der Vergleich der Top-10-Euromarken auf gesamteuropäischer und auf Ebene der fünf größten nationalen Märkte, daß die nationalen Lebensmittelmarken gegenüber den Euromarken regelmäßig häufiger nachgefragt werden. Lediglich Coca-Cola liegt in allen Ranglisten unter den Top five (siehe Darstellung 4.12).

Trotz Vollendung des Binnenmarktes und fortschreitender Integrationsmaßnahmen auf EU-Ebene ist der **Internationalisierungsgrad im Lebensmittelhandel im Verhältnis zum Non-Food-Handel** offensichtlich noch **geringer ausgeprägt**. In den größeren EU-Mitgliedsstaaten (Italien, Deutschland, Frankreich, Großbritannien) dominieren überwiegend nationale Handelsunternehmen. In anderen EU-Mitgliedsländern wie etwa Belgien, Dänemark, Irland, Niederlande, Portugal, Spanien und Österreich (Übernahme von Billa durch den Rewe-Konzern, die deutschen Discounter mit Aldi Hofer-Kette und Tengelmanns Löwa-Gruppe) sind ausländische Handelsketten dagegen sehr stark repräsentiert. In den skandinavischen Ländern kam es bis 1994 zu überhaupt keinen nennenswerten Direktinvestitionen ausländischer Handelsunternehmen. Für die überwiegend nationale Ausrichtung der Handelsunternehmen im Lebensmittelbereich dürften vor allem folgende Faktoren ausschlaggebend sein (*D. Jauschowitz 1995*):

- **national unterschiedliche Eß- und Einkaufsgewohnheiten**
- **national unterschiedliche Distributionsstrukturen** (historisch gewachsene Beschaffungs- und Vertriebsnetze) aufgrund vor allem des hohen Anteils an Frischeprodukten und der damit verbundenen starken Position heimischer Lieferanten
- ausländische Direktinvestitionen im Lebensmitteleinzelhandel erfordern – im Gegensatz etwa zu Exportgeschäften im produzierenden Sektor – einen **relativ hohen Mitteleinsatz und Kontrollaufwand**
- **administrative Barrieren**, die im Zuge der Harmonisierungsmaßnahmen der EU nur teilweise abgebaut werden (Bewilligungsverfahren für den Bau neuer bzw. für die Vergrößerung bestehender Läden, unterschiedliche Ladenöffnungszeiten, unterschiedlich strenge Regelungen im Lebensmittelrecht hinsichtlich Bestrahlung, Gentechnologie, Kennzeichnung etc.).

TOP-10-LISTE DER EUOMARKEN UND DER NATIONALEN BESTSELLER-MARKEN (nach Umsätzen in Mio. US-\$, 1992)				
EUROPA			DEUTSCHLAND	
1 COCA-COLA	3.845	1 COCA-COLA	899	
2 ARIEL - Waschmittel	1.520	2 LANGNESE - Eiscreme	770	
3 PAMPERS - Windeln	1.470	3 JACOBS - Kaffee	698	
4 JACOBS - Kaffee	1.255	4 IGLO - TK-Gemüse	326	
5 DANONE - Joghurt	1.240	5 PERSIL - Waschmittel	325	
6 NESCAFE - Instantkaffee	1.190	6 MILKA - Tafelschokolade	292	
7 WHISKAS - Katzenfutter	925	7 FANTA - Limonade	275	
8 DANONE - Frischkäse	920	8 ARIEL - Waschmittel	256	
9 FANTA - Limonade	860	9 BÄRENMARKE - Kondensmilch	251	
10 LANGNESE - Eiscreme	845	10 TCHIBO - Kaffee	242	
FRANKREICH			GROSSBRITANNIEN	
1 DANONE - Joghurt	491	1 COCA-COLA	427	
2 JACOBS - Kaffee	424	2 PERSIL - Waschmittel	417	
3 COCA-COLA	376	3 ARIEL - Waschmittel	408	
4 PAMPERS - Windeln	362	4 NESCAFE - Instantkaffee	403	
5 LU - Kekse	348	5 ANDREX - Toilettenpapier	323	
6 CHAMBOURCY - Joghurt	328	6 SILVER SPOON - Zucker	267	
7 ARIEL - Waschmittel	274	7 WHISKAS - Katzenfutter	250	
8 YOPLAIT - Joghurt	264	8 FLORA - Margarine	235	
9 PANZANI - Nudeln	191	9 PG TIPS - Tee	229	
10 NESTLE - Tafelschokolade	172	10 WALKERS - Snack	224	
ITALIEN			SPANIEN	
1 BARILLA - Teigwaren	628	1 COCA-COLA	584	
2 MULINO BIANCO - Kekse	503	2 DANONE - Joghurt	435	
3 COCA-COLA	495	3 CARBONELL - Speiseöl	235	
4 ALGIDA - Eiscreme	450	4 ARIEL - Waschmittel	229	
5 GRANAPADANO - Käse	439	5 DANONE - Desserts	179	
6 FINDUS - TK-Fisch	370	6 LA CASERA - Limonade	174	
7 IGLO - TK-Fisch	369	7 FANTA - Limonade	155	
8 LAVAZZA - Kaffee	350	8 PESCANOVA - TK-Menüs	152	
9 DASH - Waschmittel	270	9 KOIPE - Speiseöl	152	
10 PARMALAT - Milch	261	10 NESCAFE - Instantkaffee	146	
Quelle: AC Nielsen, Wall Street Journal Europe, Nov. 3, 1993			Darstellung 4.12	

4.3.4 Der Einstieg der Handelsketten in den Bio-Markt

Neben dem EU-Beitritt und der Übernahme der Konsum-Filialen war das Jahr 1995 weiters vom Einstieg der großen Handelsketten in den Bio-Bereich geprägt. Der Handel mit Produkten aus biologischer Landwirtschaft nahm vor allem durch die **Etablierung von Bio-Handelsmarken** (zum Beispiel "Ja! Natürlich" des Billa-Konzerns, "Natur Pur" der Spar-Gruppe) einen starken Aufschwung. Diese Initiativen führten zur **Bildung einer neuen Absatzschiene (neben der landwirtschaftlichen Direktvermarktung, Märkten sowie Bio- und**

Reformläden) für biologisch produzierte Lebensmittel. Der Einstieg der Handelsunternehmen in den Bio-Markt löste gleichzeitig eine **weitere Steigerung bei der Produktion von biologischen Lebensmitteln** aus. Nicht nur mehr, sondern auch höher verarbeitete Bioprodukte sind in den Verkaufsregalen zu finden. 1994 wurden Bioprodukte im Wert von rund 700 Mio. öS umgesetzt, 1995 wurde bereits die Milliardengrenze übersprungen und für 1996 rechnet man mit über 2 Milliarden Schilling Umsatz (exkl. Importe). Dies entspricht einem **Marktvolumen von über 2 % des Lebensmitteleinzelhandelsumsatzes**. Bis zum Jahr 2000 wird mit einem Marktanteil von über 10 % gerechnet (*Cash 1/1996*).

Zur Zeit gibt es allerdings noch enorme Unterschiede hinsichtlich der Produktgruppen, mit denen der Handel ausreichend versorgt werden kann. Bestimmte Bioprodukte (Rindfleisch, Milch, Milchprodukte) werden zum überwiegenden Teil als konventionelle Produkte vermarktet. So wurden 1995 nur 2/3 der 111 Mio. Liter Milch (1996: 170 Mio. Liter) aus anerkannten Bio-Betrieben als Biomilch vermarktet, der Rest wurde als konventionelle Milch verkauft. Dies dürfte vor allem auf nicht ausreichende Vermarktungsstrategien zurückzuführen sein. Bei den anderen Lebensmitteln sind dagegen zu wenig Bioprodukte vorhanden und sie müssen importiert werden. Eine diesbezügliche Datenerfassung gibt es nicht. Generell ist festzuhalten, daß die Datenlage hinsichtlich der über den Einzelhandel vermarkteten Bioprodukte noch äußerst lückenhaft ist.

Wie in Österreich hat auch in anderen Ländern (wie etwa in Schweden, Dänemark und der Schweiz) der Einstieg von großen Handelsketten in die Vermarktung von Bioprodukten deren Produktionsvolumen deutlich erweitert. In einigen Ländern (Frankreich, Deutschland, Großbritannien) sind direkte und indirekte Vermarktungswege von ähnlicher Bedeutung, in anderen Staaten (Italien, Niederlande, Spanien, Portugal) spielen die Handelsketten eine noch untergeordnete Rolle. Hier erfolgt die Vermarktung in erster Linie über Bio- und Naturkostläden bzw. über die Direktvermarktung. Neben **Österreich** zählen **Dänemark** und die **Schweiz** zu den **europäischen Bio-Vorreitern im Einzelhandel**. So rechnet man in der Schweiz bis zum Jahr 2000 ebenfalls mit einem Marktanteil von etwa 10 %. Allein der Schweizer Grossist Coop konnte seine Erlöse aus der eigenen Bioproduktpalette innerhalb von einem Jahr von 400 Mio. öS (1994) auf 720 Mio. öS (1995) steigern. In Dänemark bieten sämtliche Supermarktketten Bioprodukte an. Auf diesem Weg werden rund 70 % der Bioprodukte verkauft. Die größte Supermarktkette - FDB - hat mittlerweile 200 verschiedene Bioprodukte im Angebot und hat in den letzten zwei Jahren den Umsatz durch niedrige Preise (20–40 % werden in derselben Preisklasse wie konventionelle Lebensmittel verkauft) erheblich gesteigert. Auch in Dänemark wird derzeit lediglich Biomilch in ausreichendem Ausmaß produziert. Hingegen mußten 1995/96 10.000 Tonnen Getreide importiert werden. Um diesen Versorgungsengpaß zu beheben, wird 1997 ein neues Förderungsprogramm für Betriebe ohne Milchkontingent eingeführt. Der derzeitige Marktanteil von biologischen Produkten in Dänemark wird auf 3–4 % geschätzt. Bis zum Jahr 2000 wird ein Marktanteil von 15 % erwartet.

4.4 Direktvermarktung

Die direkte Vermarktung von bäuerlichen Lebensmittelerzeugnissen hat in den letzten Jahren wieder an Bedeutung gewonnen. Dieser Trend kann nicht nur in Österreich, sondern im gesamten europäischen Raum beobachtet werden. Es wird angenommen, daß in Österreich bereits mehr als 10 % aller landwirtschaftlichen Betriebe regelmäßig und rund drei Viertel gelegentlich Produkte direkt an Konsumenten vermarkten.³⁵ Bei den Produktgruppen, die von den Landwirten direkt vermarktet werden, handelt es sich im wesentlichen um **traditionelle Roherzeugnisse** (Eier, Milch, Milchprodukte, Kartoffeln, Obst, Gemüse), **traditionelle Verarbeitungserzeugnisse** (Bauernbrot, Selchfleisch, Bauernwurst, Käse, Wein) und **Spezialitäten** (z.B. Obstbrände). Den Schwerpunkt der Direktvermarktung bildet dabei nach wie vor die Vermarktung traditioneller Produkte. Veränderungen der traditionellen Sortimentsstrukturen durch produktpolitische Innovationen bilden bisher zwar eher die Ausnahme, sind aber immer häufiger anzutreffen. Die Bedeutung der bäuerlichen Direktvermarktung schwankt stark je nach Produktrichtung. Die höchsten Anteile entfallen auf die Produktgruppen Milchprodukte, Fleisch, Eier, Brot, Wein und Schnäpse. Ein großer Anteil der Produkte stammt aus biologischem Landbau. Im wesentlichen können folgende drei Direktvermarktungsformen unterschieden werden:

- **Ab-Hof-Verkauf**
- **Bauernläden und Bauernmärkte** mit lokaler bis gelegentlich regionaler Bedeutung
- **Vermarktungsinitiativen** mit größerem bis sogar überregionalem Einzugsbereich, an denen auch nicht-landwirtschaftliche Partner beteiligt sind.

In der engsten Definition rechnet man zur Direktvermarktung nur solche Lebensmittel, die direkt an die Lebensmittelkonsumenten (Ab-Hof-Verkauf, Bauernmärkte, Bauernläden, Buschenschanken, Selbstpflückaktionen) abgesetzt werden. Die Konsumausgaben der privaten Haushalte für direkt vermarktete Lebensmittel liegen bei rund 16 Mrd. öS. Gemessen an den gesamten Verbraucherausgaben für Lebensmittel, liegt der **Anteil der direkt vermarkteten Erzeugnisse bei rund 5 %**. Rund drei Viertel davon entfallen auf den Ab-Hof-Verkauf, der somit die bedeutendste Form der Direktvermarktung darstellt. In einer weitergehenden Definition rechnet man zum Direktabsatz auch alle Erzeugnisse, die von den Bauern selbst - ohne Beteiligung des landwirtschaftlichen Großhandels - direkt an die Abnehmer ihrer Erzeugnisse (gewerbliche Verarbeitungsbetriebe, Einzelhandel, Gastronomie etc.) geliefert werden.

4.4.1 Bäuerliche Vermarktungsinitiativen

In den letzten Jahren haben sogenannte Vermarktungsinitiativen im Bereich des Direktabsatzes deutlich zugenommen. Es handelt sich dabei um Marketingkooperativen, die insbesondere folgende Eigenschaften aufweisen:

³⁵Abschätzungen über das Marktvolumen der bäuerlichen Direktvermarktung sind mit gewissen Unsicherheiten verbunden. Dies ist einerseits auf unterschiedliche Definitionen über den Umfang der bäuerlichen Direktvermarktung zurückzuführen. Zum anderen handelt es sich bei der Direktvermarktung teilweise um Kleinstumsätze, die statistisch nur schwer erfaßbar sind. Die hier angeführten Schätzungen basieren auf den Ergebnissen nach Kreuzer, Fischer & Partner 1995 sowie auf eigenen Berechnungen.

- die Initiativen werden **mehrheitlich von Landwirten getragen**, wobei auch nicht-landwirtschaftliche Betriebe partizipieren (Primat der Landwirte)
- gemeinsames Ziel ist der Aufbau von **eigenständigen, gemeinschaftlichen Vermarktungsformen** (Kooperationsprinzip)
- vermarktet werden **nur Lebensmittel, die innerhalb der Initiative hergestellt werden** (Einheit von Produktion und Vertrieb).

Vermarktungsinitiativen spielen eine immer wichtigere Rolle für die Möglichkeiten bäuerlicher Innovation, für die Qualitätssicherung bäuerlicher Erzeugnisse und damit die Stärkung der bäuerlichen Wettbewerbsfähigkeit. Es wächst die Zahl jener Landwirte, die die **vielfältigen Synergieeffekte der gemeinschaftlichen Vermarktung** erkennen und durch die Entwicklung von gemeinsamen, teils sogar bereichsübergreifenden Beschaffungs- und Vertriebssystemen, durch die Entwicklung von eigenen Marken oder durch verschiedene Formen der Qualitätssicherung auch nutzen. Einen wesentlichen Beitrag zur Unterstützung solcher Initiativen können sogenannte Produktbörsen wie z.B. die „Grüne Börse“, das „Tiroler Bauerntelefon“ oder die Spezialitätenbörse „Land & Wirt“ der Agrarmarkt Austria leisten. Im Rahmen der Erstellung des vorliegenden Berichtes wurde erstmals eine **österreichweite Erhebung bäuerlicher Direktvermarktungsinitiativen** durchgeführt. Die Erhebung erfolgte auf der Basis einer schriftlichen Befragung der Landwirtschaftskammern der Bundesländer im Sommer/Herbst 1996, einer Auswertung einschlägiger Fachzeitschriften, Tageszeitungen und Informationsmaterialien von Vermarktungsinitiativen sowie auf begleitenden Experteninterviews.³⁶ Folgende Parameter konnten dabei erhoben werden:

- die Größe der Initiativen nach der Anzahl der Landwirte
- Gründungsjahr der Initiative
- die Trägerorganisation
- die Repräsentativität sonstiger partizipierender Wirtschaftsbereiche (Kooperationspartner) in den einzelnen Initiativen
- die Zusammensetzung des Sortiments nach Lebensmittelgruppen
- die Bildung von Markenprodukten
- der Anteil biologisch hergestellter Erzeugnisse
- die wichtigsten Abnehmergruppen und
- die räumliche Reichweite der gewählten Vertriebsformen.

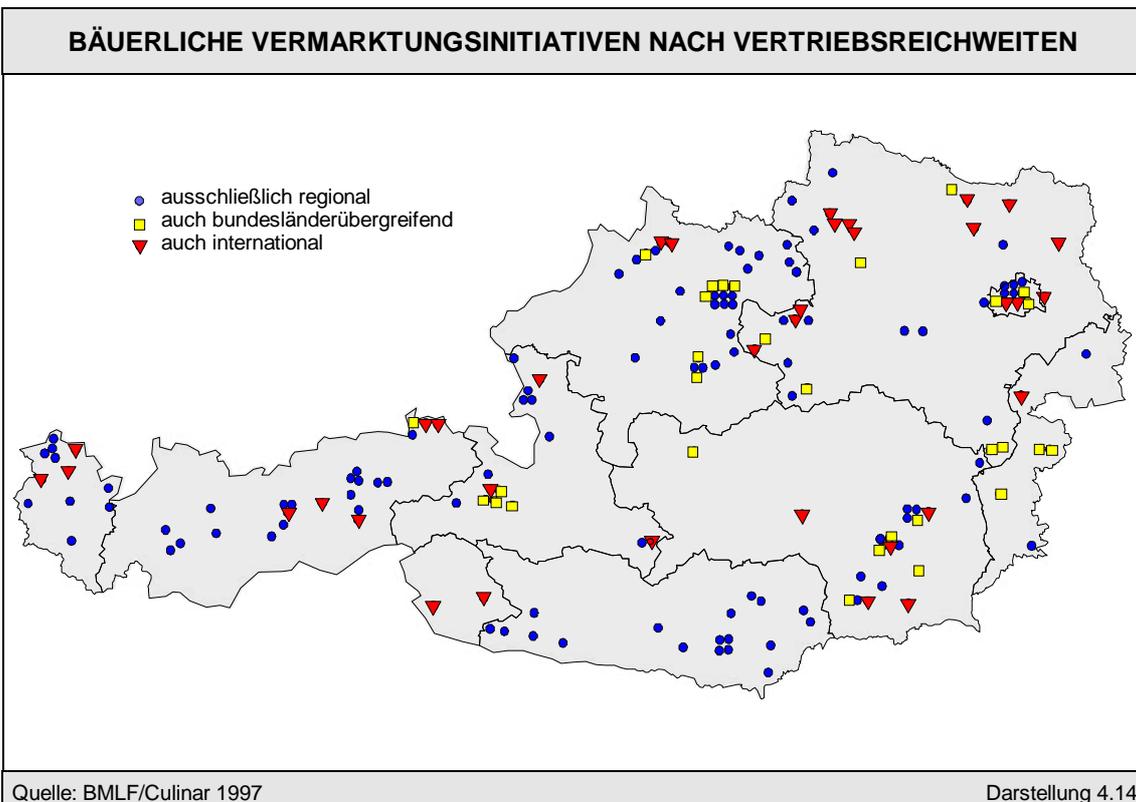
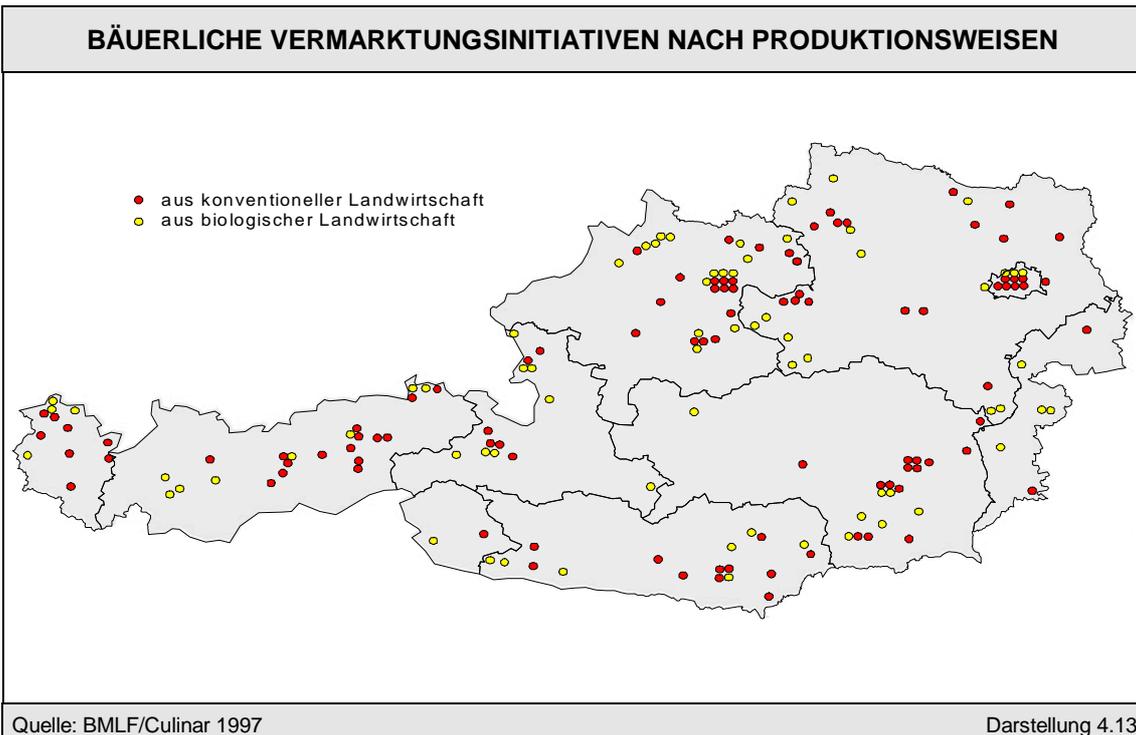
Insgesamt wurden **171 bäuerliche Vermarktungsinitiativen** erfaßt. Die meisten Initiativen sind in Niederösterreich (21,1 %) und Oberösterreich (17,5 %) anzutreffen, der Rest (61,4 %) verteilt sich auf die übrigen Bundesländer. Die Größe der einzelnen Initiativen reicht von zwei bis 23.000 Betrieben. Die durchschnittliche Initiativengröße beträgt 167 Landwirte (exkl. „Ernte für das Leben“ und „Bergland-Molkerei Königswiesen“), wobei in den östlichen Bundesländern

³⁶Begleitende Vermarktungs- und Vertriebsseinrichtungen, wie etwa die Produktbörsen der Landwirtschaftskammern, wurden nicht als bäuerliche Vermarktungsinitiative gezählt. Hingegen wurden Vermarktungsinitiativen, die aus bereits bestehenden Kooperationen entwickelt wurden, als eigenständige Initiativen erfaßt. Nicht erhoben wurden weiters die verschiedenen Formen der gemeinschaftlichen Direktvermarktung von Wein. Ein unkommentiertes Verzeichnis aller österreichischen Weininitiativen befindet sich im Tabellenanhang. Hinsichtlich der Gruppe der kleinen Vermarktungsinitiativen mit einem räumlich eng begrenzten Einzugsbereich muß mit einer nicht näher quantifizierbaren Untererfassung gerechnet werden. Für eine flächendeckende Erfassung der vielfältigen lokalen Vermarktungsinitiativen wäre daher ein längerfristigeres und periodisches Monitoring in den einzelnen Bundesländern notwendig. Gleichzeitig mit den Vermarktungsinitiativen wurden auch die Bauernläden und Bauernmärkte erhoben (siehe unten). Bauernläden wurden nur dann erfaßt, wenn sie von landwirtschaftlichen Betrieben selbst initiiert bzw. betrieben werden.

tendenziell größere Initiativen anzutreffen sind. Die Größenklasse der Initiativen mit zwei bis 20 Partnern umfaßt 31 % aller erfaßten Initiativen, rund 37 % der Initiativen liegen in der Größenklasse von 21 bis 100 Betrieben, auf die Gruppe mit mehr als 100 Partnern entfallen 32 %. Die Bauern bilden definitionsgemäß die größte Gruppe der beteiligten Wirtschaftsbereiche, insgesamt sind rund 62.800 (exkl. „Ernte für das Leben“) an Vermarktungsinitiativen beteiligt. Die beiden wichtigsten Kooperationspartner bilden die Gastronomie und die gewerblichen Verarbeitungsbetriebe (vor allem Bäcker und Fleischhauer), die jeweils in 32 % aller Initiativen vertreten sind, gefolgt von Handelsunternehmen – vom Naturkostladen bis zur großen Handelskette – (28 %) und der Gruppe der Tourismusverbände (22 %). Beteiligungen von Konsumenten sind in rund 8 % der Vermarktungsinitiativen zu finden.

Die Zusammensetzung der vermarkteten Sortimente nach Lebensmittelgruppen zeigt einen eindeutigen **Schwerpunkt bei Milchprodukten und Fleischwaren**. Die überwiegende **Mehrheit der Initiativen (84 %) vermarktet** einzelne Produkte, die gesamte Produktlinie oder die Initiative selbst **unter einem Markennamen**. Meist handelt es sich dabei um geschützte Markennamen. Insgesamt konnten **143 Marken** gezählt werden. Besonders hoch ist der Anteil (39 %) jener Initiativen, die ausschließlich biologisch produzierte Lebensmittel anbieten. 46 % aller Initiativen bieten ein gemischtes Angebot von biologisch und konventionell hergestellten Produkten an (inkl. Umstellungsbetriebe und nicht anerkannte Biobetriebe). In lediglich 16 % der erfaßten Fälle werden Sortimente mit ausschließlich konventionell hergestellten Produkten angeboten.

Die gewählten Vertriebsformen zeigen einen deutlichen Schwerpunkt beim Direktabsatz an die Konsumenten, gefolgt von Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Handel und Verarbeitung. 81 % der Initiativen verkaufen direkt an Endverbraucher (hauptsächlich Ab-Hof-Verkauf), 71 % verkaufen ihre Produkte an Gastronomiebetriebe und Großküchen und 63 % haben Liefervereinbarungen mit Handelsbetrieben. Insbesondere die Gastronomie hat in jüngster Vergangenheit als Kundengruppe bäuerlicher Vermarktungsinitiativen große Bedeutung gewonnen, wobei das vergleichsweise höhere Preisniveau biologisch hergestellter Lebensmittel noch oft eine gewisse Barriere für stabilere Lieferbeziehungen darstellt. Die räumliche Reichweite konzentriert sich erwartungsgemäß auf die regionalen Einzugsbereiche: Alle Initiativen vermarkten ihre Produkte in der Region. Darüber hinaus setzen aber bereits 46 % der Initiativen ihre Produkte auch in anderen Bundesländern ab und **22 % der Initiativen exportieren ins Ausland**, hauptsächlich nach Deutschland, Italien und in die Schweiz. Die höchsten Exportquoten weisen Niederösterreich, Tirol, Vorarlberg und die Steiermark auf. Darstellung 4.13 und 4.14 fassen die wichtigsten Ergebnisse der Auswertung, gegliedert nach Bundesländern, zusammen. Eine detailliertere Darstellung der Ergebnisse dieser Erhebung findet sich im Tabellenanhang.

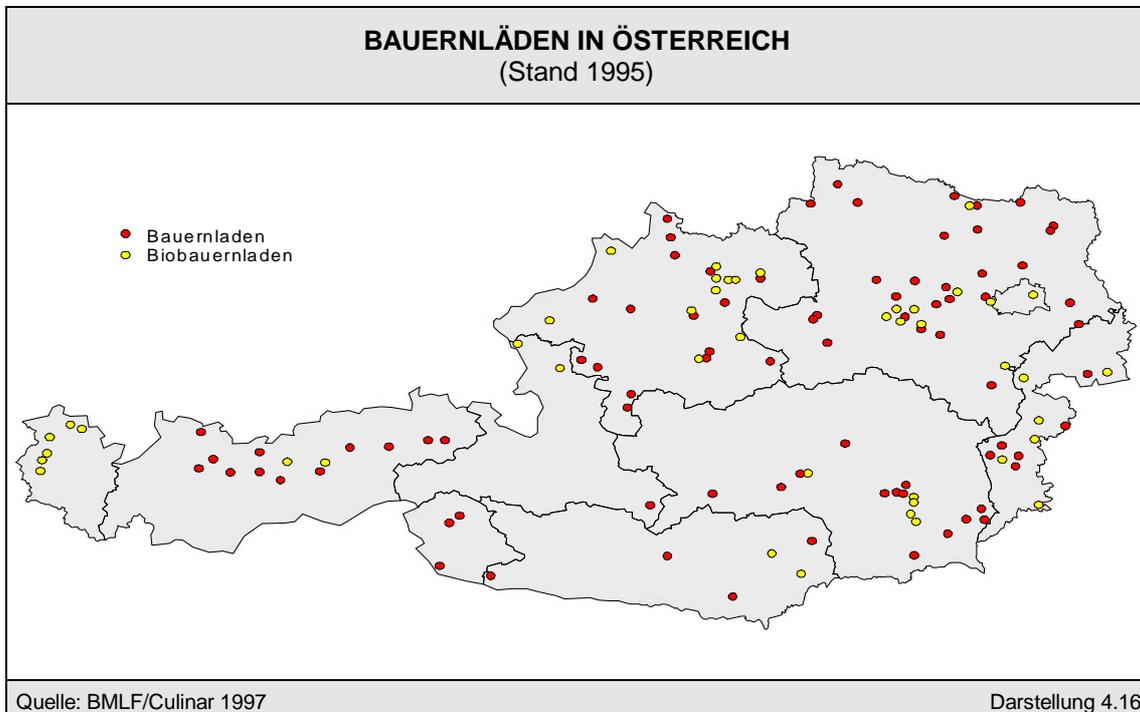
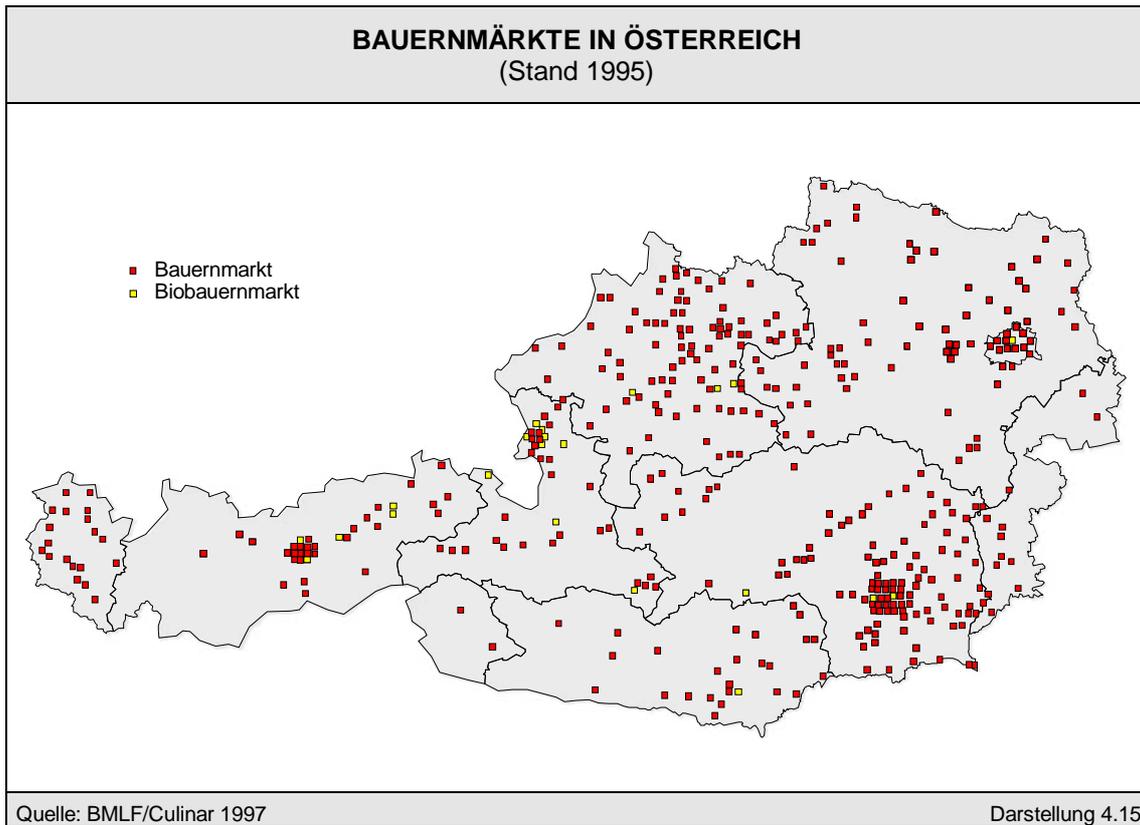


4.4.2 Bauernmärkte und Bauernläden

Kleinstrukturierte Vermarktungsprojekte von lokaler bis mitunter auch regionaler Bedeutung werden insbesondere in Form von Bauernmärkten und Bauernläden durchgeführt. **Bauernmärkte stellen nach dem Ab-Hof-Verkauf die zweitwichtigste Distributionsform in der bäuerlichen Direktvermarktung dar.** Zum Großteil weisen die Bauernmärkte eine Größenordnung von fünf bis zehn Anbietern auf. Im Gegensatz zu den Bauernläden, die meist als Verein oder Arbeitsgemeinschaft organisiert sind, handelt es sich bei den Bauernmärkten oft um lose Organisationsformen. Häufig geht die Initiative zur Abhaltung eines Bauernmarktes auch nicht von den Bauern selbst aus, sondern von Gemeindeämtern, Tourismusverbänden oder anderen Einrichtungen. Bei Bauernläden handelt es sich um den Zusammenschluß mehrerer Bauern zur gemeinsamen Vermarktung ihrer Produkte in einem der Höfe oder einem Geschäftslokal.

In Österreich existieren derzeit **über 400 Bauernmärkte und rund 130 Bauernläden.** Bauernmärkte sind in der Steiermark, in Salzburg und Oberösterreich besonders stark vertreten. Während im österreichischen Durchschnitt (Wien ausgenommen) auf rund 20.000 Einwohner ein Bauernmarkt kommt, weist die Steiermark mit 11.000 Einwohnern pro Bauernmarkt die höchste Dichte auf, gefolgt von Salzburg mit ca. 14.000 Einwohnern und Oberösterreich mit 16.000 Einwohnern pro Bauernmarkt. Eine deutlich geringere Dichte besteht in Niederösterreich und im Burgenland mit jeweils rund 22.000 bzw. 27.000 Einwohnern pro Bauernmarkt. Der in den vergangenen Jahren beobachtbare Trend zur Neueröffnung von Bauernmärkten hält weiter an. Dabei kann ein gewisser **Aufholprozeß in den südlichen und östlichen Bundesländern** beobachtet werden, die gegenwärtig die höchsten Zuwachsraten verzeichnen. Biobauernmärkte sind mit Ausnahme von Burgenland, Niederösterreich und Vorarlberg in allen Bundesländern zu finden, wobei Salzburg mit neuen Märkten die höchste Dichte aufweist. Hinsichtlich der Öffnungszeiten überwiegen jene Bauernmärkte, die nur am Wochenende (vorzugsweise Samstag) abgehalten werden. Nur in Salzburg und im Burgenland werden mehr Bauernmärkte an Wochentagen (vorzugsweise Freitag) als am Wochenende abgehalten.

In den östlichen Bundesländern, besonders in Nieder- und Oberösterreich, sind die Bauernläden von großer Bedeutung. Im Gegensatz zu den Bauernmärkten ist der Großteil der Bauernläden (drei Viertel) sowohl an Wochentagen wie auch am Wochenende geöffnet. Die Bauernläden weisen auch einen deutlich höheren Bio-Anteil auf: **rund ein Drittel der Bauernläden bieten ausschließlich biologisch hergestellte Lebensmittel an**, während von den Bauernmärkten rund 4 % auf dieses Marktsegment entfallen.



4.4.3 Kooperationen zwischen Landwirtschaft, Gastronomie und Tourismus

In den letzten Jahren wurde in fast allen Bundesländern eine Reihe von Aktivitäten ins Leben gerufen, die die Zusammenarbeit von Landwirtschaft, Tourismus und Gastronomie gezielt fördert. Dazu gehören Initiativen, die regionale Spezialitäten pflegen, den Einsatz von Naturprodukten fördern sowie verschiedene Kooperationsmodelle zwischen Bauern und Gastronomiebetrieben. Landesweite Kooperationen gehen meist auf die Initiative der Landwirtschaftskammern oder der Wirtschaftskammern (Sektion Tourismus) zurück. Die Landwirtschaftskammern stellen den Service-Charakter in den Vordergrund, indem sie entsprechende Informationsstellen wie die „Grüne Börse“ in Oberösterreich einrichten. Die Wirtschaftskammern lenken ihre Aufmerksamkeit verstärkt auf die Pflege und Weiterentwicklung der traditionellen Wirtshäuser. Dabei wird, mit unterschiedlicher Intensität, auch auf die Förderung der regionstypischen Lebensmittel und Gerichte geachtet. Vorreiter dieser Entwicklung ist das Projekt „**Tiroler Wirtshauskultur**“, das besonders konsequent die Qualität regionaler Spezialitäten hervorhebt und viele „Spezialitätenwochen“ ins Leben gerufen hat. Diese Initiative hat inzwischen auch in anderen Bundesländern eine erfolgreiche Nachahmung gefunden. Auch die Kooperation mit schon bestehenden Gütesiegel-Initiativen aus dem Umwelt- oder Gesundheitsbereich hat sich als erfolgversprechendes Kommunikationsinstrument zwischen Gastronomie, Landwirtschaft und Tourismus entwickelt. Mit großen Erwartungen ist auch das relativ junge, österreichweite Projekt „**Land und Wirt**“ der AMA verbunden, das sich als Lebensmittel-Clearingstelle zwischen Gastronomie, Hotellerie und Landwirten versteht und eine Servicestelle mit Zentrallager aufgebaut hat. Erste Erfahrungen aus den östlichen Bundesländern zeigen gute Erfolge, die insbesondere auf die hohe Qualität der regionalen Spezialitäten zurückgeführt werden.

PROBLEMBEREICHE UND ERFOLGSFAKTOREN VON KOOPERATIONEN (in den Bereichen Landwirtschaft, Gastronomie und Tourismus)	
Problembereiche	Erfolgsfaktoren
1. Mangelnde Kooperationsbereitschaft aufgrund fehlenden gegenseitigen Vertrauens, Vorurteilen, falscher Einschätzung des jeweiligen anderen Wirtschaftssektors, etc. 2. Das Problem der Preisdurchsetzung bzw. Preisakzeptanz 3. Qualitative und quantitative Verfügbarkeit des Angebotes entsprechend der jeweiligen Nachfrage 4. Schwerfällige Bürokratie (z.B. Förderungen) und mangelnde Flexibilität in den bestehenden gesetzlichen Rahmenbedingungen 5. Umstellungsprobleme in den drei Sektoren 6. Zeiterfordernis 7. Mangel an finanziellen Mitteln	1. Klare Abmachungen über Art und Form der Zusammenarbeit (Regelmäßigkeit der Treffen, Ausbildung, Erfahrungsgruppen, etc.) 2. Engagement und Beharrlichkeit der handelnden Personen 3. Steigender gesellschaftlicher Stellenwert der landwirtschaftlichen Produkte sowie des Images der Landwirtschaft im allgemeinen 4. Aufmachung und Präsentation der angebotenen Produkte sowie Art und Weise der Kommunikation mit den Nachfragern 5. Klare Organisation und Strukturierung des Gesamtprojektes, insbesondere der Aufgabenbereiche 6. Reichhaltiges Angebot und entsprechende, gleichbleibende Qualität der Produkte
Quelle: BMLF/Culinar 1997	Darstellung 4.17

5. LEBENSMITTELKONSUM

- Deutliche Verbrauchszuwächse weisen in den vergangenen Jahren Hülsenfrüchte, Fruchtsäfte, Körnermais, Gerste, Hafer, Nüsse, Reis und Käse auf.
- Der Lebensmittelverzehr weist starke gruppenspezifische Unterschiede auf. So nehmen etwa Frauen tendenziell mehr pflanzliche Lebensmittel (v.a. Gemüse, Obst und Getreideprodukte) zu sich als Männer, während Fleisch noch immer als Domäne von Männern gilt.
- Österreichische Haushalte kaufen durchschnittlich 3,5mal pro Woche Lebensmittel ein. Die Zufriedenheit mit den Wahlmöglichkeiten hinsichtlich Menge und Qualität beim Lebensmitteleinkauf ist am höchsten bei Brot und Gebäck sowie Milch und Milchprodukten, am geringsten bei Kräutern, Geflügel und Fisch. Unter allen Versorgungsquellen besteht mit dem Bauernmarkt die höchste Zufriedenheit – und zwar bei allen Lebensmittelgruppen.
- Bereits mehr als die Hälfte (54%) aller ÖsterreicherInnen verwenden zumindest gelegentlich Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft. Obst und Gemüse haben hier die größte Verbreitung, gefolgt von Milch und Milchprodukten.
- Die zunehmend geringere Regelmäßigkeit des Arbeitsalltags führt zu einer Flexibilisierung der Essenszeiten, wobei vor allem die Hauptmahlzeit zu Mittag an Bedeutung verliert. Dem Abendessen kommt damit eine größere Bedeutung zu. Es ist die familiärste Mahlzeit des Tages geworden und stellt bereits für fast ein Viertel der ÖsterreicherInnen die Hauptmahlzeit dar.
- Gekocht wird in zwei Dritteln der Haushalte regelmäßig, zumindest einmal täglich, die restlichen Haushalte kochen weniger häufig. Je seltener gekocht wird, desto unaufwendiger gestaltet sich die Speisezubereitung der verbleibenden Mahlzeiten zu Hause.

5.1 Verbrauch nach Lebensmittelgruppen

Der jährliche Lebensmittelverbrauch in Österreich wird bereits seit der zweiten Hälfte der vierziger Jahre in den sogenannten Ernährungsbilanzen des Statistischen Zentralamtes dokumentiert. Die österreichischen Ernährungsbilanzen werden auf der Basis von Agrar- und Produktionsstatistiken erstellt. Die Ergebnisse enthalten daher stets Verbrauchsangaben³⁷, sie geben aber keine Auskunft über den mengenmäßigen Lebensmittelverzehr – also jene Lebensmittel-

³⁷Die Daten zum Lebensmittelverbrauch der Ernährungsbilanzen ergeben sich aus den inländischen Produktionsmengen an Lebensmitteln, bereinigt um Lagerbestände sowie Exporte und Importe. Bei der Berechnung der Produktionsmengen werden nur Güter berücksichtigt, die von Betrieben mittlerer Größen geliefert werden. Das Ausmaß der Eigenversorgung bzw. der Lebensmittelproduktion von Kleinstbetrieben wird nicht erhoben. Der Anteil der für Futtermittel, Saatgut und in der industriellen Fertigung im „Non Food Bereich“ (z.B. Textilien, Chemikalien) benötigten agrarischen Erzeugnisse wird getrennt dargestellt. Wegen der kaum erfassbaren Lagerbestände bei den bäuerlichen Betrieben und beim Handel werden die Berichtszeiträume so abgegrenzt, daß die Vorräte als minimal angenommen werden können. Für die Erstellung der Bilanz bei den Feldfrüchten wird daher das Wirtschaftsjahr - 1.Juli bis 30.Juni - gewählt. Darunter leidet allerdings die Kompatibilität der Ergebnisse mit der Volkseinkommensrechnung sowie mit vielen anderen Statistiken, die nach dem Kalenderjahr bilanzieren. Die Ernährungsbilanzen folgen weiters dem Inlandsprinzip, d.h. der Lebensmittelkonsum der Ausländer im Inland wird berücksichtigt, während der Lebensmittelkonsum der Inländer im Ausland nicht erfaßt wird. Die Ernährungsbilanzen berücksichtigen nicht den Lebensmittelexport- und import in grenznahen Gebieten. Die Ernährungsbilanzen enthalten keine Angaben über Verluste durch Verderb, küchentechnisch bedingte Verringerungen (Schälverluste etc.) der Verbrauchsmengen und die Verfütterung an Haustiere. Die von der inländischen Bevölkerung tatsächlich verzehrte Lebensmittelmenge liegt daher stets, je nach Lebensmittel, unter den in den Ernährungsbilanzen angegebenen Verbrauchsmengen. Die Daten lassen außerdem keine geschlechts-, alters- oder zielgruppenspezifischen Auswertungen zu und erlauben keine regionalen Unterscheidungen zwischen den Bundesländern.

mengen, die von den Konsumenten tatsächlich verzehrt werden. Die österreichische Ernährungsbilanz wurde für das Berichtsjahr 1993/94 voraussichtlich zum letzten Mal erstellt. Mit der Umstellung auf das statistische System der EU werden statt der bisherigen Ernährungsbilanz künftig sogenannte Versorgungsbilanzen für die einzelnen Lebensmittelbereiche erstellt.

Zuverlässige Aussagen über die Trends im Lebensmittelverbrauch können nur über längere Zeiträume hinweg gemacht werden. Die Dokumentation der aktuellen Trends im Lebensmittelverbrauch wird hier daher auf der Basis einer Sonderauswertung des Institutes für Ernährungswissenschaft auf den Zeitraum der vergangenen zehn Jahre ausgedehnt.³⁸ Um allgemeine Trends der letzten sechs Jahre (1988/89 bis 1993/94) im Vergleich zu den vorausgegangenen fünf Jahren (1983/84 bis 1987/88) aufzeigen zu können, werden jeweils die mittleren Pro-Kopf-Verbrauchszahlen dieser Jahre errechnet (Darstellung 5.1). Teilweise ergänzt werden die Ergebnisse der Ernährungsbilanzen mit Ergebnissen der RollAMA, die auf Basis von Haushaltsbüchern erstellt wird.

Die relative Veränderung des mittleren Verbrauchs ist in der Gruppe der **Hülsenfrüchte** mit einer Steigerung von 60 % am höchsten. Der mittlere Pro-Kopf-Verbrauch lag von 1983 bis 1987 bei 0,72 kg/Kopf und Jahr, 1988–93 bei 1,18 kg/Kopf und Jahr. Die wachsende öffentliche Aufmerksamkeit für Gesundheitsüberlegungen und Vollwertküche, die sich hauptsächlich auf pflanzliche und nur wenig verarbeitete Lebensmittel stützt, hat in den letzten Jahren zu einer Wiederbelebung des Konsums von Hülsenfrüchten geführt.

Deutliche Verbrauchszuwächse weisen auch die **Fruchtsäfte** auf, deren mittlerer Verbrauch zwischen 1988 und 1993 mit 20,2 kg/Kopf und Jahr um etwa 50 % höher ist als in den Vorjahren (1983–1987: 13,5 kg/Kopf und Jahr). Der seit Mitte der siebziger Jahre einsetzende leicht steigende Trend hat sich in den letzten zehn Jahren verstärkt fortgesetzt.

Die Getreide **Körnermais**, **Gerste** und **Hafer** hatten in den vergangenen Jahren ebenfalls deutliche Verbrauchszuwächse, die besonders seit 1990 wirksam sind und fast ausschließlich auf einen erhöhten Verbrauch an Körnermais zurückzuführen sind. In der Periode 1983–87 war ein mittlerer Konsum von 2,4 kg/Kopf und Jahr zu beobachten, die letzten sechs Jahre weisen hingegen einen Verbrauch von 3,3 kg/Kopf und Jahr aus, was einer relativen Zunahme der gesamten Gruppe um ca. 35 % entspricht. Die Anteile von Gerste und Hafer liegen dabei recht stabil zwischen 0,8 und 1 kg/Kopf und Jahr, der Verbrauch von Körnermais steigerte sich aber durchschnittlich um etwa 47 % von 1,7 kg auf 2,5 kg/Kopf und Jahr. Auch beim Verbrauch von **Reis** erfolgten Zuwächse von etwa 30 %, nämlich von 3,6 kg/Kopf und Jahr zwischen 1983 und 1987 auf 4,6 kg/Kopf und Jahr zwischen 1988 und 1993.

Ebenfalls durch deutliche Zuwächse gekennzeichnet ist der Verbrauch von **Nüssen** und **Kastanien**. Diese Lebensmittelgruppe wies in den vergangenen 50 Jahren kontinuierliche Zuwächse auf, in den letzten Jahren waren die Zunahmen noch deutlicher ausgeprägt. Zwischen 1988 und 1993 ist der mittlere Verbrauch mit 5,6 kg/Kopf und Jahr um etwa ein Drittel höher als zwischen 1983 und 1987 (4,2 kg/Kopf und Jahr).

³⁸Der Tabellenanhang (Tabellen 5.1 bis 5.13) enthält eine Darstellung der Entwicklung des Verbrauchs einzelner Lebensmittelgruppen im Zeitraum 1947/48 bis 1993/94.

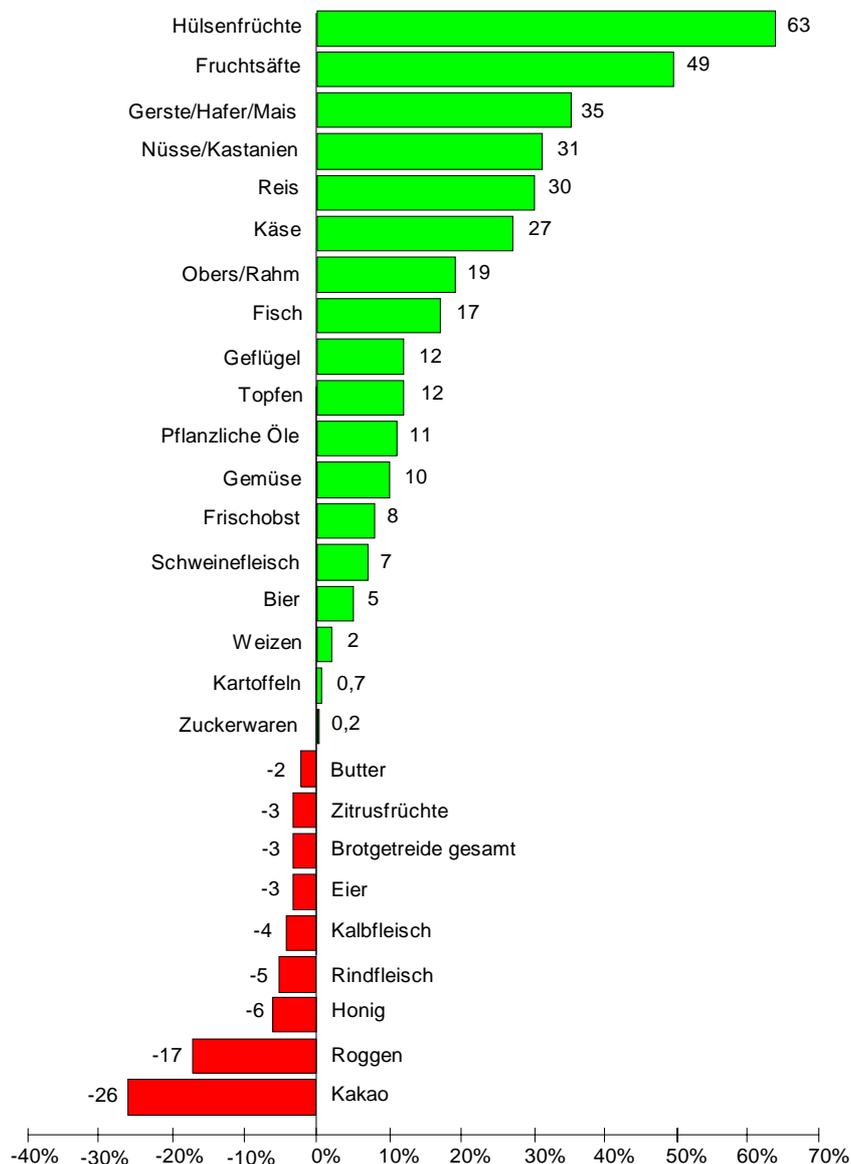
Unter den Milchprodukten hat sich der Verbrauch von **Käse** in den letzten Jahren am deutlichsten verändert. Bezogen auf den Vergleichszeitraum 1983–87 mit durchschnittlich 6,6 kg/Kopf und Jahr ist der Verbrauch zwischen 1988 und 1993 mit 8,4 kg/Kopf und Jahr um ca. ein Drittel höher. Die Zunahme der Produktvielfalt und das dadurch attraktivere Angebot ist eine der Hauptursachen dieser Entwicklung. Die größten mengenmäßigen Zuwächse erreichten 1995/96 Gouda (+59 %), Emmentaler (+42 %) und Edamer (+37 %). Auch Frischkäse und Käse auf Gervaisbasis zeigen einen deutlichen Aufwärtstrend, während Cottage Cheese und Weichkäse wertmäßig unter Druck geraten sind.

Der Konsum von **Obers** und **Rahm** hat sich in den letzten Jahren ebenfalls erhöht. Er betrug zwischen 1988 und 1993 mit 5,5 kg/Kopf und Jahr um knapp ein Fünftel mehr als zwischen 1983 und 1987. Diese Entwicklung hat sich innerhalb der letzten Jahre fortgesetzt, nicht zuletzt aufgrund des deutlichen Preisrückgangs. Ebenfalls gestiegen, wenn auch in geringerem Ausmaß ist der Verbrauch von **Topfen**, der zwischen 1983 und 1987 mit 2,8 kg/Kopf und Jahr um ca. 12 % geringer war als zwischen 1988 und 1993, wo er 3,2 kg/Kopf und Jahr betrug. Aktuelle Entwicklungen (95/96) zeigen einen deutlichen Rückgang bei Topfen, während Topfenzubereitungen klare Absatzsteigerungen zeigen. Während die Kondensmilch 95/96 auf hohem Niveau stagniert, weist die H-Milch mengenmäßige Steigerungen von über 67 % auf. Derzeit wird sie von etwa 20 % der Kunden gekauft, Trinkmilch hingegen von über 90 %. Joghurt erfreut sich zunehmender Beliebtheit. Besonders dynamisch entwickelt sich der Bereich des Biojoghurts, der innerhalb eines Jahres (95/96) seinen Marktanteil von 3 % auf 12 % ausbauen konnte.

Der Verbrauch von **Fisch** erhöhte sich in den vergangenen zehn Jahren ebenfalls um etwa ein Fünftel: ausgehend von 4,4 kg/Kopf und Jahr zwischen 1983 und 1987 auf 5,1 kg/Kopf und Jahr zwischen 1988 und 1993. Damit hält der seit Beginn der achtziger Jahre einsetzende Trend zu Verbrauchszuwächsen weiter an. 1993/94 betrug der durchschnittliche Fischverbrauch 5,8 kg/Kopf und Jahr. Davon entfielen 3,6 kg auf frischen Fisch, 0,2 kg auf fertig zubereiteten Fisch und 2,0 kg auf Fischkonserven. Rund 80 % des Fischkonsums entfielen auf Meeresfische in frischer und verarbeiteter Form, 20 % auf Süßwasserfische. Die Hauptfischarten sind Kabeljau und Scholle, in größeren Mengen werden auch Seelachs und Hering konsumiert.

Beim Fleisch zeichnen sich vor allem zugunsten von **Geflügel** strukturelle Veränderungen ab. Der Verbrauch stieg um etwa 12 % von 12,3 kg/Kopf und Jahr (1983–87) auf 13,7 kg/Kopf und Jahr (1988–93). Für die Zunahme des Konsums von Geflügelfleisch spielen hauptsächlich der Truthahn- und Masthuhnsektor eine Rolle, während Enten und Gänse eher geringe Bedeutung haben. Auch der Verbrauch von **Schweinefleisch** stieg im Beobachtungszeitraum. 1983–87 wurden etwa 48 kg/Kopf und Jahr verbraucht, das sind ca. 7 % weniger als zwischen 1988 und 1993, wo rund 51 kg/Kopf und Jahr verbraucht wurden. 1993/94 entfielen 56 % des gesamten Fleischverbrauches auf Schweinefleisch. Der Verbrauch von Schweinefleisch lag 1993/94 zwar noch immer über dem Verbrauchsniveau der achtziger Jahre, dennoch ist seit 1988/89 ein kontinuierlicher Rückgang zu beobachten, der mit der BSE-Krise 1995 ein vorläufiges Ende erfuhr.

VERÄNDERUNG IM VERBRAUCH EINZELNER LEBENSMITTELGRUPPEN (im Beobachtungszeitraum 1983/84 bis 1993/94)



Basis der Darstellung sind die Differenzen des mittleren Verbrauchs des Zeitraumes 1988/89 bis 1993/94 vom mittleren Verbrauch des Beobachtungszeitraum 1983/84 bis 1987/88, wobei die prozentuelle Abweichung bezogen auf den Wert 1983 bis 1987 dargestellt ist. Ausnahmen: Der Vergleich beruht beim Gemüse auf dem Zeitraum 1984 bis 1987 und 1988 bis 1993, da 1984 der Erhebungsmodus der Statistiken umgestellt wurde. Der Erhebungsmodus für die Milchstatistik wurde 1988/89 erneut umgestellt, so daß der zeitliche Vergleich nicht möglich ist. In den vergangenen Jahren lag jedoch ein sehr stabiler Verbrauch vor. Bei Ölsamen werden erst seit 1989 regelmäßig Daten in den Ernährungsbilanzen dokumentiert, so daß der chronologische Vergleich ebenfalls unmöglich ist.

Der Konsum von **pflanzlichen Ölen** hielt während der achtziger Jahre ein weitgehend konstantes Niveau von etwa 15,4 kg/Kopf und Jahr, das sich gegen Ende der achtziger Jahre erhöhte. Zwischen 1988 und 1993 kam es zu durchschnittlichen Steigerungen um etwa 10 % auf 17 kg/Kopf und Jahr.

Auch beim **Gemüse** zeigen sich Zuwächse im Ausmaß von etwa 10 %, nämlich von rund 71 kg auf 78,5 kg/Kopf und Jahr. Obwohl dieser Trend anhält, werden zunehmend Frischwaren durch Tiefkühlprodukte (Röstgemüse, Mischgemüse u. ä.) ersetzt. Beim **Obst** sind ähnliche Tendenzen zu beobachten, wenn auch die Zuwächse weniger deutlich und zwar im Ausmaß von ca. 8 % ausfielen: von 70,3 kg (1983–87) auf 75,8 kg/Kopf und Jahr (1988–93). Die beliebtesten Obstsorten sind Bananen, Äpfel, Birnen, Kiwi und Weintrauben. Größte mengenmäßige Steigerungen erreichten 1995/96 Steinobst (+55 %), gefolgt von Kernobst und Beerenobst (je +5 %).

An letzter Stelle der Produkte, die im Beobachtungszeitraum Verbrauchssteigerungen erfuhren, befindet sich das **Bier**. Vergleicht man den mittleren Verbrauch zwischen 1983 und 1987 (114 l/Kopf und Jahr) und 1988 und 1993 (120 l/Kopf und Jahr) so ist im Durchschnitt ein Zuwachs von etwa 5 % zu beobachten. Seit Beginn der neunziger Jahre zeigt sich allerdings ein leichter Rückgang des Bierkonsums.

Eine stabile Entwicklung in den letzten zehn Jahren weist der Verbrauch von **Brotgetreide, Kartoffeln, Zuckerwaren, Wein, Milch, Butter, Zitrusfrüchten** und **Eiern** auf. In der Verbrauchsentwicklung dieser Produktgruppen betragen die Differenzen zwischen 1983–87 und 1988–93 weniger als 3 %. Hinter dem relativ stabilen Verbrauch beim gesamten Brotgetreide (Verringerung um 3 % gegenüber 1983–87) verbirgt sich einerseits ein Anstieg im Weizenverbrauch und andererseits ein massiver Rückgang bei Roggen.

Der Verbrauch von **Kalb- und Rindfleisch** ist leicht rückläufig. Der Konsum von Kalbfleisch ist mit 1,8 kg/Kopf und Jahr (1993/94) quantitativ von geringer Bedeutung und zeigt seit den sechziger Jahren einen weitgehend stabilen Verlauf. Beim Rindfleischverbrauch, der sich im Verlauf der achtziger Jahre noch auf konstant hohem Niveau bewegte, kann seit Beginn der neunziger Jahre erstmals ein deutlicher Verbrauchsrückgang auf das Niveau zu Ende der sechziger Jahre beobachtet werden. Der durchschnittliche Rindfleischverbrauch im Jahr 1993/94 betrug 17,6 kg/Kopf und Jahr. Mit der BSE-Krise 1995 ist der Rindfleischverbrauch weiter gesunken.

Beim **Honig** zeigt sich in der Periode 1983 bis 1993 ein recht stabiler Verbrauch. In Summe ist der Verbrauch der Jahre zwischen 1983 und 1987 mit 1,5 kg/Kopf und Jahr um rund 6 % höher als von 1988 bis 1993. Seit 1992 zeigt der Honigverbrauch aber wieder einen deutlichen Aufwärtstrend.

Sehr deutlich ist der Rückgang beim **Roggen**, wobei sich der sinkende Trend der vergangenen Jahre weiter fortsetzt. Insgesamt ist der Verbrauch zwischen 1988 und 1993 mit 14 kg/Kopf und Jahr um rund ein Fünftel geringer als zwischen 1983 und 1987, wo er noch knapp 17 kg/Kopf und Jahr betrug. Dies läßt auf einen weiteren Rückgang des Verbrauchs dunkler Brotsorten schließen.

Der Verbrauch von **Kakao** hat sich zwischen 1983 und 1987 (3,5 kg/Kopf und Jahr) und von 1988 bis 1993 (2,6 kg/Kopf und Jahr) stark verringert. Die stärksten Rückgänge waren in der

zweiten Hälfte der achtziger Jahre zu beobachten. Seit 1990 ist der Verbrauch auf einem Niveau von 2,6 kg/Kopf und Jahr stabil.

5.2 Lebensmittelverzehr

Um die in Österreich verzehrte Lebensmittelmenge abschätzen zu können, bedarf es der Ermittlung von Korrekturfaktoren für die einzelnen Lebensmittelgruppen, mit deren Hilfe der durchschnittliche Pro-Kopf-Verzehr aus den Pro-Kopf-Verbrauchsdaten der österreichischen Ernährungsbilanzen hochgerechnet werden kann. Diese Korrekturfaktoren werden üblicherweise aus den Ergebnissen lebensmittelgruppen- bzw. bevölkerungsgruppenspezifischer Verzehrs-erhebungen abgeleitet. Das Institut für Ernährungswissenschaften an der Universität Wien ermittelte nach diesem Verfahren die mittleren Pro-Kopf-Verzehrmengen in den Jahren 1988–1993. Die Ergebnisse dieser Berechnungen sind in Darst. 5.2 zusammengefasst.³⁹

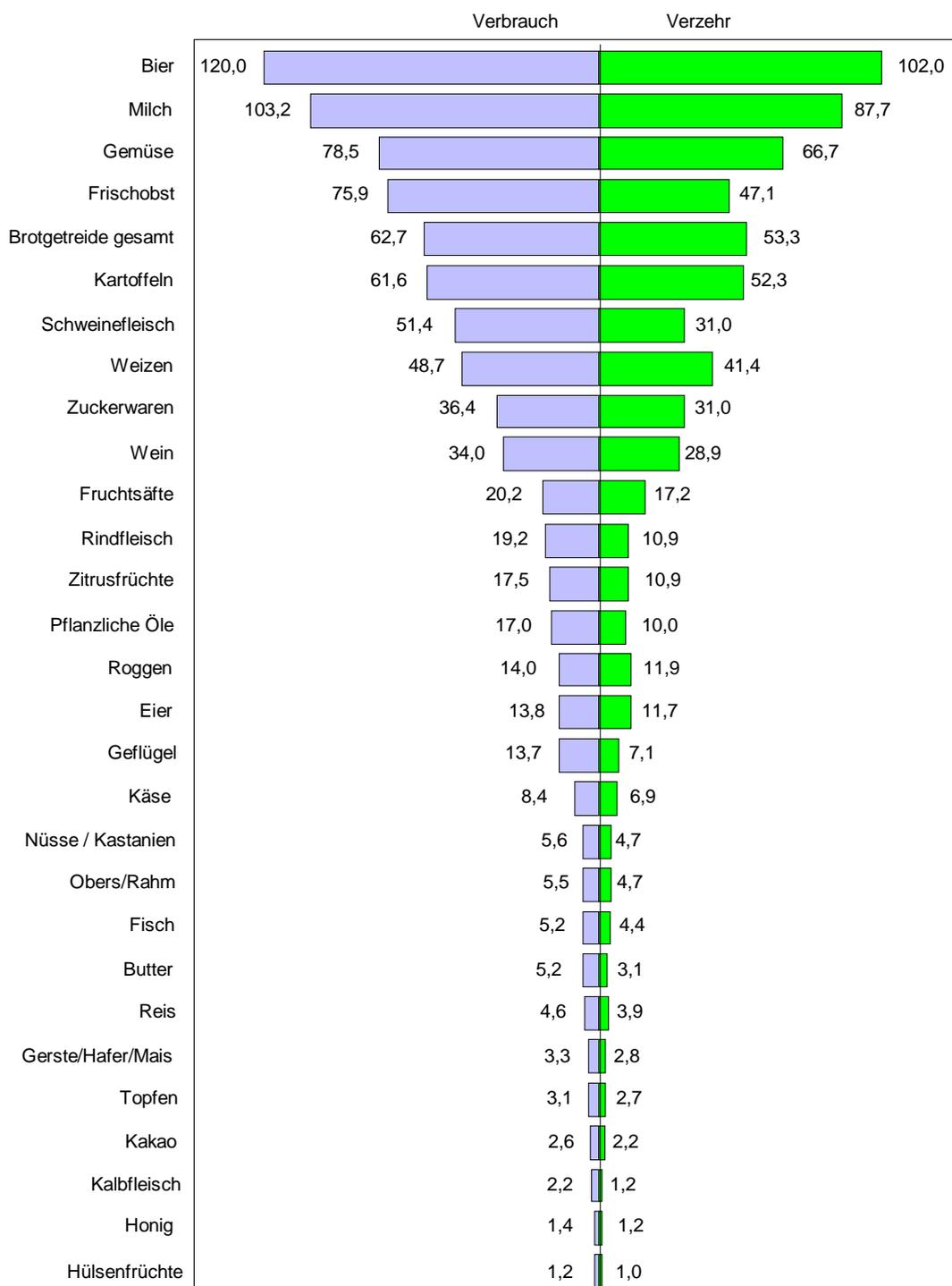
5.2.1 Verbrauchergruppenspezifische Unterschiede

In allen Küchen und an allen Tischen werden Bewertungen und Entscheidungen darüber getroffen, was gut oder schlecht schmeckt, wie Lebensmittel zu Speisen verarbeitet und zu Mahlzeiten zusammengestellt werden sollen und unter welchen räumlichen Bedingungen Mahlzeiten eingenommen werden. Diese Wertungen und Entscheidungen sind teils gesellschaftsspezifisch, teils regional-, schicht-, milieu-, geschlechts- und altersspezifisch. Diesbezügliche empirische Ergebnisse liegen aus den beiden Verzehrerhebungen des Instituts für Kulturstudien für ganz Österreich und des Instituts für Ernährungswissenschaften der Universität Wien für die Wiener Erwachsenen vor. Beide Untersuchungen weisen auf starke **geschlechtsspezifische, altersspezifische und berufsgruppenspezifische Unterschiede im Lebensmittelverzehr** hin.

Frauen nehmen tendenziell mehr pflanzliche Nahrungsmittel (vor allem Gemüse, Obst und Getreideprodukte) zu sich als Männer, während Fleisch noch immer als Domäne von Männern gilt. **Fleisch und Fleischwaren** werden von Männern nicht nur in deutlich größeren Mengen, sondern auch fast täglich verzehrt. Auch bei der Fleischart gibt es Unterschiede. Männer essen mehr Schweinefleisch und Wurstwaren, während Geflügelfleisch von Frauen und Männern in ähnlichen Mengen konsumiert wird. Ähnliche Geschlechtsspezifika zeigen auch Verzehrerhebungen bei österreichischen Kindern und Jugendlichen sowie die Nationale Verzehrerhebung für Deutschland. Der mittlere Fleischkonsum ist innerhalb der jüngsten und der höchsten Altersgruppe beider Geschlechter am kleinsten und zwischen 30-59 Jahren am höchsten. Fleisch- und Wurstwaren werden von der ältesten Gruppe am wenigsten, Geflügel nur ausnahmsweise konsumiert. Personen in Ausbildung, im Haushalt Tätige und Selbständige essen vergleichsweise weniger Fleisch als andere Berufsgruppen. Die höchsten Verzehrsmengen an Fleisch weisen die bäuerliche Bevölkerung, Arbeiter und leitende Angestellte auf.

³⁹Der Tabellenband (Tabelle 5.14) enthält einen Vergleich des mittleren Pro-Kopf-Verbrauchs nach der österreichischen Ernährungsbilanz und des geschätzten Pro-Kopf-Verzehrs in den Jahren 1983-87 und 1988-93.

PRO-KOPF-VERBRAUCH UND PRO-KOPF-VERZEHR
(in den Jahren 1988 – 1993 in kg/Jahr)



Der Konsum von **Milch und Milchprodukten** ist in der jüngsten Altersgruppe am höchsten. Die Gruppe der unter 29jährigen hat den höchsten Konsum von Joghurt und anderen Milchprodukten. Analysen des geschlechtsspezifischen Konsums zeigen, daß Männer mehr Käse essen und größere Mengen Milch trinken, während bei Frauen ein höherer Verzehr von Frischmilchprodukten zu beobachten ist.

Der Pro-Kopf-Verzehr von **Brot und Backwaren** liegt bei Männern um rund ein Drittel über dem Verzehr der Frauen. Dabei essen Frauen mehr Vollkornbrot, während Männer mehr Misch- und Weißbrot konsumieren. Signifikant höher ist der Konsum von Brot und Backwaren in der bäuerlichen Bevölkerung. Die jüngste Altersgruppe der befragten Erwachsenen ißt am meisten Brot. Signifikant sind die Altersunterschiede insbesondere hinsichtlich der konsumierten Brotsorten. Während die Altersgruppe unter 30 Jahren die höchsten Mengen an Weißbrot verzehrt, konsumiert die älteste Gruppe wesentlich größere Mengen an Graubrot und kaum Weißbrot. Vollkornbrot ist bei den unter 40jährigen beliebter als in den älteren Gruppen.

Beim **Alkohol** ist die geschlechtsspezifische Polarisierung – Männer trinken rund vier Mal soviel alkoholische Getränke wie Frauen – am deutlichsten ausgeprägt. Wein spielt hinsichtlich des mittleren Konsums eine eher untergeordnete, wenn auch nicht vernachlässigbare Rolle und zeigt eine ähnliche geschlechtsspezifische Diskrepanz. Während Frauen tendenziell gleich viel Bier und Wein trinken, ist bei Männern aller Altersgruppen ein deutlicher Hang zum Bier erkennbar. Der Konsum von alkoholischen Getränken erreicht bei den 40- bis 50jährigen einen absoluten Höhepunkt und geht mit zunehmendem Alter wieder langsam zurück. Bier wird mehr im jüngeren und mittleren Alter, Wein von den über 60jährigen am meisten getrunken.

Bei den alkoholfreien **Erfrischungsgetränken** werden hingegen von Frauen größere Mengen getrunken als von Männern. Männer bevorzugen als Erfrischungsgetränke eindeutig Limonaden und Säfte.

Erwähnenswerte Mengen an **Hülsenfrüchten** essen lediglich Bauern und Selbständige, während die anderen Berufsgruppen kaum Leguminosen zu sich nehmen.

5.2.2 Trends im Ernährungsverhalten

Die Bestimmungsgründe für Veränderungen im Ernährungsverhalten einzelner Bevölkerungsgruppen bzw. einzelner Konsumenten sind vielfältig. Fragt man, warum jemand in einer bestimmten Weise einkauft, kocht, ißt, oder trinkt, so geben die einschlägigen Erhebungen von Meinungs- und Marktforschungsinstituten viele Antworten auf verschiedenen Ebenen: der Ebene des ästhetischen und sinnlichen Genusses, der Ebene der sozialen Unterscheidung zu anderen Gruppen, der Ebene der Gruppenbildung und Kommunikation, der Ebene der kulturellen Identität sowie der Ebene ökonomischer Einflußfaktoren. Eine Auswahl der wichtigsten Trends im Ernährungsverhalten enthält Darstellung 5.3. Die aktuellen Trends im Ernährungsverhalten werden dabei maßgeblich von folgenden sozioökonomischen, soziokulturellen und demographischen Veränderungen mitbestimmt:

- Die Zunahme der älteren Bevölkerungsschichten, die z.T. über genügend Geld verfügen, eröffnet für die Lebensmittelwirtschaft interessante Seniorenmärkte (Gesundheits- und Diätprodukte).
- Die Zunahme von Klein- und Singlehaushalten, die die Nachfrage nach Convenienceprodukten und kleinen Verpackungseinheiten verstärken wird.
- Die Zunahme von Haushalten mit weniger Kindern, die zugleich vermehrt Einfluß auf die tägliche Auswahl und Zubereitung der Speisen nehmen.
- Der wachsende Anteil von Frauen mit qualifizierter Berufsausbildung bedeutet neue Rollenverteilungen im Haushalt und fördert den Trend zu Convenienceprodukten (z.T. auch frische Fertiggerichte).
- Die Zunahme der Anzahl von Arbeitslosen und Familien mit geringen Haushaltseinkommen wird die Nachfrage nach preisgünstigen Lebensmitteln verstärken.
- Die Schwierigkeit, die unterschiedlichen Zeitbudgets der einzelnen Familienmitglieder zu vereinbaren, verlagert die gemeinsame Hauptmahlzeit zunehmend in die Abendstunden und forciert untertags einen situativen Eßstil (Snacks, Fastfood).

AUSWAHL AKTUELLER TRENDS IM ERNÄHRUNGSVERHALTEN

- Die Konsumenten pendeln häufig zwischen den verschiedenen Eß-, Koch- und Lebensstilen. Convenience-Orientierung, Gesundheits-Orientierung und Feinschmecker-Orientierung schließen sich keineswegs gegenseitig aus, sondern werden von ein und derselben Person nebeneinander und abwechselnd verfolgt.
- Der Trend zu Convenienceprodukten bedeutet, daß alles willkommen und gewünscht ist, was Zeit, Mühe, Denken und Arbeit erspart.
- Der Wunsch der Konsumenten sich gesund zu ernähren, äußert sich u.a. in dem in den letzten Jahren gewachsenen Einfluß von mehr oder minder popularisierten gesundheitswissenschaftlichen Diskursen über die Auswahl von Lebensmitteln (z.B. Lightprodukte, mit Vitaminen angereicherte Produkte u.ä.).
- Der Wunsch nach Erlebnisprodukten: Dem entsprechen beispielsweise Produkte vom Bauernhof, da man das Flair der Region und die Utopie des einfachen Lebens mitkauft. Unter diesem Gesichtspunkt kommt den Bioprodukten eine besondere Bedeutung zu, da sie in der Lage sind, mehrere Bedürfnisse auf einmal zu erfüllen (Natur, Sicherheit, Bewahrung, Einzigartigkeit, Sorgfalt, handwerkliches Können).
- Zunahme von Connaissanceurkulturen: Insbesondere im Bereich des Kochens und Essens besteht das Bedürfnis, viel zu verstehen und dadurch soziale Anerkennung zu erlangen und Gleichgesinnte zu treffen.
- Interesse an weitreichender Produktinformation: Immer mehr Konsumenten interessieren sich dafür, welche Nahrungsmittel bzw. Nahrungsbestandteile, unter welchen Bedingungen, von wem hergestellt werden.

Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Karmasin 1994, Ernährungsumschau 1996

Darstellung 5.3

5.3 Konsumverhalten⁴⁰

5.3.1 Ernährungswissen

Ihren Wissensstand zu Fragen der Ernährung und Gesundheit schätzen die ÖsterreicherInnen als gut ein: 80 % halten ihr diesbezügliches Wissen für ausreichend, davon 13 % für völlig ausreichend; lediglich 1 % hält sein Wissen für völlig unzureichend. Dabei bestehen leichte geschlechtsspezifische Unterschiede: während 83 % der Frauen ihr Wissen für zumindest "ausreichend" ansehen, sind es bei den Männern 77 %. Es ist die jüngste Altersgruppe (15–20-jährige), die ihr Wissen am geringsten einschätzt, während die höchste Einschätzung in den mittleren Altersgruppen (31–50jährige) vorliegt. Bei gehobenem Bildungsniveau (mindestens Matura) wird häufiger "völlig ausreichendes" Wissen angegeben als bei niedrigerem, "kaum ausreichendes" Wissen hingegen häufiger bei niedrigen formalen Bildungsabschlüssen. Unter den Berufsgruppen stechen Selbständige/Freiberufler durch die weitaus häufigste Einschätzung ihres Wissens als "völlig ausreichend" heraus, gefolgt von den Landwirten. Leitende Angestellte/Beamte bilden die dritte Gruppe mit hoher subjektiver Wissens einschätzung.

Als Wissensquellen zu Fragen der Ernährung und Gesundheit kommt den **Massenmedien** erhebliche Bedeutung zu: Informationssendungen in Radio und Fernsehen werden von 60 % als hauptsächliche Wissensquellen genannt, mit Abstand gefolgt von Tageszeitungen (47 %). An dritter Stelle rangieren Freunde und Bekannte (44 %) und – etwas seltener – Fachzeitschriften und -bücher (38 %). Für jeweils ca. ein Viertel der ÖsterreicherInnen stellen Schulunterricht, ein Elternteil oder Ärzte hauptsächliche Informationsquellen dar. Informationssendungen in Fernsehen/Radio spielen für ältere Personen und für Landwirte die größte Rolle. Tageszeitungen kommt mit zunehmendem Alter ein immer größerer Stellenwert zu, während sie für Jüngere (bis 30jährige) unwichtig sind. Unter den Berufsgruppen werden sie am häufigsten von Angestellten, Beamten und im Haushalt Tätigen als wesentliche Wissensquelle genannt. Fachliteratur wird weitaus am häufigsten von Landwirten herangezogen. Für sie stellen einschlägige Zeitschriften und Bücher nach Fernsehsendungen die zweitwichtigste Informationsquelle dar. Weiters werden sie von Angestellten/Beamten (einfachen wie leitenden) und im Haushalt Tätigen häufiger angegeben als von den anderen Berufsgruppen. Der Schulunterricht wird eher von Frauen als von Männern als Wissensquelle angegeben. Zugleich ist er die weitaus überraschende Quelle für Personen in Ausbildung bzw. die Altersgruppe der 15–20jährigen.

5.3.2 Lebensmitteleinkauf

Österreichische Haushalte kaufen durchschnittlich **3,5mal pro Woche** Lebensmittel ein. 24 % der Haushalte kaufen üblicherweise täglich oder fast täglich ein, 40 % höchstens zwei Mal pro Woche. Milch und Milchprodukte werden durchschnittlich 3 Tage lang aufbewahrt, bevor sie verzehrt werden, Gemüse und Salat durchschnittlich 3,1 Tage, Fleisch 2,9 Tage und Obst 4

⁴⁰Den Daten dieses Kapitels liegen empirische Ergebnisse einer standardisierten, Österreich-repräsentativen Befragung zugrunde (1517 Befragte), die von Fessel & GfK im September 1996 durchgeführt wurde. Soweit wie möglich wurden diese Ergebnisse mit jenen einer Befragung des Gallup-Instituts aus 1993 (ebenfalls standardisiert und repräsentativ für Österreich) verglichen.

Tage. Ein sehr rascher Verbrauch, mit einer üblichen **Lagerungsdauer** von lediglich 1 bis 2 Tagen, wird zu Milch/Milchprodukten von 44 % angegeben, zu Obst von 17 %, zu Gemüse/Salat von 41 % und zu Fleisch von 63 % (Durchschnitt 2,9 Tage). Bei allen Lebensmittelgruppen gilt, je häufiger eingekauft wird, umso kürzer ist die Lagerungsdauer.

Die wichtigste Versorgungsquelle ist für nahezu alle Lebensmittelgruppen der **Super- oder Diskontmarkt** (Selbstbedienungsläden). Ausnahmen bilden Fleisch- und Wurstwaren sowie Brot und Gebäck, die häufiger im Fachhandel besorgt werden. Am deutlichsten ist die Dominanz der Super- und Diskontmärkte bei Milch und Milchprodukten sowie bei Käse, die jeweils von drei Viertel der ÖsterreicherInnen üblicherweise von dort bezogen werden. Am geringsten ist sie bei Eiern und Wein. Aus dem **Fachhandel** stammen bei drei Viertel aller ÖsterreicherInnen Brot und Gebäck, bei mehr als der Hälfte Fleisch- und Wurstwaren. Je etwa ein Drittel versorgt sich im Fachhandel mit Geflügel, Fisch und Käse. Vom Markt oder **Bauermarkt** bezieht man vor allem Frischgemüse und Salat sowie frisches Obst und Früchte (zu jeweils ca. einem Fünftel), gefolgt von Eiern und Kräutern. **Ab Hof** bezieht man vor allem Eier und Wein. Fleisch- und Wurstwaren, Milch, Joghurt und Butter werden dort von einem guten Zehntel besorgt, alle anderen Lebensmittelgruppen hingegen nur zu verschwindend geringen Anteilen. Die **Eigenversorgung** spielt vor allem in bezug auf Frischgemüse und Salat sowie Kräuter eine wichtige Rolle, gefolgt von frischem Obst und Früchten. Eier stammen bei ca. einem Zehntel aus der Eigenversorgung.

ÜBLICHE BEZUGSQUELLEN FÜR LEBENSMITTEL					
	Super-/ Diskontmarkt	Fach-/ Einzelhandel	Eigen- versorgung	(Bauern-) Markt	ab Hof
Fleisch-/Wurstwaren	46	56	9	8	16
Geflügel	51	34	6	10	10
Eier	39	12	12	14	36
Frischgemüse, Salat	55	21	33	20	5
Frisches Obst, Früchte	64	24	24	18	4
Kräuter	45	14	35	13	2
Fisch	55	31	5	5	4
Milch, Joghurt, Butter	75	25	6	3	11
Brot, Gebäck	41	75	4	4	2
Käse	74	30	1	7	3
Wein	40	19	4	2	27

Angaben in % der Befragten, die die jeweilige Bezugsquelle für die jeweilige Lebensmittelgruppe nutzen (höchstens 2 Nennungen pro Produkt). Fett hervorgehoben sind die am häufigsten genutzten Versorgungsquellen.

Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Fessel 1996 Darstellung 5.4

Der Kauf von Lebensmitteln ab Hof oder am (Bauern-)Markt ist stark regional bedingt. Ab Hof zu kaufen, stellt eine im dörflich-kleinstädtischen Bereich weit verbreitete Praxis dar, wobei sich dieses Stadt-Land-Gefälle am deutlichsten bei Fleisch/Wurstwaren, Eiern und Milch/Milchprodukten zeigt. Sowohl in Dörfern als auch in Wien werden die meisten Lebensmittelgruppen nur unterdurchschnittlich häufig am (Bauern-)Markt gekauft. In Wien stufen die Einwohner die **Erreichbarkeit** von Märkten schlechter ein als in kleineren Städten. Frischgemüse/Salat, Frischobst/Früchte, Kräuter, Fisch und Wein stammen auch in Wien häufiger vom

Markt. Ganz wesentlich hängt die Nutzung der verschiedenen Bezugsquellen von deren guter Erreichbarkeit ab. Mit schlechter Erreichbarkeit sinkt insbesondere der Kauf ab Hof sowie der am (Bauern-)Markt – abgesehen von einigen wenigen Lebensmittelgruppen – auf einen Anteil von 1–2 % der Befragten. Trotz schlechter Erreichbarkeit werden ab Hof noch am ehesten Wein und Eier besorgt, von Märkten Frischgemüse, Frischobst, Kräuter und Eier. Bei schlechter Erreichbarkeit des Fachhandels werden dort deutlich seltener vor allem Fleisch und Wurstwaren sowie Brot, Gebäck und Käse gekauft. Der Kauf in Super- bzw. Diskontmärkten ist insbesondere bei Milch und Milchprodukten, bei Frischobst und Frischgemüse sowie bei Käse an die gute Erreichbarkeit dieser Versorgungsquellen gekoppelt.

ÜBLICHE BEZUGSQUELLEN FÜR LEBENSMITTEL (nach Erreichbarkeit)								
	Super-/ Diskontmarkt		Fachhandel		(Bauern-)Markt		ab Hof	
	(sehr) gut erreichbar	(eher) nicht gut erreichbar						
Fleisch-/Wurstwaren	48	19	58	32	11	1	23	5
Geflügel	53	28	36	20	13	2	14	2
Eier	42	8	13	4	18	7	49	14
Gemüse, Salat	58	18	22	13	26	9	7	1
Obst, Früchte	68	21	25	14	14	6	7	2
Kräuter	48	12	15	6	18	5	3	1
Fisch	58	29	33	18	6	1	5	1
Milch, Joghurt u.ä.	78	31	20	8	5	1	17	1
Brot, Gebäck	43	15	78	46	5	1	2	1
Käse	77	37	32	9	10	1	4	1
Wein	44	15	20	16	3	1	34	17

Angaben in % der Befragten, die die jeweilige Bezugsquelle zur jeweiligen Lebensmittelgruppe bei guter bzw. schlechter Erreichbarkeit nutzen.

Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Fessel 1996 Darstellung 5.5

Vergleicht man die aktuelle Nutzungsfrequenz der verschiedenen Bezugsquellen für Lebensmittel mit derjenigen von 1993, läßt sich ein genereller Bedeutungsgewinn des Fachhandels, der Märkte und des Bezugs ab Hof feststellen. Wenn die Super- und Diskontmärkte auch nach wie vor für die Versorgung mit nahezu allen Lebensmittelgruppen einen dominanten Stellenwert besitzen, hat sich im Lauf der letzten Jahre nicht nur bei Fleisch- und Wurstwaren, wo heute der Fachhandel im Vordergrund steht, eine Verschiebung ergeben, sondern auch bei Eiern, wo nun der Bezug vom Hof oder Markt dominiert. Ein gegenteiliger Trend ist bei Obst auszumachen, wo sich die Bedeutung der Super- und Diskontmärkte verdoppelt hat, und bei Fisch, wo ihre Bedeutung ebenfalls – wenn auch schwächer – zugenommen hat. Fisch wird heute wesentlich seltener als noch 1993 von Märkten bzw. ab Hof bezogen, neben Super- und Diskontmärkten stellen hier vermehrt Fachgeschäfte die wesentlichen Versorgungsquellen dar. Weitere Lebensmittelgruppen, in denen sich der Stellenwert des Fachhandels prägnant erhöht hat, sind Obst, Frischgemüse und Salat sowie Käse. Der Bezug ab Hof bzw. von Märkten hat bei Fleisch- und Wurstwaren und vor allem bei Eiern an Bedeutung gewonnen.

ÜBLICHE BEZUGSQUELLEN FÜR LEBENSMITTEL (im Vergleich 1993/96)								
	Super-/ Diskontmarkt		Fachhandel		Eigenversorgung		ab Hof/ (Bauern-)Markt	
	1993	1996	1993	1996	1993	1996	1993	1996
Fleisch- /Wurstwaren	55	46	49	56	9	9	11	25
Geflügel	52	51	29	34	7	6	17	20
Eier	54	39	9	12	16	12	21	50
Frischgemüse, Salat	61	55	10	21	35	33	25	25
Frisches Obst, Früchte	32	64	11	24	25	24	18	22
Kräuter	58	45	7	14	39	35	9	16
Fisch	41	55	18	31	3	5	40	8
Milch, Joghurt, Butter	79	75	17	25	6	6	12	15
Brot, Gebäck	41	41	73	75	4	4	3	6
Käse	82	74	20	30	1	1	8	10
Wein	43	40	11	19	8	4	24	30

Angaben in % der Befragten, die Produkte aus der jeweiligen Lebensmittelgruppe hauptsächlich aus der jeweiligen Bezugsquelle beziehen – höchstens 2 Nennungen pro Produkt. Fett hervorgehoben sind diejenigen Bezugsquellen, deren Stellenwert sich – bezogen auf die jeweilige Lebensmittelgruppe – am deutlichsten verschoben hat.

Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Fessel 1996, Döcker et al. 1994 Darstellung 5.6

5.3.2.1 Subjektive Beurteilung

Die Zufriedenheit mit den Wahlmöglichkeiten hinsichtlich Menge und Qualität beim Lebensmitteleinkauf ist allgemein am höchsten bei Brot und Gebäck sowie Milch und Milchprodukten (ca. drei Viertel sind hier sehr zufrieden), am geringsten bei Kräutern, Geflügel und Fisch (hier zeigt sich jeweils ca. die Hälfte sehr zufrieden). Unter allen Versorgungsquellen ist es der Bauernhof, der die höchste Rate an sehr Zufriedenen bei allen Lebensmittelgruppen verzeichnet. Bei Bezug vom (Bauern-)Markt erreichen sechs von elf Lebensmittelgruppen die zweithöchste Zufriedenheitsrate. Milch und Milchprodukte, Brot und Gebäck, Käse, Wein sowie Fleisch- und Wurstwaren, erzielen bei Bezug aus dem Fachhandel bessere oder zumindest gleich hohe Beurteilungen. Unter den verschiedenen Lebensmittelgruppen erhalten vor allem Eier und Wein beim Kauf im Super-/Diskontmarkt deutlich unterdurchschnittliche Bewertungen.

ZUFRIEDENHEIT MIT DEN WAHLMÖGLICHKEITEN (an den üblichen Bezugsquellen für Lebensmittel)						
	Gesamt	Super-/ Diskontmarkt	Fach-/ Einzelhandel	Eigenver- sorgung	(Bauern-) Markt	ab Hof
Fleisch-/Wurstwaren	66	61	68	64	63	75
Geflügel	55	50	58	53	62	72
Eier	66	55	65	53	74	80
Frischgemüse, Salat	60	55	63	62	65	74
Frisches Obst, Früchte	60	56	61	63	70	71
Kräuter	56	54	54	58	68	72
Fisch	52	49	54	60	62	66
Milch, Joghurt, Butter	71	70	78	66	72	79
Brot, Gebäck	74	70	76	78	77	83
Käse	69	67	75	66	74	76
Wein	67	57	71	58	65	81

Angaben in % der sehr Zufriedenen unter den Nutzern der jeweiligen Bezugsquelle für die einzelnen Lebensmittelgruppen.

Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Fessel 1996 Darstellung 5.7

5.3.2.2 Einkauf von Bioprodukten

54 % der ÖsterreicherInnen verwenden zumindest gelegentlich Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft. Obst und Gemüse haben hier die größte Verbreitung (in 79 % aller Haushalte, die Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft verwenden), gefolgt von Milch und Milchprodukten (65 %) sowie von Fleisch und Wurst (61 %). Weniger häufig verwendet werden Getreide und Backwaren (52 %), mit Abstand die geringste Verbreitung haben Sojaprodukte (17 %).

Obst und Gemüse sowie Fleisch und Wurst werden weitaus am häufigsten ab Hof bezogen bzw. stammen aus eigener Erzeugung. Wesentlich ist diese Bezugsquelle auch für Milch und Milchprodukte, wo allerdings der Supermarkt den gleichen Stellenwert einnimmt. Getreide und Backwaren verteilen sich recht gleichmäßig auf die verschiedenen Herkunftsquellen, außer der Direktlieferung durch den Landwirt, der nur bei Fleisch und Wurst ein größerer Stellenwert zukommt. Für Sojaprodukte sind Bioläden u.ä. mit Abstand die wichtigste Bezugsquelle.

LEBENSMITTEL AUS BIOLOGISCHER LANDWIRTSCHAFT (übliche Bezugsquellen)				
	ab Hof/eigene Erzeugung	Lieferung durch Landwirt	Bioläden/Biomarktstand/ Reformhaus	Supermarkt
Getreide, Backwaren	33	9	38	31
Milch, Milchprodukte	42	8	15	43
Fleisch, Wurst	57	20	12	23
Sojaprodukte	12	1	54	25
Obst, Gemüse	54	11	22	28

Angaben in % der Haushalte, die die jeweiligen Produktgruppen nutzen. Fett hervorgehoben sind die häufigsten Bezugsquellen je Lebensmittelgruppe.

Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Fessel 1996

Darstellung 5.8

Am zufriedensten zeigen sich die Verbraucher von Lebensmitteln aus biologischer Landwirtschaft in der Gesamtbetrachtung mit Milch und Milchprodukten sowie Fleisch und Wurst, mit Abstand am unzufriedensten mit Sojaprodukten. Dabei erhalten alle Lebensmittelgruppen deutlich schlechtere Bewertungen, wenn sie üblicherweise aus dem Supermarkt bezogen werden, am wenigsten noch Milch und Milchprodukte.

ZUFRIEDENHEIT MIT LEBENSMITTELN AUS BIOLOGISCHER LANDWIRTSCHAFT (je nach üblicher Bezugsquelle)					
	gesamt	ab Hof/eigene Erzeugung	Lieferung durch Landwirt	Bioladen/ Biomarktstand/ Reformhaus	Supermarkt
Getreide, Backwaren	77	85	87	79	64
Milch, Milchprodukte	80	92	92	77	68
Fleisch, Wurst	80	88	89	83	58
Sojaprodukte	62	91	100	70	50
Obst, Gemüse	78	86	84	78	58
Angaben in % der sehr Zufriedenen unter den Nutzern der jeweiligen Bezugsquelle für die einzelnen Lebensmittelgruppen.					
Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Fessel 1996 Darstellung 5.9					

5.3.3 Speisenzubereitung

In jedem zweiten österreichischen Haushalt wird **täglich einmal gekocht** (in 54 % der Haushalte), in etwa einem Sechstel täglich mehrmals (14 %), während etwa in einem Drittel der Haushalte nicht täglich gekocht wird und in einem Sechstel höchstens an drei Tagen pro Woche. Mit der Kochhäufigkeit steigt auch die Mühe, die man sich bei der Speisenzubereitung macht – je seltener man kocht, umso dominanter wird eine schnelle und **unaufwendige Speisenzubereitung**. Sehr sorgfältig und aufwendig wird in Haushalten gekocht, in denen täglich mehrmals Mahlzeiten hergestellt werden. Auf Personenebene betrachtet, kochen 71 % der Österreicher-Innen zumindest gelegentlich selbst, 29 % nie, wobei ganz klare geschlechtsspezifische Differenzen bestehen: während 95 % der Frauen zumindest gelegentlich kochen, ist dies nur bei 47 % der Männer der Fall. Während Frauen vor allem regelmäßig – zumindest an vier Tagen der Woche – kochen (67 % aller kochenden Frauen), kochen Männer vor allem an arbeitsfreien Tagen, Wochenenden und zu besonderen Anlässen (55 % aller Männer, die selbst kochen).

Nahezu alle Haushalte verwenden zur Speisenzubereitung **frische Lebensmittel**. Für deren Verwendung wird in erster Linie der Geschmack als Grund genannt, knapp gefolgt von gesundheitlichen Aspekten, Natürlichkeit⁴¹ steht als Motiv an dritter Stelle. Stark verbreitet ist daneben in Österreichs Küchen **Tiefkühlgemüse** – nur 7 % der Haushalte verwenden es nie, die Hälfte (51 %) zumindest häufig. Es wird vor allem verwendet, weil es saisonunabhängig ist, und weil damit ein verringerter Kochaufwand verbunden ist. Ein vergleichsweise weniger verbreitetes Motiv stellt die leichtere Lagerung dar. Nur sehr selten (bei 6 % der Verwender) findet

⁴¹Dieses Motiv, das in der Befragung vorgegeben wurde, ist nicht zu verwechseln mit dem Lebensmittel-Qualitätsaspekt der *Naturnähe* (vgl. Teilkapitel "Lebensmittel-Qualitätsbegriff"), der auf analytischem Weg aus einer anderen Fragestellung gewonnen wurde.

sich die Ansicht, daß Tiefkühlgemüse gegenüber Frischgemüse Qualitätsvorteile biete. Fertigerichte verwendet immerhin ca. ein Viertel der Haushalte häufig, ebenfalls ein Viertel jedoch nie. Für

ihren Gebrauch gibt ganz wesentlich der geringere Aufwand beim Kochen den Ausschlag (für 84 % derer, die sie verwenden, während andere Gründe nur von höchstens 7 % genannt werden). Die besondere Produktgruppe der Fertigsuppen ist vergleichsweise weniger verbreitet, ein Drittel verzichtet völlig auf ihren Gebrauch, doch ein Viertel greift häufig auch auf sie zurück. Ebenso wenig verbreitet sind in den österreichischen Haushalten fettreduzierte ("Light") Lebensmittel, sie werden von einem Drittel nie verwendet, von einem Viertel häufig oder immer.

Die Verwendungshäufigkeit von frischen Lebensmitteln bzw. von **Halbfertig- und Fertigprodukten** ist nicht auf strukturelle Determinanten zurückzuführen – wie etwa die Regelmäßigkeit der alltäglichen Lebensführung, die Variabilität der Essenszeiten, die Art der Berufstätigkeit oder das monatliche Haushaltsbudget für Lebensmittel. Viel eher ist die Verwendung verschiedener Lebensmittel in spezifischen, teils milieubedingten Haltungen und Verhaltensweisen begründet. Haushalte, in denen Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft verwendet werden, greifen zugleich wesentlich häufiger auch zu **Light-Produkten** (von 70 % gegenüber 54 % der Haushalte, die nie Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft verwenden). Zudem besteht hier nur eine leicht verringerte Neigung zum Gebrauch von Fertiggerichten (65 % verwenden sie zumindest gelegentlich, gegenüber 70 % der Haushalte, die nie Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft verwenden).

5.3.4 Mahlzeitengestaltung

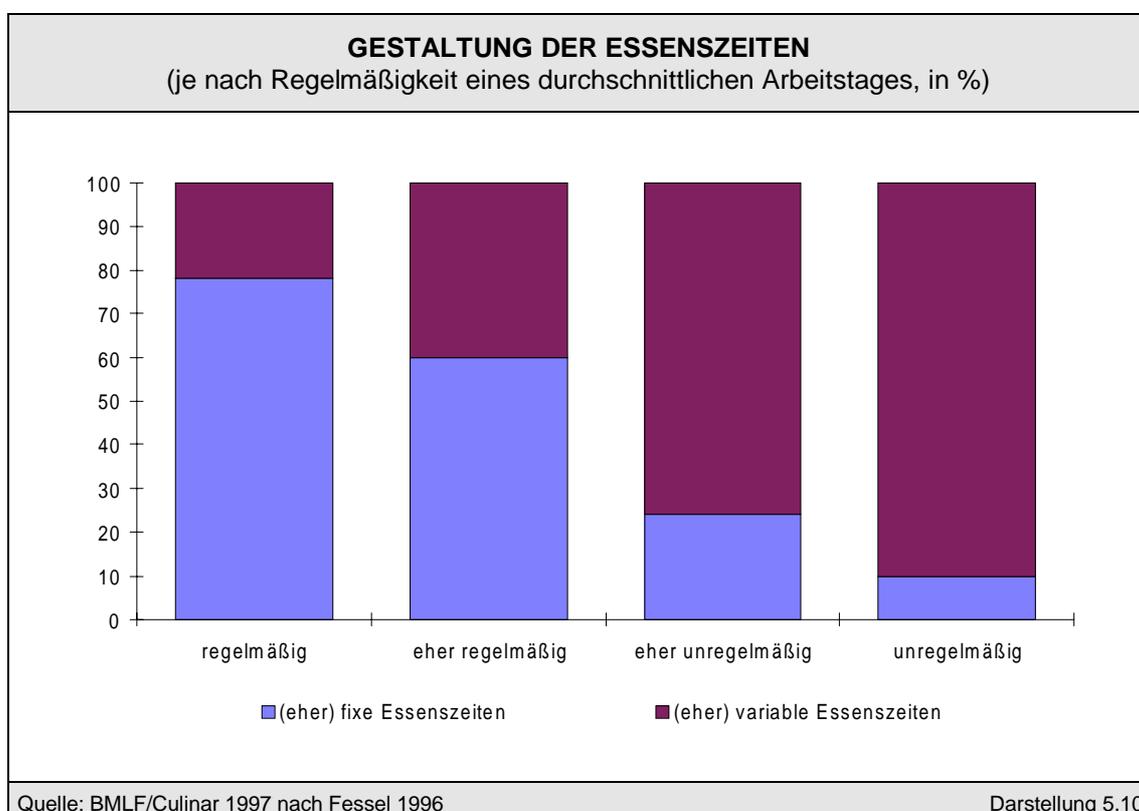
Im alltäglichen Eßverhalten der ÖsterreicherInnen stehen die **drei „klassischen“ Mahlzeiten**, Frühstück, Mittagessen und Abendessen, im Vordergrund: sie werden von nahezu allen Personen an Wochen- bzw. Arbeitstagen üblicherweise gehalten. Zwischenmahlzeiten sind hingegen deutlich weniger verbreitet – am ehesten gibt es noch eine Vormittagsjause (bei 45 % ist dies üblich), ein Drittel hält eine Nachmittagsjause und lediglich ein Viertel eine Spätmahlzeit. Man isst zu einem erheblichen Teil allein, vor allem beim Frühstück und bei der Spätmahlzeit, wo jeweils nahezu die Hälfte derer, die diese Mahlzeiten üblicherweise hält, in der Regel keine Tischgenossen hat. Aber auch beim Mittagessen und Abendessen, die die geselligsten Mahlzeiten darstellen, isst immerhin ein Viertel normalerweise allein.

Dem Abendessen kommt im alltäglichen Eßverhalten große Bedeutung zu. Es stellt die familiärste unter allen Mahlzeiten dar, bei der sich die Familien- bzw. Haushaltsmitglieder mit ihren unterschiedlichen Tagesabläufen und **Zeitverwendungsmustern** am ehesten zur Tischgemeinschaft zusammenfinden können. Einen besonderen Stellenwert erlangt das Abendessen aber auch dadurch, daß es für viele Personen den Charakter der Hauptmahlzeit im Tagesablauf einnimmt bzw. aufgrund der Zeitstrukturen des Alltags einnehmen muß. Das Abendessen ist für ein Viertel all derjenigen Personen, die üblicherweise eine Mahlzeit am Tag zur Hauptmahlzeit machen (dies sind 89 %), an mindestens fünf Tagen der Woche die Hauptmahlzeit, und bei insgesamt drei Viertel ist dies zumindest an ein oder zwei Tagen der Woche der Fall.

Wie sehr die Praxis der Mahlzeitengestaltung von den zur Verfügung stehenden Handlungsspielräumen abhängt, zeigt sich an einem der wesentlichsten Merkmale der Ernährungspraxis,

dem Umgang mit den Essenszeiten. Ob sie fixiert werden oder variabel ausfallen, ist in sehr hohem Maß von der Regelmäßigkeit des Arbeitsalltags bedingt. Je regelmäßiger sich die

strukturellen Rahmenbedingungen der Lebensführung darstellen, desto eher liegen fixe Essenszeiten vor.



Zugleich führt eine geringere Regelmäßigkeit des Arbeitsalltags und eine damit verbundene Flexibilisierung der Essenszeiten auch eher dazu, keine Hauptmahlzeit zu halten. Während 84 % der Personen mit eher fixierten Essenszeiten immer einmal täglich eine Hauptmahlzeit essen, ist dies nur bei 42 % derjenigen mit eher variablen Essenszeiten der Fall. Personen, die nie eine Hauptmahlzeit halten, sind zu 91 % solche mit eher variablen Essenszeiten. Wenn man trotz unregelmäßigem Arbeitsalltag und variablen Essenszeiten eine Hauptmahlzeit hält, so verlagert sich diese verstärkt auf das Abendessen. Während zwei Drittel der Personen mit fixierten Essenszeiten an mindestens fünf Tagen der Woche am Mittagessen als Hauptmahlzeit festhalten, gelingt dies lediglich einem Viertel derer mit variablen Essenszeiten. Und während diese zu einem Drittel zumindest an einem Tag pro Woche das Abendessen zur Hauptmahlzeit machen, ist dieses Verhalten nur bei einem Zehntel derer mit fixierten Essenszeiten anzutreffen.

Das **Alltagsessen** leidet insbesondere hinsichtlich des Genusses, den man dabei zu empfinden vermag, und hinsichtlich der verzehrten Mengen (Angabe "esse meist weniger als an Wochenenden"): jeweils knapp die Hälfte der ÖsterreicherInnen gibt diese negativen Wahrnehmungen an. Häufig allein und unregelmäßig zu essen sind ebenfalls weit verbreitete Eindrücke. Selbst die am seltensten geäußerten negativen Wahrnehmungen zum Alltagsessen – manchmal auf das Essen zu vergessen und sich ungesünder zu ernähren als an arbeitsfreien Tagen – finden sich bei immerhin einem Viertel. Überaus deutlich ist auch hier die Differenz zwischen Personen mit eher regelmäßigen Tagesabläufen bzw. eher fixierten Essenszeiten und solchen

mit unregelmäßigeren Tagesabläufen bzw. eher variablen Essenszeiten – alle Merkmale eines beeinträchtigten Alltagessens sind bei letzteren stärker ausgeprägt. Sie unterscheiden sich am stärksten (abgesehen von der Angabe unregelmäßigen Essens) bei der Häufigkeit der Angabe "ernähre mich häufig nur von kleinen Snacks bzw. Imbissen" und der Angabe, manchmal auf das Essen zu vergessen.

AUSSAGEN ZUM ESSEN IM ALLTAG (Mehrfachnennungen, in %)			
	Gesamtpopulation	(eher) fixe Essenszeiten	(eher) variable Essenszeiten
bleibt zum Essen meist sehr wenig Zeit	35	23	49
manchmal auf das Essen vergessen	25	12	42
genieße das Essen weniger als an Wochenenden	48	41	56
esse häufiger allein	40	31	52
esse meist weniger als an Wochenenden	45	39	53
esse recht unregelmäßig	38	12	73
häufig nur Snacks/kleine Imbisse	34	19	54
ernähre mich gesünder als an Wochenenden	13	15	12
ernähre mich ungesünder als an Wochenenden	25	16	37
Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Fessel 1996		Darstellung 5.11	

6. GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG UND GASTRONOMIE

- Der Bereich der Außer-Haus-Verpflegung nimmt durch seine große wirtschaftliche und trendsetzende Bedeutung einen zentralen Stellenwert im gesamten Lebensmittelsektor ein. In Österreich essen und trinken täglich durchschnittlich 2,9 Mio. Personen außer Haus. Davon nehmen täglich etwa 1,9 Mio. Menschen die verschiedenen Formen der Gemeinschaftsverpflegung in Anspruch, etwa 1,0 Mio. Menschen besuchen Gastronomiebetriebe.
- Mehr als ein Drittel der Österreicher (38 %) nehmen das Mittagessen und ein knappes Drittel (31 %) die Vormittagsjause üblicherweise außer Haus ein. Direkt am Arbeitsplatz zu essen, ohne ihn zu verlassen (Selbstversorgung), stellt die häufigste Form der Außer-Haus-Verpflegung dar.
- Rund ein Fünftel der Lebensmittelausgaben der Konsumenten wird für Essen außer Haus verwendet. Das entspricht einem Ausgabenvolumen von rund 45 Mrd. öS pro Jahr.
- Die weitaus größte Bedeutung im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung hat das Essen am Arbeitsplatz. Rund 52 % aller Berufstätigen verpflegen sich am Arbeitsplatz. Das entspricht einem Anteil von rund 80 % aller durch die Gemeinschaftsverpflegung versorgten Personen.
- Der jährliche Wertschöpfungsbeitrag der Gastronomie liegt bei ungefähr 60 Mrd. öS. Rund 90 % aller Gastronomiebetriebe werden als Familien- bzw. Kleinbetriebe mit weniger als 10 unselbständig Beschäftigten geführt. Die regionale Verteilung der Gastronomiebetriebe zeigt eine – hauptsächlich tourismusbedingt – vergleichsweise günstigere Betriebsdichte im Westen Österreichs auf.
- Angesichts der wachsenden Bedeutung, die die Konsumenten dem Essen außer Haus beimessen, stehen vergleichsweise aber nur wenig statistische Dokumentationen zur Verfügung. Eine systematischere und periodische Berichterstattung über diesen Wirtschaftsbereich ist daher unbedingt anzustreben.

6.1 Bedeutung und Struktur der Außer-Haus-Verpflegung

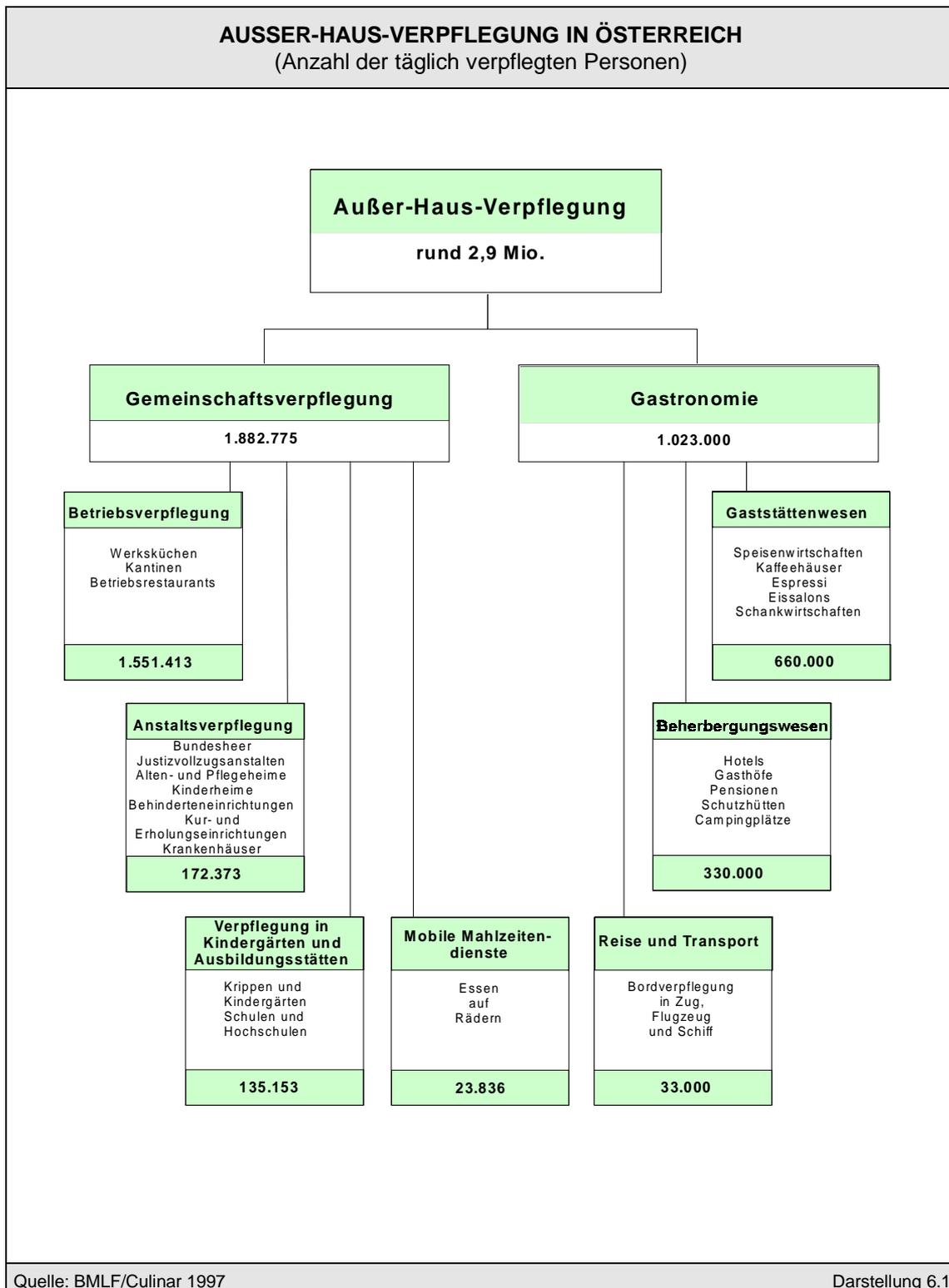
Beim Essen außer Haus wird im allgemeinen zwischen der Gemeinschaftsverpflegung und der Gastronomie unterschieden. Die Gemeinschaftsverpflegung umfaßt sowohl öffentliche wie auch private Verpflegungseinrichtungen in Betrieben, Anstalten, Ausbildungsstätten sowie mobile Mahlzeitendienste. Bei der Gastronomie handelt es sich ebenfalls um einen sehr heterogenen Bereich mit einer großen Vielfalt unterschiedlicher Angebots- und Nutzungsformen. Dazu zählen der gesamte Bereich des Gaststättenwesens, die verschiedenen Formen der mobilen und stationären Reiseverpflegung sowie alle gastronomischen Dienstleistungen, die im Rahmen des Beherbergungswesens angeboten werden. Im Gegensatz zur Gemeinschaftsverpflegung müssen sich die Anbieter in der Gastronomie meist in viel stärkerem Ausmaß an den Wünschen und Geschmäckern der Konsumenten orientieren. Viele der genannten Betriebs

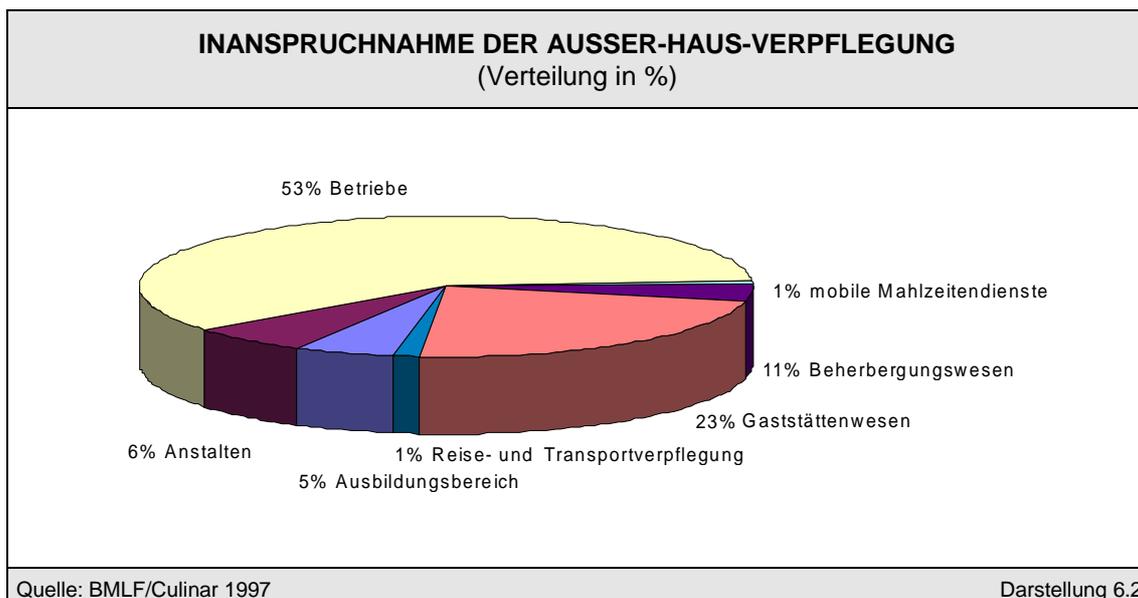
formen sind durch die enge Verknüpfung mit der Tourismuswirtschaft gekennzeichnet. Gerade der Gastronomie kommt überdies eine **wichtige Rolle als Trendsetter** zu, wenn es um die Entstehung neuer Kochstile und Geschmacksmuster geht. Die **österreichische Küche mit ihren vielfältigen regionalen Besonderheiten** verfügt über großes Renommee, das es zu erhalten und weiterzuentwickeln gilt.

Der Bereich der Außer-Haus-Verpflegung nimmt einen **zentralen Stellenwert für den gesamten Lebensmittelsektor** ein, dessen wirtschaftliche wie auch trendsetzende Bedeutung oft unterschätzt wird. Rund ein Fünftel der Lebensmittelausgaben der Konsumenten wird für Essen außer Haus aufgebracht. Das entspricht einem Ausgabenvolumen von etwa 45 Mrd. öS (1995). Einen wichtigen Indikator für die absolute und relative Bedeutung der verschiedenen Angebotsformen innerhalb der Außer-Haus-Verpflegung liefern Daten über die durchschnittliche Inanspruchnahme durch die Konsumenten. Im folgenden werden die wichtigsten Ergebnisse einer Untersuchung über das Ausmaß und die Verteilung der Inanspruchnahme von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie in Österreich zusammengefaßt.⁴² Demzufolge essen und trinken in Österreich **täglich durchschnittlich 2,9 Mio. Personen außer Haus**. Das entspricht rund einem Drittel der Gesamtbevölkerung (ca. 37 %). Etwa 1,9 Mio. Menschen (ca. 24 % der Gesamtbevölkerung) essen in den Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, weitere 1,0 Mio. (ca. 13 % der Gesamtbevölkerung) in Gastronomiebetrieben. Der höchste Anteil an der Gesamtzahl der auswärts Essenden entfällt mit mehr als der Hälfte (53 % bzw. 1,5 Mio. täglich verpflegte Personen) auf die Betriebsverpflegung, gefolgt vom Gaststättenwesen mit 23 % (0,7 Mio. Personen pro Tag). In Beherbergungsbetrieben nehmen ca. 11 % (330.000 Personen pro Tag) der erfaßten Personen ihre Mahlzeiten ein.

Etwa 6 % (170.000 Personen pro Tag) der geschätzten Gesamtzahl der verpflegten Personen nehmen Anstaltsverpflegung (Spitäler, Pflege- und Altenheime, Kasernen etc.), 5 % (135.000 Personen pro Tag) das Verpflegungsangebot in Ausbildungsstätten in Anspruch. Somit nutzen insgesamt ca. 11 % der erfaßten Personen Anstaltsverpflegung und Verpflegung in Ausbildungsstätten, die weitgehend von öffentlich-rechtlichen Einrichtungen getragen werden. Mobilen Mahlzeitendiensten sowie der Reise- und Transportverpflegung sind jeweils rund 1 % der außer Haus Essenden zuzurechnen.

⁴²Die Untersuchung wurde im Rahmen der Erstellung des vorliegenden Lebensmittelberichtes durchgeführt. Erhoben wurde dabei die Anzahl der täglich verpflegten Personen in den einzelnen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung und der Gastronomie. Personen, die innerhalb desselben Verpflegungsbereichs mehrere Male pro Tag essen (z.B. stationäre Patienten in Spitälern), werden dabei nur einmal pro Tag gezählt. Personen, die während desselben Tages auf die Verpflegungsangebote in verschiedenen Bereichen zurückgreifen, werden dagegen mehrfach gezählt. Die bereichsbezogenen Häufigkeiten der Inanspruchnahme wurden im wesentlichen mittels Hochrechnungen auf der Basis von statistischen Daten des ÖSTAT, der beiden Studien von Dworschak et al. (1995) und Millwisch (1992) über die Gemeinschaftsverpflegung in Österreich sowie aufgrund ergänzender Plausibilitätsüberlegungen ermittelt. Die Ergebnisse dieser Untersuchung decken sich mit den entsprechenden Teilergebnissen der repräsentativen Fragebogenerhebung, die dem vorliegenden Lebensmittelbericht ebenfalls zugrundegelegt wurde.





Die Hauptgründe für die Präferenz zur Außer-Haus-Verpflegung sind in der **wachsenden beruflichen, räumlichen und sozialen Mobilität**, in der **Zunahme von Single-Haushalten** und den **zunehmenden Entfernungen zwischen Wohnort und Arbeitsplatz** zu suchen. Heute findet im Familienhaushalt das gemeinsame Essen meist nur noch am Abend, gelegentlich auch morgens statt. Die restlichen Mahlzeiten des Tages werden in Kantinen, Betriebsrestaurants, Gasthäusern, Würstelbuden oder mittels Selbstversorgung (Jausen) eingenommen. Die strukturelle Trennung von Wohnen und Arbeiten führte zu Veränderungen der Familienstrukturen, die sich nicht zuletzt auch auf die Nachfrage nach den Angeboten des Außer-Haus-Essens ausgewirkt haben. Unter anderem ist hier die **zunehmende Berufstätigkeit von Frauen** zu nennen.⁴³ Waren früher innerhalb der Familien noch die Frauen für die Zubereitung der Mahlzeiten sowie für die Betreuung hilfsbedürftiger Familienmitglieder hauptverantwortlich, werden diese Aufgaben vermehrt von betrieblichen und öffentlichen Einrichtungen übernommen.

Mehr als ein Drittel der Österreicher (38 %) nehmen das Mittagessen und ein knappes Drittel (31 %) die Vormittags-Jause üblicherweise außer Haus ein. Vor allem Erwerbstätige essen außer Haus, 55 % von ihnen nehmen das Mittagessen außer Haus zu sich und 42 % die Vormittagsjause. In weitaus geringerem Maß werden andere Mahlzeiten außer Haus gehalten – am ehesten noch die Nachmittagsjause (von 13 % der Bevölkerung bzw. 16 % der Erwerbstätigen).⁴⁴ Direkt am Arbeitsplatz zu essen, ohne ihn zu verlassen (Selbstversorgung), stellt die

⁴³Der Anteil der berufstätigen Frauen an der gesamten Wohnbevölkerung – die sogenannte Erwerbsquote – ist in der Zeit zwischen 1951 und 1994 um 5,1 % auf 40,1 % gestiegen. Gleichzeitig sank die Erwerbsquote bei männlichen Erwerbstätigen im selben Zeitraum um 6,8 % auf 56,9 %. Zur wachsenden Beteiligung der Frauen am Arbeitsmarkt kommt die nach wie vor bestehende ungleiche Verteilung der häuslichen Arbeit hinzu (Cyba 1995, Bundesministerium für Frauangelegenheiten 1995).

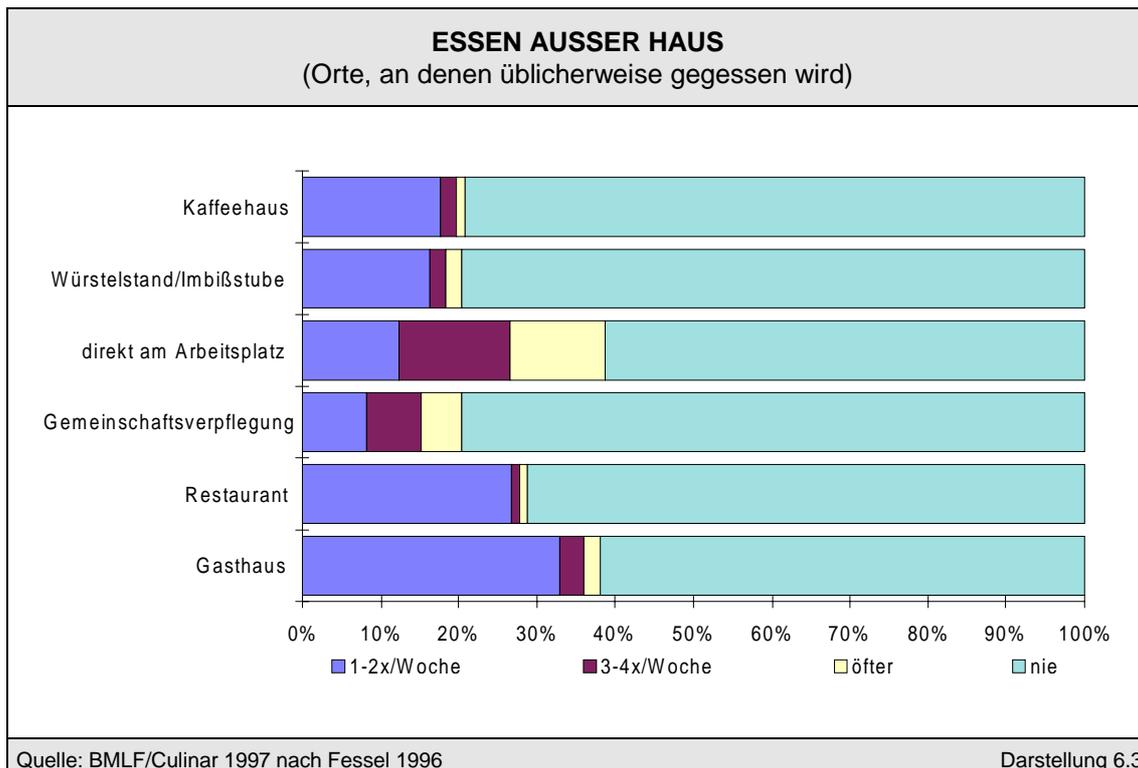
⁴⁴Betrachtet man den Anteil an Außer-Haus-Verpflegung bei denjenigen Personen, die die verschiedenen Mahlzeiten üblicherweise tatsächlich halten, so ergibt sich ein abweichendes Bild, das aus der unterschiedlichen Verbreitung der verschiedenen Mahlzeiten in der Bevölkerung resultiert (vgl. die Darstellung im Teilkapitel "Mahlzeitengestaltung"): Frühstück und Abendessen stellen die häuslichsten Mahlzeiten dar, sie werden von 94 % bzw. 95 % zu Hause gehalten. Außer Haus hält man weitaus am häufigsten die Vormittags-Jause (zu 70 %), mit deutlichem Abstand gefolgt von Mittagessen und Nachmittags-Jause (40 % und 38 %).

häufigste Form des Essens-außer-Haus dar – ein Viertel tut dies an mindestens drei Tagen der

Woche, ein weiteres Zehntel zumindest einmal pro Woche. Am zweithäufigsten werden Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (Betriebsküchen, Mensen, Anstaltsverpflegungen) genutzt: von 12 % zumindest an drei Tagen der Woche. 22 % der Bevölkerung nehmen üblicherweise zumindest einmal pro Woche eine Mahlzeit im Rahmen von Gemeinschaftsverpflegung zu sich. Gasthäuser, Restaurants, Kaffehäuser sowie Würstelstände und Imbißstuben werden gelegentlich genutzt.

Unter denjenigen Personen, die zumindest gelegentlich außer Haus essen, ist die **Altersgruppe der bis 30jährigen** hinsichtlich aller Orte und Varianten die am stärksten vertretene, wobei unter den bis 20jährigen das Essen direkt am Arbeitsplatz sowie an Würstelständen und Imbißstuben gegenüber den anderen Orten stärker im Vordergrund steht. Durchgängig stellt sich Essen außer Haus als eher **städtische Verhaltensform** dar – am ausgeprägtesten hinsichtlich des Besuchs von Restaurants. Essen direkt am Arbeitsplatz, der Besuch von Gasthäusern, von Würstelständen bzw. Imbißstuben findet sich unter Männern deutlich häufiger als bei Frauen, abgeschwächt auch der Besuch von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, während der Restaurantbesuch geschlechtsneutral ausfällt und Frauen etwas eher im Kaffeehaus essen. **Unregelmäßiger Arbeitsalltag und variable Essenszeiten** führen zu einer deutlich höheren Frequentierung von Gasthäusern und von Würstelständen bzw. Imbißstuben sowie zu deutlich häufigerem Essen direkt am Arbeitsplatz. Aber auch die anderen Formen von Essen außer Haus werden bei variablen Essenszeiten häufiger in Anspruch genommen, am wenigsten noch das Essen im Restaurant und im Kaffeehaus. Die Nutzung aller Formen von Essen-außer-Haus ist am stärksten unter **Singles** ausgeprägt. Personen, die nie selbst kochen, frequentieren Würstelstände und Imbißstuben in hohem Maß, besuchen Gasthäuser und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung häufig und essen häufig direkt am Arbeitsplatz.

Die Ergebnisse aus den Darstellungen 6.1 bis 6.3 unterstreichen jedenfalls die **große Bedeutung der Außer-Haus-Verpflegung für die Entwicklung der Eß- und Trinkgewohnheiten in Österreich**. Vor allem die großen Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie setzen laufend Impulse für die Neugestaltung von Eßgewohnheiten und erreichen dabei über die Betriebsverpflegung, die Freizeitgastronomie oder die Schulverpflegung insbesondere Kinder, Jugendliche und Berufstätige. Mit dem Absatz der Produkte werden immer gezielter auch bestimmte Unternehmensphilosophien und Lebenseinstellungen mittransportiert, die mit der Eßkultur in einem engen Zusammenhang stehen. Begleitende qualitative Interviews mit ausgewählten repräsentativen Unternehmen der Außer-Haus-Verpflegung zeigten, daß Gesundheitsüberlegungen ein wichtiger Stellenwert zukommt, wobei es vorwiegend um die Verbesserung der ernährungsphysiologischen Zusammensetzung der Produkte geht. Ein hoher Stellenwert wird auch dem Geschmack und dem Eßvergnügen eingeräumt. Der Preis scheint jedenfalls nicht das entscheidende Kriterium zu sein. Für bessere Qualität nehmen die Kunden meist auch einen etwas höheren Preis in Kauf. Ein weiterer aktueller Trend besteht in der Verringerung von Zusatzstoffen, während der Einsatz biologischer Nahrungsmittel dagegen noch weniger stark forciert wird. Ein häufiges Leitmotiv bei der Definition von Lebensmittelqualität ist der Rekurs auf den Einsatz österreichischer Produkte, wobei „Österreich“ und „Qualität“ häufig synonym verwendet werden.



Angesichts der großen Bedeutung, die die Konsumenten dem Essen außer Haus beimessen, sind allerdings auffällig wenige systematische Analysen und Dokumentationen über die Gesamtheit der hier involvierten Wirtschaftsbereiche vorhanden. Es existieren lediglich einige Detailuntersuchungen zu einzelnen Teilbereichen der Außer-Haus-Verpflegung, wie etwa der erste Wiener Ernährungsbericht, der nach dem Vorbild ausländischer Ernährungsberichte seinen Schwerpunkt aber ebenfalls auf Aspekte der Nährstoffversorgung, der Menüzusammensetzung oder auf gesundheitswissenschaftliche Aspekte legt. Konsistentes empirisches Datenmaterial über die Inanspruchnahme unterschiedlicher Verpflegungseinrichtungen, deren regionale Verteilung, die Zufriedenheit mit der angebotenen Qualität oder etwa über die umfangreichen Waren- und Geldströme dieses Bereichs für ganz Österreich sucht man dagegen vergeblich. Insbesondere hinsichtlich der auch in diesem Wirtschaftsbereich stattfindenden Konzentrationsprozesse ist eine **systematische und periodische Berichterstattung unbedingt anzustreben**.

6.2 Gemeinschaftsverpflegung

In den Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung wird großteils (Betriebe, Schulen und sonstige Ausbildungsstätten) **Teilverpflegung** (Mittagessen und/oder Zwischenmahlzeiten) angeboten, die ca. 30 % bis 50 % des individuellen Tagesbedarfs deckt. **Vollverpflegung** wird hauptsächlich in Altenheimen, Krankenhäusern, Kasernen und Strafanstalten angeboten.

KUNDENGRUPPEN UND VERPFLEGUNGSFORMEN (in der Gemeinschaftsverpflegung)			
Verpflegungsart	typische Kundengruppen	typische Verpflegungsformen	Ort der Speisenabgabe
Betriebsverpflegung	Mitarbeiter, Betriebskunden, Lieferanten	Teilverpflegung	Arbeitsplatz
Anstaltsverpflegung	kranke und alte Menschen, Präsenzdienere, Strafgefangene	Vollverpflegung	Pflegeheime, Krankenhäuser, Kasernen, Justizvollzugsanstalten
Verpflegung in Bildungseinrichtungen	Kinder, Schüler, Studenten	Teilverpflegung	Kindergarten, Schulen, Mensen, sonstige Bildungseinrichtungen
mobile Mahlzeitendienste	pflegebedürftige Menschen, Behinderte	Teilverpflegung	zu Hause

Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Elmadfa et al. 1994 Darstellung 6.4

Der wachsende Bedarf an den verschiedenen Formen der gemeinschaftlichen Verpflegung bewirkte, insbesondere in Kombination mit steigenden Personalkosten, einerseits einen **vermehrten Einsatz von Convenience-Produkten** (Fertigwaren, Tiefkühlgemüse etc.), andererseits führte er zur **Entstehung von zentralen Großküchen**, die mittels **neuer Konservierungs- und Distributionsmethoden** eine Vielzahl von Gemeinschaftsverpflegungsstätten beliefern können. Beispielsweise lassen Betriebe mit einer niedrigen Beschäftigtenanzahl und öffentliche Anstalten ihre Speisen häufig von Cateringfirmen anliefern. Der **Cateringmarkt in Österreich** ist durch eine hohe Konzentration gekennzeichnet. So versorgen einige große Cateringbetriebe (zum Beispiel Gourmet und Wigast) die Mehrzahl der Betriebe und Anstalten, die ihre Mahlzeiten zukaufen. Den anderen Cateringfirmen kommt in der Regel lediglich lokale Bedeutung zu. Bemühungen deutscher Cateringfirmen, am österreichischen Markt Fuß zu fassen, scheiterten bisher an den regionalen Geschmacksgewohnheiten. Erwähnenswert sind auch jene Unternehmen, die zur Verpflegung ihrer Mitarbeiter Verträge mit nahegelegenen Gasthäusern abschließen.

Es wird geschätzt, daß im Rahmen der Gemeinschaftsverpflegung in Österreich **an Werktagen durchschnittlich rund 1,9 Mio. Personen, an Freitagen rund 1,7 Mio. Personen und an Wochenenden rund 1 Mio. Menschen** versorgt werden. Vergleicht man diese Ergebnisse mit einer einmaligen Untersuchung der Arbeitsgemeinschaft Großküchen Österreichs (AGÖ) über die Situation der heimischen Gemeinschaftsverpflegung zu Ende der achtziger Jahre, ist eine **steigende Nachfrage** deutlich erkennbar. Damals wurde geschätzt, daß von den Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen an Werktagen rund 1,6 bis 1,8 Mio. Menschen versorgt werden. An Freitagen wurden um etwa 6 % weniger, an Wochenenden zwischen 0,8 und 0,9 Mio. Menschen versorgt.

Die mengenmäßig weitaus größte Bedeutung kommt dabei nach wie vor der Ausspeisung am Arbeitsplatz zu. **Rund 52 % aller Berufstätigen (1,55 Mio. Personen pro Tag) verpflegen sich am Arbeitsplatz.** Das entspricht einem Anteil von rund 80 % aller durch Gemeinschaftsverpflegung versorgten Personen. Etwa 9 % (170.000 Personen pro Tag) werden in verschiedenen Anstalten (Spitäler, Pflege- und Altenheime, Kur- und Erholungsanstalten, Kasernen, Gefängnisse etc.) verpflegt. Rund 7 % (135.000 Personen pro Tag) der Gemeinschaftsverpflegung entfallen auf Kinder, Jugendliche und Erwachsene in Ausbildungsstätten und lediglich 1,3 % (24.000 Personen pro Tag) nimmt das Segment der mobilen Mahlzeitendienste für alte und pflegebedürftige Menschen an deren Wohnort ein (zusammenfassende Darstellung im Tabellenanhang).

Die Schätzung der täglichen Inanspruchnahme der **Betriebsverpflegung** erfolgte mittels Hochrechnung der Beschäftigtenzahlen und den Ergebnissen einer schriftlichen Befragung zur Verpflegungssituation in ausgewählten Produktionsbereichen.⁴⁵ Die auf diese Weise ermittelten Ergebnisse (Darstellung 6.5) decken sich mit einer anderen Fragebogenerhebung zu Beginn der neunziger Jahre bei rund 10 % aller betrieblichen Großküchen, bei der ein Esserpotential von 55,6 % der Mitarbeiter der erfaßten Betriebe ermittelt wurde. In dieser Erhebung wurde zum Vergleich für 1984 ein Esserpotential von 52,7 % und für 1988 in Höhe von 53,2 % geschätzt.⁴⁶ Hinsichtlich der Lebensmittelausgaben der Werkküchen in Industrie und Großgewerbe wird in der Industrie- und Gewerbestatistik des ÖSTAT für das Jahr 1994 ein Wert von insgesamt 318,1 Mio. öS ausgewiesen. Angesichts des hohen Anteils geheimgehaltener Daten in dieser Statistik muß dabei aber mit einer deutlichen Unterschätzung des tatsächlichen Wertes der für die Betriebsverpflegung eingekauften Lebensmittel gerechnet werden. Nicht erfaßt werden dabei außerdem die Bauwirtschaft, der Handel, das Kleingewerbe sowie der gesamte tertiäre Sektor.

In den **Krankenhäusern** des KRAZAF wurden im Jahr 1994 täglich durchschnittlich 65.612 Mahlzeiten ausgegeben (Darstellung 6.6). In den öffentlichen **Alten- und Pflegeheimen** wurden im Jahr 1994 bzw. 1995, laut Auskunft der Sozialabteilungen der Landesregierungen, insgesamt 42.911 Bewohner betreut. Man kann davon ausgehen, daß der Großteil auch täglich verpflegt wird (Darstellung 6.7). Pflegebedürftige werden darüber hinaus auch direkt an ihrem Wohnort durch **mobile Mahlzeitendienste** (Essen auf Rädern) versorgt. Die Anzahl der auf diese Weise täglich belieferten Personen wird auf der Grundlage einer Befragung der jeweiligen Trägerorganisationen auf rund 24.000 geschätzt (siehe Tabellenanhang). Für das Bundesland Tirol konnten dafür allerdings keine Angaben zur Verfügung gestellt werden. Rückschlüsse auf die Anzahl der verpflegten Personen bzw. die Mahlzeitenhäufigkeit in **Kur- und Erholungseinrichtungen** sind über die Statistik des Hauptverbandes der österreichischen Sozialversicherungsträger möglich, die für das Jahr 1995 insgesamt rund 2,6 Mio. Betreuungstage ausweist. Geht man auch hier vereinfachenderweise davon aus, daß beim überwiegenden Großteil der betreuten Personen eine tägliche Mahlzeitenverpflegung miteingeschlossen ist, würde dies etwa 7.000 verpflegten Personen pro Tag entsprechen. In **Kinderheimen** werden rund 4.600 Kinder im Rahmen der Kinder- bzw. Jugendwohlfahrt betreut. Meist haben die Betreuungseinheiten familienähnliche Strukturen und können damit nicht eindeutig der

45 Dworschak, H. et al (1995): Gesundheitsförderung in Betriebs- und Gemeinschaftsverpflegung. Linz.

⁴⁶Millwisch, P. (1992): Gemeinschaftsverpflegung in Österreich. Aktuelle Situation und Entwicklung 1984–1992. Wien.

Gemeinschaftsverpflegung zugeordnet werden. Selbst in großen Heimen, wie zum Beispiel in Waid

hofen an der Ybbs, wo 110 Kinder untergebracht sind, sind die Betreuungseinheiten auf maximal 10 Kinder aufgeteilt und meist wird in diesen kleinen Einheiten auch selbst gekocht. In den verschiedenen **Heimen für Blinde, Taubstumme und Behinderte** werden täglich 1.762 Personen verpflegt (Darstellung 6.8).

BETRIEBSVERPFLEGUNG NACH WIRTSCHAFTSBEREICHEN 1994					
	Beschäftigte insgesamt	davon mit Verpflegung		davon ohne Verpflegung	
		relativ	absolut	relativ	absolut
Metall- und Chemieindustrie	100.352	75 %	75.453	25 %	24.899
Industrie (übrige)	328.263	61 %	201.837	39 %	126.426
Baugewerbe, Transport, Energie	520.426	41 %	212.419	59 %	308.007
Metallverarbeitende Gewerbe	296.083	58 %	170.817	42 %	125.266
Banken, Versicherungen, Realitäten	245.529	40 %	98.212	60 %	147.317
Handel	431.800	54 %	233.892	46 %	197.908
Sonstiges	1.071.302	53 %	563.843	47 %	507.459
Summe	2.993.755		1.556.472		1.437.283

Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Dworschak et al. 1995, ÖSTAT 1993 Darstellung 6.5

ANZAHL DER TÄGLICH VERPFLEGTEN PERSONEN IN KRANKENHÄUSERN (des KRAZAF 1994)			
	Anzahl der Spitäler	Mahlzeiten pro Jahr	verpflegte Personen pro Tag
Burgenland	5	497.478	1.363
Kärnten	12	1.954.351	5.354
Niederösterreich	27	4.079.761	11.177
Oberösterreich	24	3.731.579	10.224
Salzburg	11	1.531.757	4.197
Steiermark	26	3.381.696	9.265
Tirol	13	1.723.781	4.723
Vorarlberg	7	965.214	2.644
Wien	31	6.082.551	16.665
Österreich gesamt	156	23.948.168	65.612

Quelle: KRAZAF 1994 Darstellung 6.6

ANZAHL DER TÄGLICH VERPFLEGTEN PERSONEN IN ALTEN- UND PFLEGEHEIMEN (1994/95)		
	Anzahl der Heime	Bewohner
Burgenland	8	1.282
Kärnten	70	3.250
Niederösterreich	78	5.600
Oberösterreich	98	10.800
Salzburg	78	2.857
Steiermark	47	3.726
Tirol	68	4.486
Vorarlberg	70	2.100
Wien	30	8.810
Österreich gesamt	517	42.911

Quelle: Befragung der Sozialabteilungen der Landesregierungen, Stand 1994/95 Darstellung 6.7

ANZAHL DER TÄGLICH VERPFLEGTEN PERSONEN IN HEIMEN (für Blinde, Taubstumme und Behinderte, 1994)				
	Anzahl der Heime	betreute Personen	Verpflegungstage	täglich verpflegte Personen (geschätzt)
Niederösterreich	13	566	119.669	328
Oberösterreich	10	443	119.759	328
Steiermark	8	509	89.259	245
Kärnten	8	366	92.876	254
Tirol	8	215	60.856	167
Salzburg	7	112	32.982	90
Wien	4	467	121.755	334
Vorarlberg	2	19	5.936	16
Burgenland	k. A.	k. A.	k. A.	k. A.
Österreich gesamt	60	2.697	643.092	1.762

Quelle: ÖSTAT Statistisches Jahrbuch 1995 Darstellung 6.8

Die Anzahl der versorgten Personen im **Bundesheer** liegt bei rund 30.000 Berufs- und Zeitsoldaten und 13.709 Wehrpflichtigen, zusammen also rund 44.000 Personen im Jahr 1995. Die Ausgaben für Lebensmittel betragen pro Person und Tag durchschnittlich 43 öS. Jede Kaserne kauft selbst ein, nur Lebensmittel für die Bevorratung werden zentral zugewiesen. Bestimmte Lebensmittel, wie zum Beispiel Fleisch, Gebäck und Gemüse, müssen ausgeschrieben werden. Seit dem Beitritt zur EU muß beim Einkauf größerer Lebensmittelmengen eine europaweite Ausschreibung erfolgen, ausgenommen für Fleisch, das ausschließlich österreichischer Herkunft sein muß. In den **Justizvollzugsanstalten** wurden im Jahr 1994 durchschnittlich 6.714 Personen ganztägig verpflegt. Der Einkauf erfolgt wie beim Bundesheer dezentralisiert. Die Lebensmittelkosten pro Person und Tag betragen durchschnittlich 32 öS.

Unter die **Gemeinschaftsverpflegung im Bildungsbereich** fallen im wesentlichen jene Mahlzeiten, die in Hochschulen, Schulen, Internaten, Horten, Schullandheimen, Kindergärten sowie Kinderkrippen ausgegeben werden. Für das Jahr 1995 wird geschätzt, daß im gesamten Bildungsbereich unter der Woche mindestens 135.000 Personen zumindest einmal täglich verpflegt werden. In **Horten, Kindergärten und Kinderkrippen** werden ca. 102.000 Kinder und

Schüler pro Tag verpflegt. In **Ganztagsschulen und Internaten** werden darüber hinaus ca. 20.000 Schüler verpflegt. Die Verpflegung an den österreichischen **Hochschulen** wird durch insgesamt 45 Mensenbetriebe gewährleistet, davon 25 kleinere Büffets ohne eigene Küche, die teilweise nur Snacks anbieten. Die Anzahl der täglich ausgegebenen Portionen wird von der österreichischen Mensen Ges.m.b.H. mit rund 15.500 beziffert.

ANZAHL DER TÄGLICH VERPFLEGTEN PERSONEN IM BILDUNGSBEREICH 1995 (nach Bundesländern) *				
	Kindergärten/ Horte	Ganztagsschulen/ Internate	Universitäten/ Fachhochschulen	Gesamt
Burgenland	2.541	1.095	-	3.636
Kärnten	7.107	1.285	500	8.892
Niederösterreich	18.589	1.885	1.000	21.474
Oberösterreich	14.577	2.020	2.000	18.597
Salzburg	4.478	1.275	2.000	7.753
Steiermark	5.607	2.520	1.500	9.627
Tirol	1.270	700	2.400	4.370
Vorarlberg	265	900	-	1.165
Wien	47.504	6.035	6.100	59.639
Gesamt	101.938	17.715	15.500	135.153

* Die in der Kindergartenstatistik erfaßten Horte betreffen Hortgruppen, die Kindergärten angeschlossen sind oder Hortgruppen, die ohne Schule in den einzelnen Orten geführt werden. Diese Horte sind nicht in der Schulstatistik erfaßt.

Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach ÖSTAT 1996: Kindergärten. Berichtsjahr 1995/96; Befragung der Landesschulverwaltungen 1996
Darstellung 6.9

6.3 Gastronomie

Neben der Gemeinschaftsverpflegung stellt die Gastronomie den zweiten großen Teilbereich der Außer-Haus-Verpflegung dar. Dazu zählt man Gaststätten ebenso wie die Verpflegung in Beherbergungsbetrieben, die Reiseverpflegung in mobilen (Bordverpflegung in Zügen, Flugzeugen und auf Schiffen) und stationären Formen (Bahnhofsgaststätten, Flughafenrestaurants, Autobahnraststätten) sowie Imbißstuben und Snackbars. Letztere umfassen neben den klassischen Würstelständen immer mehr Fast-Food-Ketten wie zum Beispiel McDonalds. Aufgrund der äußerst inkonsistenten und lückenhaften Datenlage im Bereich der Gastronomie sind zur Zeit nur sehr grobe Schätzungen über die Inanspruchnahme möglich. Mangels aktueller Primärdaten können diese Schätzungen überdies weitgehend nur die Situation zu Ende der achtziger Jahre beschreiben. Demzufolge kann damit gerechnet werden, daß in Österreich im Jahresdurchschnitt **täglich ungefähr eine Million Menschen** die vielfältigen Angebote der Gastronomie in Anspruch nehmen. Mindestens 660.000 Personen pro Tag greifen auf die Angebote des Gaststättenwesens (Restaurants, Gasthäuser, Gasthöfe, Kantinen, Caterer, Kaffeehäuser, Büffets, Imbißstuben) zurück. Etwa die Hälfte davon, durchschnittlich 330.000 Personen pro Tag, verpflegen sich im Rahmen des Beherbergungswesens (Hotels, Pensionen, Schutzhütten, Herbergen, Campingplätze). Die Angebote der mobilen Reiseverpflegung (Bordverpflegung in Zügen und Flugzeugen) nehmen ca. 33.000 Personen pro Tag (1995) in Anspruch.

Das ÖSTAT weist für das **Gaststättenwesen** im Jahr 1991 (Arbeitsstättenzählung) insgesamt 28.791 Betriebe aus. Rund zwei Drittel davon entfallen auf Restaurants und Gasthäuser, der Rest sind Kaffeehäuser (15,5 %), Büffets und Imbißstuben (11,9 %) sowie Schankbetriebe, Kantinen, Eissalons, Caterer, Bars und Discotheken. Die Beschäftigtenzahl dieses Bereichs betrug im Jahresdurchschnitt rund 71.000. Der Jahresumsatz 1988 im Gaststättenwesen betrug 30,7 Mrd. öS. Der überwiegende Anteil von 94,1 % (28,8 Mrd. öS) stammt aus Erlösen aus dem Verkauf und der Verabreichung von Speisen und Getränken. Geht man annäherungsweise davon aus, daß der durchschnittliche Verkaufspreis (inkl. Umsatzsteuer) pro Person und Mahlzeit (inkl. Getränkekonsum) ca. 120 öS betrug, kann mit rund 660.000 täglich verpflegten Personen gerechnet werden.

Im **Beherbergungswesen** wurden nach der Arbeitsstättenzählung des ÖSTAT im Jahr 1991 insgesamt 16.310 Betriebe mit 55.751 unselbständigen Beschäftigten registriert. Neben ihrem primären Betriebsziel der Beherbergung von Gästen bieten diese Betriebe meist auch einen bestimmten Anteil an Verpflegungsleistungen an. Die ökonomische Bedeutung der Verpflegungsleistungen übertrifft dabei oft die Beherbergungsleistung. So weisen die Beherbergungsbetriebe für das Jahr 1988 insgesamt Erlöse aus dem Verkauf und der Verabreichung von Speisen und Getränken von rund 29 Mrd. öS aus, was rund 55 % ihres Gesamtumsatzes ausmacht. Dies entspricht ungefähr dem Gesamtumsatz des Gaststättenwesens aus dem Verkauf und der Verabreichung von Speisen und Getränken. Zum Vergleich erwirtschafteten die Beherbergungsbetriebe im selben Zeitraum mittels der Beherbergung selbst nur rund 37 % ihres Jahresumsatzes. Geht man annäherungsweise davon aus, daß der Anteil der Lebensmittelausgaben pro Person und Beherbergungstag durchschnittlich 240 öS (entspricht rund zwei Mahlzeiten pro Tag) beträgt, ergibt sich eine Anzahl von ungefähr 330.000 verpflegten Personen pro Tag. Angesichts des breiten Preisspektrums bei Verpflegungsleistungen im Beherbergungswesen handelt es sich dabei allerdings um eine sehr grobe Schätzung.

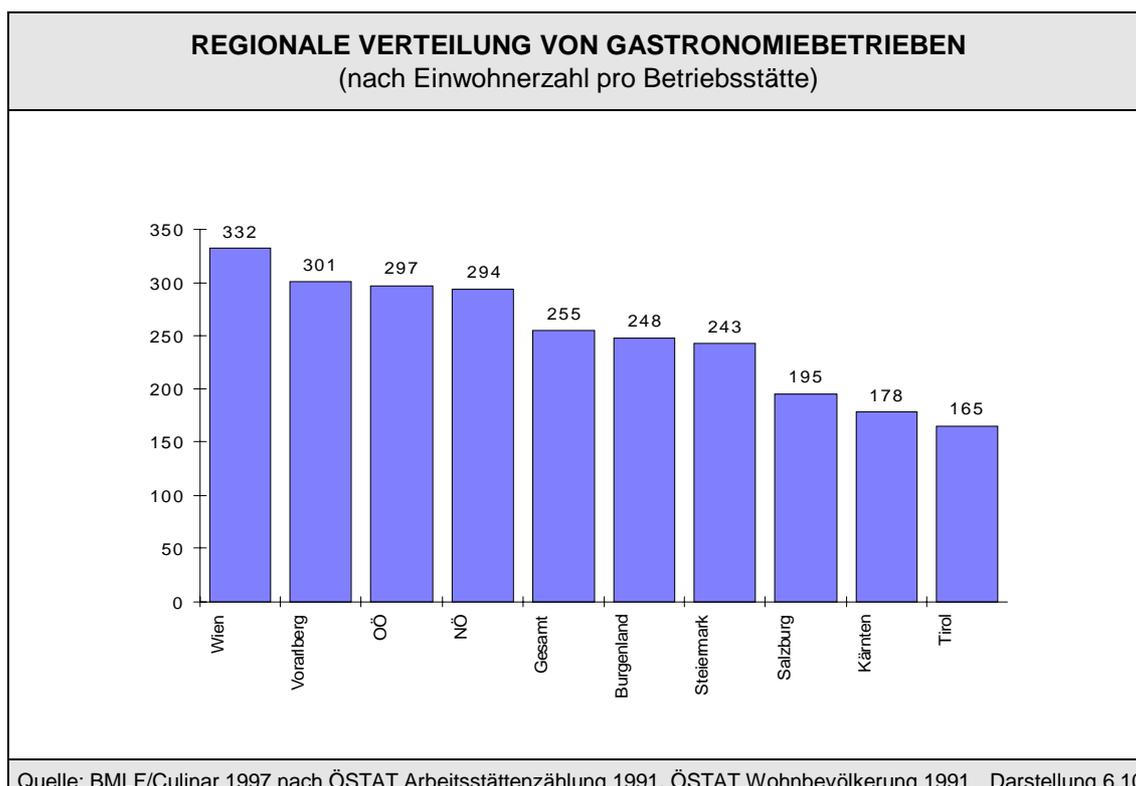
Sowohl im Gaststättenwesen wie auch im Beherbergungswesen spielt der **Tourismus** eine bedeutende Rolle, insbesondere in den westlichen Bundesländern und in Wien. Ein großer Anteil der täglich verpflegten Personen entfällt dabei auf Gäste aus dem Ausland. In Österreich übernachteten täglich durchschnittlich 257.000 Urlauber aus dem Ausland. Der Anteil der inländischen Übernachtungen beträgt im Jahresdurchschnitt rund 40 %.

Bei der Abschätzung der wirtschaftlichen Bedeutung der Gastronomie und der Anzahl der hier verpflegten Personen soll auch auf das Phänomen der Schattenwirtschaft im Bereich des Hotel-, Gast- und Schankgewerbes hingewiesen werden. Eine Studie der Kammer für Arbeiter und Angestellte schätzt den Anteil der sogenannten „Off the Books“-Aktivitäten in diesem Bereich auf rund 10 % der gesamten Wertschöpfung.⁴⁷

Betrachtet man die **regionale Verteilung der Betriebsstätten** sowohl im Gaststätten- wie auch im Beherbergungswesen kommt im Durchschnitt auf 255 Einwohner eine gastronomische Betriebsstätte (Darstellung 6.10). Die regionale Verteilung der Gastronomiebetriebe zeigt eine gute Versorgungslage in Kärnten, Salzburg und Tirol, was hauptsächlich darauf zurückzuführen ist, daß der Tourismus hier traditionellerweise eine größere Rolle spielt. Die vergleichsweise

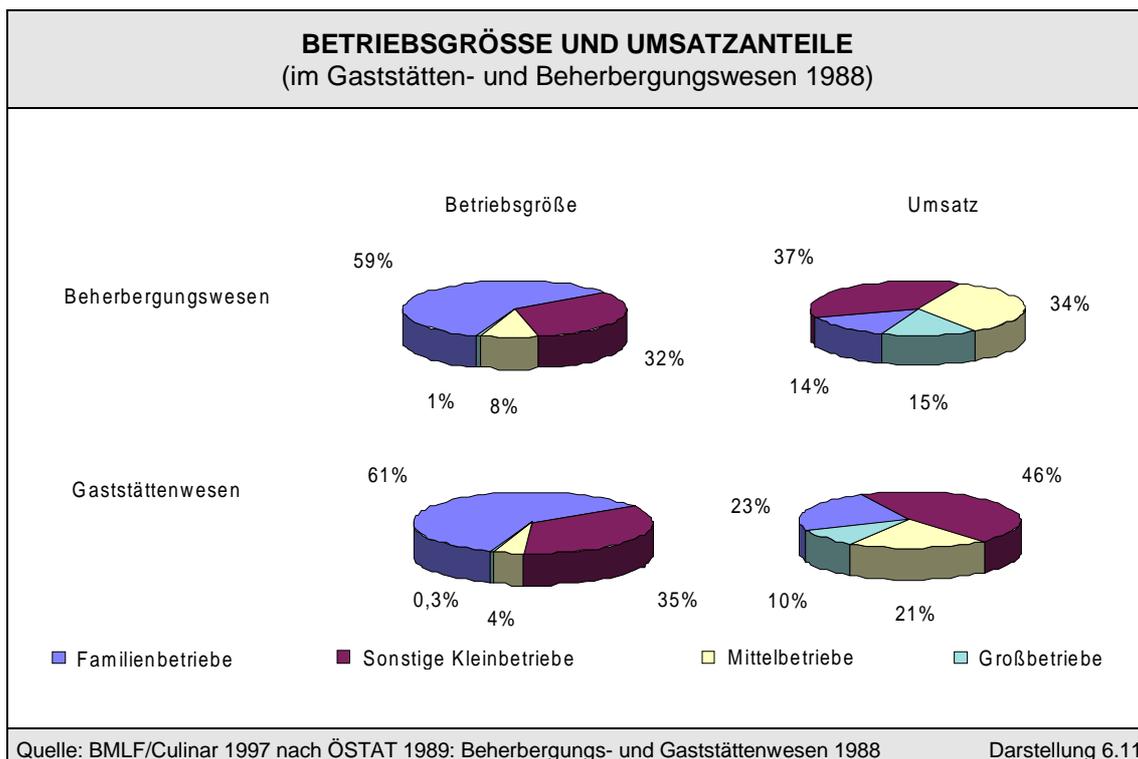
⁴⁷Kratena, K. (1994): Umfang und ökonomische Auswirkungen der Abgabenhinterziehung in Österreich. Studie im Auftrag der Kammer für Arbeiter und Angestellte in Wien. Wien.

geringe Versorgungsdichte in Wien, mit 332 Einwohnern pro Gastronomiebetrieb, legt die Vermutung nahe, daß im großstädtischen Bereich eine zahlenmäßig große Bevölkerungsgruppe selten oder gar nicht außer Haus ißt, was vor allem auf den hohen Anteil von Haushalten mit niedrigem Einkommen zurückzuführen ist. Betrachtet man die regionale Verteilung bezogen auf die Landesfläche, so entfällt auf jeden Quadratkilometer durchschnittlich eine gastronomische Betriebsstätte. Der durchschnittliche Flächendeckungsgrad variiert zwischen den einzelnen Bundesländern nur geringfügig, wobei Wien mit rund 14,5 Betriebsstätten pro Quadratkilometer deutlich über dem Durchschnitt liegt.



Betrachtet man die **Betriebsstrukturen in der Gastronomie hinsichtlich der Betriebsgröße**, zeigt sich eine überwiegende Mehrheit von Klein- und Familienbetrieben (Darstellung 6.11). Dies gilt gleichermaßen für das Beherbergungswesen wie auch für das Gaststättenwesen. Über 90 % der Betriebe werden als Familien- oder Kleinbetriebe mit weniger als 10 unselbständigen Beschäftigten geführt. Im Beherbergungswesen weisen nur 8 % der Betriebe eine mittlere Größe auf, 1 % sind Großbetriebe.⁴⁸ Im Gaststättenwesen weisen überhaupt nur 4 % der Betriebe eine mittlere oder große Größe auf. Betrachtet man die Verteilung der Gesamtumsätze nach Betriebsgröße, zeigt sich dagegen eine geringe Beteiligung der kleineren Betriebe. Auf die Familienbetriebe, die rund 60 % aller Gastronomiebetriebe ausmachen, entfallen im Gaststättenwesen nur 23 % und im Beherbergungswesen nur 14 % des Gesamtumsatzes. Die Mittel- und Großbetriebe zusammen erwirtschaften im Gaststättenwesen beinahe ein Drittel (31 %) und im Beherbergungswesen rund die Hälfte (49 %) des Branchenumsatzes.

⁴⁸Familienbetriebe weisen bis zu einem unselbständigen Beschäftigten, Kleinbetriebe 2 bis 9 unselbständig Beschäftigte, Mittelbetriebe 10 bis 49 unselbständige Beschäftigte und Großbetriebe mehr als 50 unselbständige Beschäftigte auf.



Der Bereich der **Reiseverpflegung** umfaßt schließlich die mobile Bordverpflegung in Zügen, Flugzeugen und auf Schiffen sowie die stationäre Verpflegung in Autobahnraststätten, Bahnhofsgaststätten und Flughäfen. Die stationären Formen der Reiseverpflegung sind im Bereich der Gastronomie bereits miteinfaßt, wo sie allerdings aufgrund der Beschaffenheit der Primärdaten nicht explizit dargestellt werden können. Hinsichtlich der mobilen Reiseverpflegung sind dagegen plausible Schätzungen der Verpflegungshäufigkeit in Zügen und Flugzeugen möglich. Die **Ausspeisung in den Zügen der ÖBB** wird ausschließlich von der Firma Eurest (bis 1995 Wagon-Lits) organisiert. Mit einem wertmäßigen Wareneinsatz von 39 Mio. öS wurden im Jahr 1995 insgesamt 1,3 Mio. Kunden verpflegt. Das entspricht rund 3.600 verpflegten Zuggästen pro Tag. Die Zubereitung der Speisen erfolgt im Waggon selbst, teilweise frisch gekocht und teilweise aufgewärmt, wobei ein Trend zum Einkauf von Fertigprodukten zu beobachten ist. Hinsichtlich der **Verpflegung in Flugzeugen** gibt Lauda Air eine durchschnittliche tägliche Anzahl verpflegter Fluggäste von 5.000 Personen in der Sommersaison und 3.000 in der Wintersaison an. Die Firma Air Rest versorgt durchschnittlich 25.000 Personen pro Tag. Hierbei handelt es sich sowohl um Fluggäste der Austrian Airlines als auch anderer Fluglinien. Insgesamt werden somit täglich rund 33.000 Personen in Zügen und Flugzeugen verpflegt.

Detaillierteres Datenmaterial über die wichtigsten Trends in der Wiener Gastronomie enthält die aktuelle Untersuchung „**Gastro 2000 – Trends in der Wiener Gastronomie**“, erstellt im Auftrag der Wirtschaftskammer Wien und des Wirtschaftsförderungsinstituts. Die Untersuchung basiert hauptsächlich auf einer schriftlichen Umfrage des Fessel&GFK-Instituts unter allen Wiener Gastronomiebetrieben. Die Ergebnisse der Studie sollen das Beratungsangebot des WIFI Wien erweitern, die Arbeit einschlägiger Betriebsberater und der Landesvertretung unterstützen sowie zu weiterführenden wissenschaftlichen Analysen des Gastronomiebereichs anregen. Die folgende Darstellung enthält eine Auswahl der wichtigsten Ergebnisse der Studie.

AUSGEWÄHLTE TRENDS IN DER WIENER GASTRONOMIE

- Zwei Drittel der Wiener Gastronomiebetriebe verzeichneten in den vergangenen drei Jahren konstante bis sinkende Umsätze. Nur ein Drittel der Betriebe verzeichnete steigende Umsatzerlöse. Laut Gastro-Zensus der AC Nielsen GmbH ist der gesamte Marktumsatz (exkl. Hotelbetriebe) zwischen 1994 und 1996 um 3 % von 20,8 auf 20,2 Mrd. öS gesunken. Gleichzeitig ist die Anzahl der Betriebe deutlich gestiegen, sodaß der durchschnittliche Umsatzrückgang bezogen auf den Einzelbetrieb höher als 3 % liegt.
- Die Wiener Gastronomie weist einen kontinuierlichen Trend zur Multi-Kulturalität auf: Während die Zahl der Anbieter mit traditioneller Wiener Küche zurückgeht, ist der Anteil der Anbieter mit ausländischer Küche in den vergangenen 10 Jahren von 33 % auf fast 40 % gestiegen. Die höchsten Anteile weisen dabei Lokale mit italienischer, türkischer, chinesischer, japanischer und indischer Küche auf. Die höchsten Steigerungsraten verzeichnen derzeit Kebab-Lokale und Sushi-Bars.
- Die Umsätze mit Geschäftsessen, Spirituosen, Spielautomaten und die Umsätze nach Mitternacht gehen stark zurück.
- Eine insgesamt steigende Tendenz zeigt sich bei alkoholfreien Getränken und bei Bier.
- Bei Wein zeigen sich leichte Umsatzrückgänge. Gute Weine werden eher zu Hause getrunken.
- Überdurchschnittliche Umsatzentwicklung haben: Hotel-Restaurants, Kaffeehäuser, Kaffee-Restaurants, Bars und Bierlokale, Betriebe in Top-Lage, Betriebe in der Innenstadt, Betriebe mit mehr als 120 Sitzplätzen, junge Betriebe.
- Die Küchenumsätze entwickeln sich generell etwas besser als die Gesamterlöse.
- Die Gäste wollen vermehrt Salate, kleine Portionen, Snacks und leichte Speisen. Dagegen sind Suppen, große Portionen, Diätgerichte und Live-Musik „out“.
- Seit den achtziger Jahren ist der Anteil der Wiener, die vorwiegend auswärts essen, stark angestiegen. Die Zahl jener, die ausschließlich daheim speisen ist deutlich gesunken.
- Die Gäste suchen häufiger das Neue, die Abwechslung, ein qualitativ höherwertiges Angebot und attraktives Ambiente und verlassen sich dabei oft auf die Empfehlungen von Bekannten. Restaurantführer spielen dabei eine nicht zu unterschätzende Funktion als Trendsetter. Der Erfolg der Ethno-Küche hängt stark mit ihrem oft höheren Erlebnisanteil gegenüber den klassischen Angebotsformen zusammen.

Quelle: Gergely 1997

Darstellung 6.12

6.4 Hauben und Kronen im Ländervergleich

Hinweise darauf, daß sich das gastronomische Angebot in Österreich in den letzten Jahren auf ein qualitativ hohes Niveau entwickelt hat, geben die Restaurant-Beurteilungen der beiden renommierten Lokalführer „**Guide Gault Millau**“ und „**Österreich A la carte**“. Die seit nunmehr 18 bzw. 6 Jahren jährlich erscheinenden Guides bieten vielen Konsumenten eine wertvolle Orientierungshilfe. Dabei verfolgen die beiden Gourmetführer unterschiedliche Zugänge: Der „Guide Gault Millau“ widmet sich primär der Zensur der Küchenleistungen und legt dabei jene strengen Maßstäbe an, die sich an den von Gault Millau (zunächst in Frankreich, dann auch in anderen Ländern) selbst mitentwickelten Beurteilungskriterien der „Grande Cuisine“ orientieren. Neben „Frische und Qualität der verwendeten Produkte“ stehen Kriterien wie „Kreativität“, „Harmonie der Zubereitung“, „Beschaffenheit der Suppen und Saucen“ sowie „Exaktheit der Garung“ im Vordergrund. Da der Guide auch in Deutschland, der Schweiz, Luxemburg, Belgien und Frankreich erscheint, erlaubt er einen gewissen internationalen Vergleich. „Österreich A la carte“ dagegen orientiert sich nicht nur an den Standards der internationalen Spitzengastronomie, sondern versteht sich mehr als ein „auf die Eigenheiten der österreichischen Gastronomie ausgerichteter Gourmet-Führer“, der die getesteten Lokale vor allem danach bewertet, ob sie den jeweils selbstgestellten Ansprüchen auf einem überdurchschnittlichen Niveau ent-

sprechen. Das heißt, Häuser der Top-Gastronomie werden zwar mindestens ebenso strengen Test-

kriterien unterzogen wie beim „Guide Gault Millau“, einfachere Gaststätten können aber aufgrund überdurchschnittlicher gastronomischer Leistungen – wozu nicht nur die Qualität der Küche, sondern beispielsweise auch Gastfreundlichkeit und Authentizität gerechnet werden – die Aufnahme in die Liste der Top-Gastronomie erlangen.

Die aktuellen Ausgaben der beiden Führer weisen **insgesamt 346 mit „Hauben“ (Gault Millau) bzw. 378 mit „Kronen“ (A la carte) prämierte Restaurants** aus. Die Lokale stellen zwar unter den rund 29.000 österreichischen Gastronomiebetrieben nur eine qualifizierte Minderheit dar, doch läßt sich aus den jährlichen Neuzugängen ein insgesamt positiver Trend ablesen. Und daß gutes Essen keineswegs nur den Gästen teurer Luxusrestaurants vorbehalten bleibt, beweist die Vielzahl an einfacheren und erschwinglichen Gast- und Wirtshäusern, die sich in den letzten Jahren mit Hauben oder Kronen schmücken konnten. Von diesen gehen starke Impulse zur Forcierung bodenständiger, regionaler Speisen unter Verwendung von Produkten aus einheimischer Produktion aus. Dieser **Trend zur Regionalisierung** läßt sich in unterschiedlicher Ausprägung in allen Bereichen der Gastronomie nachzeichnen, auch wenn er überwiegend in den klassischen Wirts- bzw. Gasthäusern zu beobachten ist. Parallel dazu hat die gastronomische Landschaft in Österreich durch eine Vielzahl neuer Restaurants mit sogenannter **Ethnoküche** (hauptsächlich italienische, levantinische, indische, chinesische und japanische Küche) an Vielfalt gewonnen.

1996 gab es in Österreich bereits drei mit vier Hauben ausgezeichnete Köche. Im über siebenmal größeren Frankreich trugen elf Köche und im zehnmal größeren Deutschland nur drei Köche die vier Hauben. **Österreich schneidet damit sowohl in bezug auf die Dichte an Haubenlokalen als auch in bezug auf die Gesamtzahl der vergebenen Hauben im Vergleich zu Frankreich und Deutschland besonders gut ab.** Auch wenn auf dieser Ebene kein direkter Vergleich möglich ist, zeigen diese Ergebnisse, daß das seit Jahren anhaltende Bemühen um qualitative Verbesserungen innerhalb der österreichischen Gastronomie auch hier seinen Ausdruck findet. Charakteristisch für Österreich sind die überdurchschnittlich vielen Ein-Hauben-Lokale.

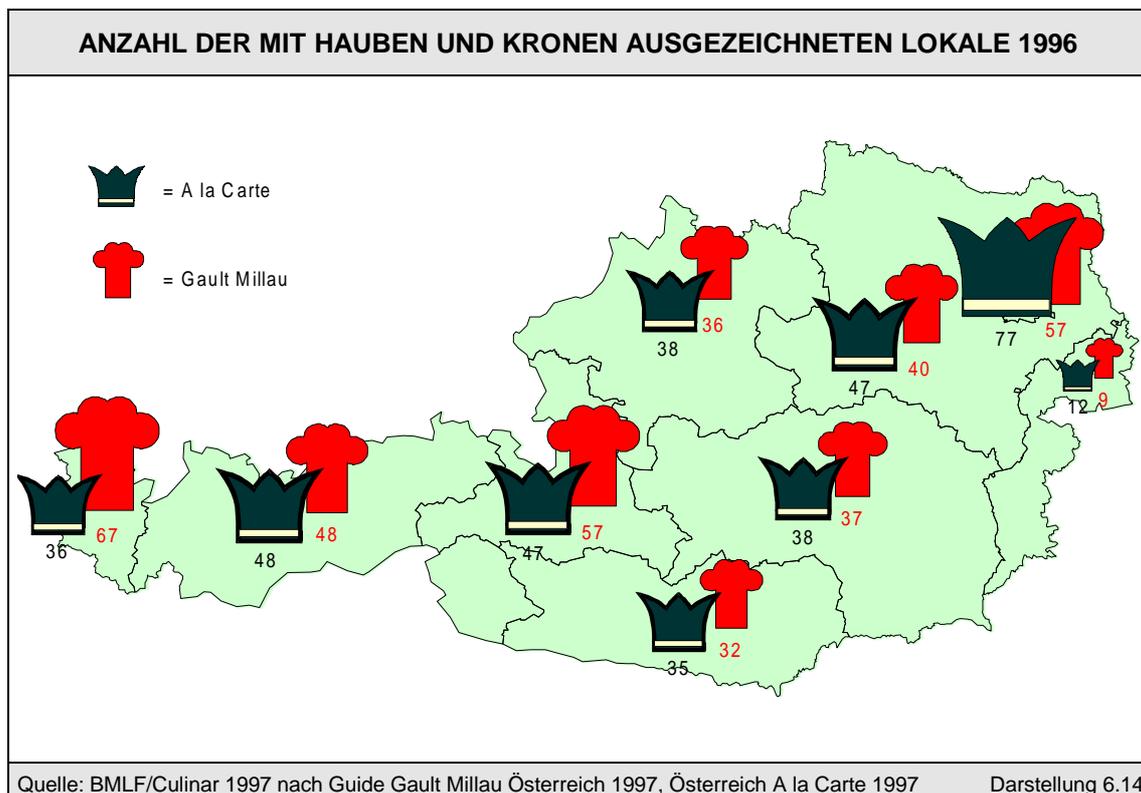
Im **Bundesländervergleich** liegen nach der Bewertung von Gault Millau Wien und Salzburg mit jeweils 57 Haubenlokalen weit voran, wobei Wien im Jahr 1996 75 Hauben erkochte, während in Salzburg insgesamt 83 Hauben vergeben wurden. Damit konnten beide Bundesländer ihren Vorsprung gegenüber den anderen ausbauen. Tirol und Niederösterreich haben zwar innerhalb der letzten Jahre an Terrain gewonnen, liegen jedoch mit 48 bzw. 40 Haubenlokalen deutlich zurück. Kärnten, bislang eher ein kulinarisches Hoffungsgebiet, stagniert bei Hauben und Lokalen und hat in bezug auf Servicefreundlichkeit 1996 den schlechtesten Wert unter allen Bundesländern erzielt. In der Steiermark ist die Situation ähnlich. Auch das A la Carte vergibt die meisten Kronen in Wien (150) und Salzburg (103). Im Gegensatz zum Gault Millau weist Salzburg bei der A la Carte-Bewertung aber eine deutlich geringere Anzahl an Kronenlokalen auf (47) und grenzt sich damit, rein quantitativ betrachtet, kaum von Tirol (48) oder Niederösterreich (47) ab. Die relativ wenigen Salzburger Lokale erreichen jedoch besonders gute Bewertungen. In Kärnten und Niederösterreich zeichnet sich innerhalb der letzten Jahre ein relativ deutlicher Rückgang an Haubenlokalen ab, während Vorarlberg und Oberösterreich stabil bleiben. Zuwächse verzeichnet die Steiermark, auch wenn es sich durchwegs um einfache Lokale handelt und der Bereich der Spitzengastronomie nach wie vor fast ausgespart bleibt

(vgl. Tabellenanhang). In Bezug auf die Bevölkerungszahl plaziert Gault Millau Salzburg an erste

Stelle, gefolgt von Vorarlberg, Tirol und Kärnten, während bei der A la Carte-Bewertung Vorarlberg und Salzburg Kopf an Kopf liegen, gefolgt von Kärnten und Tirol.

ANZAHL DER MIT HAUBEN AUSGEZEICHNETEN LOKALE 1996				
	Anzahl der mit Hauben ausgezeichneten Lokale	Gesamtzahl der vergebenen Hauben	Anzahl der mit Hauben ausgezeichneten Lokale pro 100.000 Einwohnern	Gesamtzahl der vergebenen Hauben pro 100.000 Einwohnern
Österreich	346	445	4,3	5,5
Deutschland	885	1.272	1,1	1,6
Schweiz	621	901	8,9	12,9
Frankreich	1.992	2.605	3,5	4,4

Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Guide Gault Millau Deutschland 1997, Österreich 1997, Schweiz 1997, Frankreich 1997, ÖSTAT Statistisches Jahrbuch 1995
Darstellung 6.13



7. Lebensmittelqualität

- Mit der zunehmenden Liberalisierung sowie Internationalisierung der Lebensmittelmärkte erhält die Diskussion um die Qualität der Lebensmittel neue Dimensionen. Der Begriff der Lebensmittelqualität ist zu einem äußerst komplexen Bewertungsmaßstab geworden, der von den Anbietern und Konsumenten je nach Marktpositionierung und Interessenslage sehr unterschiedlich eingesetzt wird.
- Die zentralen Qualitätskriterien für die landwirtschaftliche Lebensmittelproduktion umfassen Kosteneffizienz, die Kriterien des Qualitätsklassengesetzes, Natürlichkeit und Landschaftsbezug. Die zentralen Qualitätskriterien der gewerblich-industriellen Lebensmittelverarbeitung umfassen die Erfüllung rechtlicher Standards, Kundenakzeptanz und Wirtschaftlichkeit. Der Lebensmitteleinzelhandel orientiert sich ebenfalls primär am Kriterium der Lebensmittelsicherheit. Für die Anbieter in der Gemeinschaftsverpflegung spielen neben dem Sicherheitskriterium zunehmend auch ernährungsphysiologische Kriterien eine gewichtige Rolle.
- Die wichtigsten Qualitätskriterien der Konsumenten sind die Frische, die Herkunft und die Naturbelassenheit der Lebensmittel.
- Durch die Liberalisierung des Lebensmittelmarktes kommt der Lebensmittelkennzeichnung eine wachsende Bedeutung zu. Während die EU schon seit Jahren eine „Informationsphilosophie“ (strenge Kennzeichnungsbestimmungen) verfolgt, ging man in Österreich von einer Art „Schutzphilosophie“ (strenge Produktionsvorschriften) aus. Die strengeren EU-Kennzeichnungsbestimmungen wurden schon im Zuge der EU-Beitrittsverhandlungen in österreichisches Recht übernommen. Trotz des steigenden Informationsbedürfnisses der Konsumenten darf das Instrument der Lebensmittelkennzeichnung aber nicht überschätzt werden, da diesem eine Reihe von Grenzen gesetzt sind.
- Der Lebensmittelkontrolle kommt durch die Liberalisierung und dem damit verbundenen Wegfall der Grenzkontrollen innerhalb der EU ebenfalls steigende Bedeutung zu. Derzeit bestehen jedoch innerhalb der EU länderspezifisch erhebliche Kontrollunterschiede.
- In Österreich kann das Niveau der Lebensmittelüberwachung – im internationalen Vergleich – als sehr hoch eingestuft werden. Besondere Aufmerksamkeit gilt in Österreich der Kontrolle des Auftretens von Salmonellen, vor allem bei Hühnerfleisch und Eiern.
- Zur Zeit werden in Österreich 3 Methoden für den Nachweis der Bestrahlung von Lebensmitteln angewendet. Für Verfahren zum Nachweis gentechnisch veränderter Lebensmittel wird zur Zeit ein eigenes Labor eingerichtet.

7.1 Qualitätsbegriffe in Produktion, Verarbeitung und Handel

Definitionen zur Lebensmittelqualität setzen sich mit der **Beschaffenheit** eines Objektes auseinander und sprechen daher von der „Eignung, festgelegte Erfordernisse zu erfüllen“ oder vom Erfüllen „des erwünschten Zwecks“ (Fullfillment of the need). Dabei definieren sie den Begriff Qualität vorerst wertneutral. Umgangssprachlich wird hingegen zwischen guter und schlechter Qualität unterschieden, wobei unter ersterem das überdurchschnittliche Erfüllen von Standards, Werten und Normen verstanden wird. Die Vielfalt an Definitionen (siehe Darstellung 7.1) zeigt, daß die Qualität eines Objektes kein absolutes Maß ist, sondern sich nur in bezug auf konkrete Wertmaßstäbe, d.h. hinsichtlich der Erfüllung von Wünschen und Erwartungen realisieren, bzw. beurteilen läßt. Qualität wird daher immer subjektiv definiert, insbesondere was die Bedeutung von Teilqualitäten betrifft. Diese subjektiven Definitionen und Erwartungen sind nicht unabhängig von gesellschaftlichen Diskursen, die geprägt von spezifischen regionalen, sozialen und religiösen Traditionen in unterschiedlicher Weise auf technologische und ökologische Entwicklungen im Lebensmittelsektor ebenso Bezug nehmen wie auf ökonomische Interessen.

UNTERSCHIEDLICHE DEFINITIONEN DES BEGRIFFS LEBENSMITTELQUALITÄT	
<ul style="list-style-type: none"> • Die Gesamtheit von Merkmalen einer Einheit bezüglich ihrer Eignung, festgelegte und vorausgesetzte Erfordernisse zu erfüllen (ISO EN SN 8402, Ausgabe 1994). • Die Relation zwischen realistischer und geforderter Beschaffenheit (Deutsche Gesellschaft für Qualität e.V.). • Die Übereinstimmung mit den Vorschriften. • Die Summe aller Eigenschaften, die für die Wertschätzung durch den Verbraucher von Bedeutung sind, soweit diese insbesondere aus ernährungsphysiologischer, hygienischer und toxikologischer Sicht erfüllbar sind. • Das Maß, in dem einem definierten Kundenanspruch für ein Produkt oder einer Dienstleistung nachgekommen wird. • Die Summe aller Eigenschaften eines Produktes, die den erwünschten Zweck erfüllen (Fullfillment of the need). 	Darstellung 7.1
Quelle: BMLF/Culinar 1997	

Für Teile des Lebensmittelsektors ist die Erkenntnis, daß Lebensmittelqualität subjektiv wahrgenommen wird, nicht neu. Dort wird der Erfolg eines Produktes schon lange an der Qualitätseinschätzung der Kunden gemessen, deren Urteil sich aus der Gegenüberstellung von erwarteter (vgl. Kapitel Qualitätsbegriffe der Konsumenten) und wahrgenommener Leistung ergibt. Faßt man diese kundenorientierte Betrachtung von Qualität noch etwas weiter, so können in bezug auf die Qualitätsdefinition drei Dimensionen unterschieden werden: Die **Potentialdimension** stellt die Wahrnehmung des Kunden hinsichtlich der Strukturen und Potentiale des Anbieters eines Produktes in den Vordergrund. Unter der **Prozessdimension** ist die Einschätzung der Tätigkeiten und Prozesse während der Leistungserstellung zu verstehen, während die **Ergebnisdimension** die realisierte Leistung oder das fertige Produkt betrachtet. Eine ganzheitliche Qualitätsbeurteilung wird sich in jedem Fall an allen drei Dimensionen orientieren, wobei diese unterschiedlich gewichtet werden können.

Die verstärkte Ökonomisierung und Internationalisierung der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung als Folge der Liberalisierung des Lebensmittelmarktes forciert die Auseinander-

setzung mit dem Begriff Lebensmittelqualität. Konnte sich der Konsument bis vor kurzem auf die österreichischen Rechtsvorschriften (Lebensmittelgesetz, Lebensmittelkodex u.ä.) verlas

sen, so muß er auf dem heutigen internationalen Markt in verstärktem Ausmaß selbst der Frage der Lebensmittelqualität nachgehen. Dabei werden von den jeweiligen Akteuren des Lebensmittelsektors nicht nur mannigfaltige Qualitätsaspekte thematisiert, sondern auch unterschiedlichste Qualitätsbegriffe eingesetzt. Der jeweils spezifische Begriff von Lebensmittelqualität wird dabei auch als Instrument zur Durchsetzung der jeweiligen Marktinteressen verstanden. In der Folge wird den spezifischen Wünschen und Erwartungen hinsichtlich der Qualität innerhalb des Lebensmittelsektors (Lebensmittelproduktion, -verarbeitung und -handel) nachgegangen, um einen Einblick in die unterschiedlichen Qualitätsbegriffe zu vermitteln.⁴⁹

7.1.1 Qualitätsbegriffe in der Landwirtschaft

Die österreichischen Landwirte verstehen sich selbst sowohl als **Rohstofflieferanten** für die nachgelagerten verarbeitenden Industrien bzw. Großverteiler, als Lebensmittelproduzenten (frische und verarbeitete Produkte aus landwirtschaftlicher Produktion wie z.B. Kartoffeln, Bauernbrot, Würste, Speck), wie auch als Landschaftspfleger, die den ländlichen Raum gestalten und die Ressourcen für die Zukunft nachhaltig sichern sollen. In ihrer Funktion als Rohstofflieferanten sind die Landwirte überwiegend an die Qualitätsvorgaben der verarbeitenden Industrie gebunden. Die Qualitätsklassen⁵⁰ auf Basis des Qualitätsklassengesetzes finden nur am Frischmarkt Anwendung. Noch strenger sind die Qualitätsvorgaben für die Lebensmittel von Vertragsbauern. Laufende Beratungen und ein spezifisches Saatgut wird meist automatisch von seiten der Lebensmittelindustrie zur Verfügung gestellt. Der Qualitätsbegriff ist hier der **Ergebnisdimension** zuzuordnen.

In ihrer Funktion als **Landschaftspfleger** und **Lebensmittelproduzent** spielen hingegen Aspekte wie der geringe Einsatz von Pestiziden, Artenvielfalt, Umweltverträglichkeit u.ä. (Stichwort: Ökoland) eine wichtige Rolle – Qualitätsaspekte also, die der Prozeßdimension zuzuordnen sind. Biobauern legen besonderen Wert auf die **Prozeßdimension**, wobei sie noch einen Schritt weiter gehen, indem sie von der „inneren Qualität“ der Lebensmittel sprechen.

7.1.2 Qualitätsbegriffe in der Lebensmittelindustrie

Für die Akteure der Lebensmittelindustrie stehen das Erfüllen der **rechtlichen Standards** (insbesondere im Bereich Hygiene und Toxikologie), die **Akzeptanz durch die Kunden** und die **Wirtschaftlichkeit** im Zentrum der Qualitätsdiskussion. Darüber hinaus wird der Begriff „Qualität“ in der Lebensmittelindustrie als konzeptioneller Dreh- und Angelpunkt im Dienst am Kunden verstanden, bzw. als Instrument eingesetzt, um neue Marktanteile zu erobern. Für Teile der Industrie sind Preis-Leistungsverhältnis und Geschmack von zentraler Bedeutung. Dabei wird von seiten der Lebensmittelindustrie davon ausgegangen, daß die Konsumenten sehr

⁴⁹Die folgenden Ausführungen basieren auf den Ergebnissen qualitativer Interviews, die mit ausgewählten Vertretern der Bereiche Landwirtschaft, Lebensmittelindustrie, Außer-Haus-Verpflegung und Handel im Herbst 1996 von Culinar durchgeführt wurden, während die Qualitätsbegriffe der Konsumenten auf einer standardisierten, Österreich-repräsentativen Befragung (1517 Befragte) von Fessel & GfK 1996 beruhen.

⁵⁰Die Qualitätsklassen werden nicht im Lebensmittelgesetz geregelt, sondern im österreichischen Qualitätsklassengesetz. Dabei werden diverse Lebensmittelgruppen nach Kriterien wie Größe, Form, Farbe, Freiheit von Fehlern, Sauberkeit u.ä. in diverse Handelsklassen (Extra, Qualitätsklasse 1,2 und 3) eingeteilt.

genau das gebotene Preis-Leistungsverhältnis beurteilen und diese Kaufentscheidung das jeweilige Angebot bestimmt. Mit dieser Einschätzung wird deutlich, daß die Vertreter der Lebensmittelindustrie unter Qualität die vom Kunden wahrgenommene Qualität (Ergebnis- und Prozeßqualität) verstehen. Entsprechend der Maxime „Qualität ist, wenn der Kunde wiederkommt und nicht das Produkt“, könnte dieses Qualitätsverständnis auch als das Erfüllen von Mindestanforderungen (Schwerpunkt optische Qualität) verstanden werden.

Auch jene österreichischen Unternehmen, die sich besonders mit den aktuellen Qualitätsdiskussionen auseinandersetzen, unterscheiden sich nicht wesentlich von dem bisher genannten Zugang. Im Zentrum steht die sogenannte „Planungsqualität“ (Entwurfsqualität, Qualität der Fertigungsanweisungen, Qualität des Vormaterials), die sich nach Ansicht der Lebensmittelproduzenten am Qualitätsbegriff des Kunden orientieren, gefolgt von der „Ausführungsqualität“ (Qualität der Prüfung, Lager- und Versandqualität, Servicequalität), die sich an den gesetzlichen Auflagen orientiert.

7.1.3 Qualitätsbegriffe im Lebensmittelhandel

Der Handel versteht sich selbst als Vermittler zwischen Industrie und Konsumenten bzw. als „Anwalt für Konsumentenwünsche“. Damit verläßt er seine traditionelle Rolle als reiner Absatzmittler und nimmt verstärkt Einfluß auf die Lebensmittelproduktion (Vorgabe von Qualitätskriterien) und Lebensmittelverarbeitung (Eigenmarken). Es besteht ein hoher Bedarf an **Lebensmittelsicherheit** (Herkunftsgarantie, Hygiene u.ä.), sodaß eine zunehmend größere Bedeutung der Lebensmittelkontrolle zukommt (verstärkte freiwillige externe oder interne Kontrolle), wobei die **Nachvollziehbarkeit** in bezug auf Herkunft und Sicherheit des Produktes ein neues wichtiges Qualitätskriterium darstellt.

Damit steht die **Ergebnisdimension** bzw. das Produkt im Vordergrund der qualitativen Überlegungen im Handel, denn nur meßbare bzw. sichtbare Unterschiede können vom Handel vermarktet werden. Eine gewisse Ausnahmestellung nimmt hierbei die Vermarktung von Bioprodukten ein, die, ohne herkömmliche Produkte abzuwerten, erstmals ein größeres Augenmerk auf die Prozeßdimension eines Lebensmittels legen und auf Anhub neue Kundengruppen ansprechen konnten.

7.1.4 Qualitätsbegriffe in der Außer-Haus-Verpflegung

Auch die Außer-Haus-Verpfleger geben an, daß sie sich an den Wünschen der Kunden orientieren. Die Produktion von Qualität werde durch **Absatzchancen** und **Kundenpräferenz** bestimmt. Qualität heißt für die Außer-Haus-Verpfleger, ein hygienisch einwandfreies und gesundheitlich unbedenkliches Produkt zur Verfügung zu stellen. Angesichts der hohen Sensibilität der Konsumenten in diesem Bereich, unterwerfen sich die Anbieter einer Reihe von Kontrollen und übertreffen dabei auch oft im Rahmen firmeninterner Initiativen die gesetzlichen Standards. Gleichzeitig organisieren die Anbieter ein straffes **Qualitätskontrollsystem** durch die Struktur der Lieferantenbeziehungen. Dabei zeigt sich, daß die Interessen der großen Anbieter über ein Netz von Lieferanten und Vorlieferanten bis hin zum Bauern durchgesetzt wer-

den. Die großen Anbieter (Fast-Food-Ketten etc.) transportieren auch **ernährungskulturelle Trends** und erreichen dabei besonders stark zukünftige Zielgruppen über die Schulverpflegung oder im Rahmen der Freizeitgastronomie. Die „Kunden von morgen“ verfügen noch nicht über internalisierte Geschmacksstandards. Geschmackliche Standards werden durch die steigenden Verpflegungszahlen, welche durch gesellschaftliche Umstrukturierungsprozesse bestimmt sind, gesetzt. Die großen Akteure wirken als **Geschmacksbildner**.

Bemühungen um eine ausgewogene Ernährung werden als klarer Trend hin zu mehr Qualität gesehen, wobei es vorwiegend um die Verbesserung der ernährungsphysiologischen Zusammensetzung der Speisen bzw. Produkte geht. Gleichzeitig existieren auch Trends zur Verringerung von Zusatzstoffen (z. B. im Bereich Kindergarten- und Schulverpflegung). Begriffe wie „naturnah“ dominieren, der Einsatz biologischer Nahrungsmittel wird weniger stark forciert. Der Konkurrenzkampf zwischen den großen Anbietern wird entlang der Argumentation von Qualitätskriterien geführt, wobei die Konzepte unterschiedlich sind und unterschiedliche Marktchancen garantieren. Für die Außer-Haus-Konsumenten darf jedoch „gesündere“ oder qualitativ hochwertigere Ernährung keinesfalls den Geschmack oder das Eßvergnügen einschränken. Der Preis wird dabei nicht als das entscheidende Kriterium verstanden, da davon ausgegangen wird, daß die Kunden für bessere Qualität auch einen etwas höheren Preis in Kauf nehmen. Neben dem Absatz von Produkten werden auch zunehmend Philosophien und Lebenseinstellungen transportiert, die eng mit der **Eßkultur** in Zusammenhang stehen.

7.2 Qualitätsbegriffe der Konsumenten⁵¹

Befragt nach den Kriterien, die für sie die Qualität von Lebensmitteln ausmachen, nennen 68 % der ÖsterreicherInnen spontan mit Abstand am häufigsten die **Frische** bzw. frische Zutaten. An zweiter Stelle steht unter den mit Qualität assoziierten Merkmalen die **Herkunft der Lebensmittel** – 20 % nennen sie ganz allgemein, 19 % beziehen sich explizit auf österreichische Herkunft und 3 % sprechen von "österreichischer Qualität". An dritter Stelle folgt **Naturlabel** bzw. Unberührtheit von Chemie und Zusatzstoffen (27 %). Für 15 % spielen die sinnlich wahrnehmbaren Qualitäten des Geschmacks bzw. Aromas eine Rolle. Andere Kriterien werden von höchstens 8 % spontan genannt – darunter noch am häufigsten, daß die Lebensmittel aus biologischem Anbau stammen sollten (8 %), das Aussehen der Lebensmittel (7 %) sowie ein niedriger Preis (6 %), dem also nur eine recht untergeordnete Rolle zukommt. Zwischen diesem allgemeinen Qualitätsbegriff und jenen Qualitätskriterien, die Konsumenten mit Frischfleisch, Milch und Milchprodukten verbinden, zeigen sich einige Unterschiede.

Auffälligerweise wird das Kriterium "Frische" zu beiden spezifischen Lebensmittelgruppen deutlich seltener genannt (zu Milch von 40 %, zu Frischfleisch von 37 %). Dies ist bei **Milch und Milchprodukten** teils darauf zurückzuführen, daß hier in hohem Maß das Ablaufdatum als Qualitätskriterium genannt wird (von 18 % gegenüber 2 % zu Lebensmitteln allgemein) und

⁵¹Den Daten dieses Kapitels liegen empirische Ergebnisse einer standardisierten, Österreich-repräsentativen Befragung zugrunde (1517 Befragte), die von Fessel & GfK im September 1996 durchgeführt wurde. Soweit wie möglich wurden diese Ergebnisse mit jenen einer Befragung des Gallup-Instituts aus 1993 (ebenfalls standardisiert und repräsentativ für Österreich) verglichen.

den Frische-Begriff substituiert. Bei Fleisch kann die geringere Nennungshäufigkeit teils darauf zurückgehen, daß die ausdrückliche Frage nach Frischfleisch von einem Teil der Befragten nicht in Opposition zu Tiefkühlfleisch gesehen wurde und daher für sie das Kriterium der Frische nicht mehr nennenswert war, während andere es nach wie vor für betonenswert hielten.⁵²

Bei Milch und Milchprodukten wird die Herkunft weniger betont (10 % geben sie hier an) als in bezug auf Lebensmittel im allgemeinen und in bezug auf **Fleisch** (jeweils 20 %). Die Nennung von dezidiert österreichischer Herkunft bleibt jedoch in allen Fällen etwa gleich. Bei Fleisch gibt 1 % an, es dürfe nicht aus England stammen (synonym für BSE-Freiheit). Auffallend ist im Zusammenhang mit Fleisch und Milch das nahezu völlige Fehlen der Kriterien "Naturbelassenheit" und "keine Zusatzstoffe", während 27 % diese Kriterien zu Lebensmitteln im allgemeinen nennen – sie sind offenbar bei anderen Lebensmittelgruppen stärker in Frage gestellt.

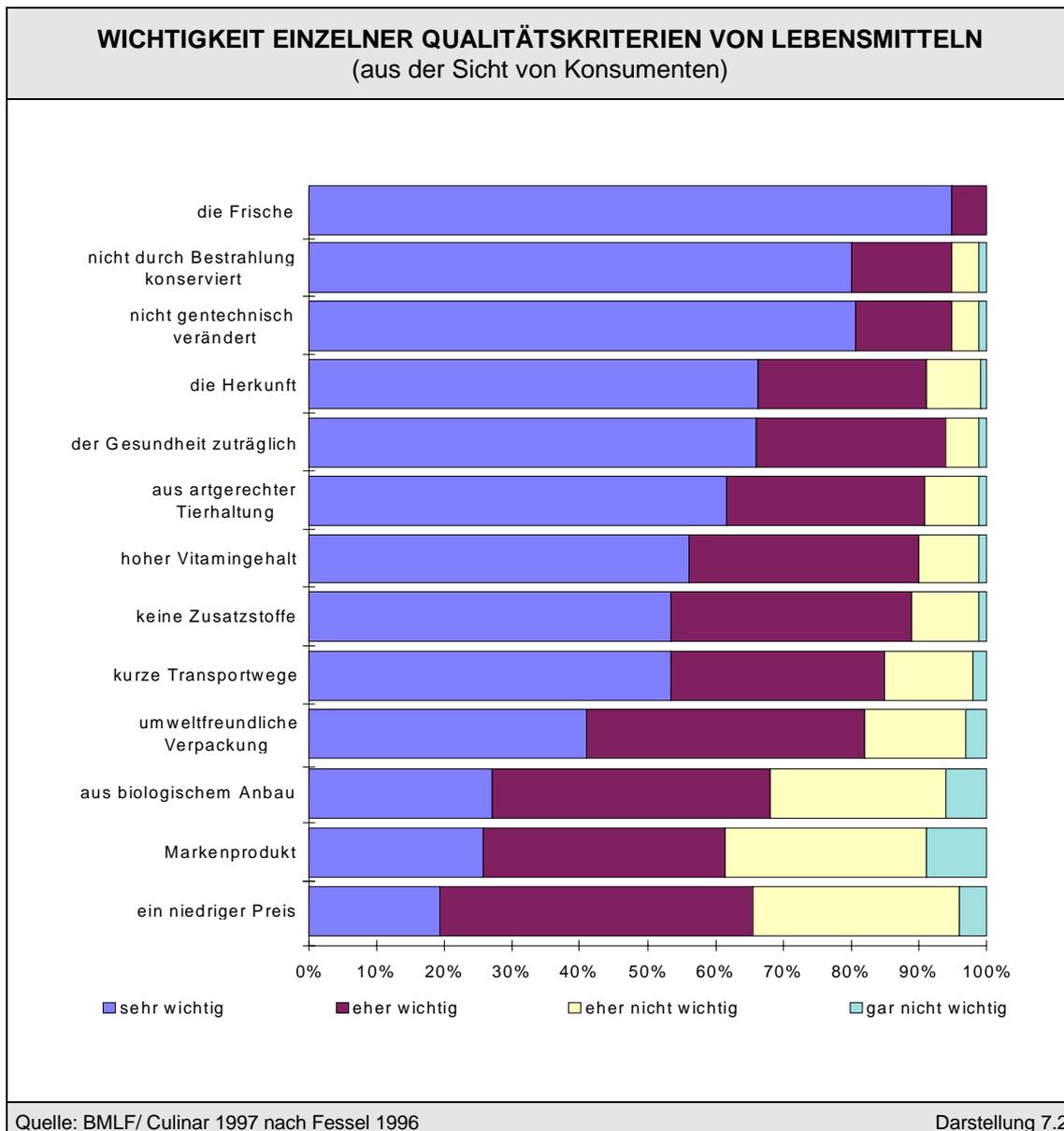
Die Untersuchungen anhand vorgegebener Qualitätskriterien, welche die Befragten den Lebensmitteln zuordnen sollten, zeigen andere Ergebnisse als jene, die sich aus den Spontanantworten ergeben. Insbesondere betonen die Befragten, daß neben der **Frische**⁵³ (95 %), Lebensmittel frei von **gentechnischen Veränderungen** und von Konservierung durch **Bestrahlung** sein sollen: jeweils 80 % bezeichnen dies als „sehr wichtig“ im Zusammenhang mit Lebensmittelqualität, während nur 4 % bzw. 1 % diese Merkmale spontan als Qualitätskriterien nennen. Diese gravierenden Differenzen lassen sich dahingehend verstehen, daß diese Eingriffe im Alltagsbewußtsein nur schwach verankert sind und lediglich bei direkter Nachfrage stark beachtet werden. Auch eine umweltfreundliche Verpackung, artgerechte Tierhaltung und kurze Transportwege bewerten die Befragten, wenn sie darauf angesprochen werden, mit höherer Wichtigkeit, während sie diese Kriterien spontan nur recht selten nennen.

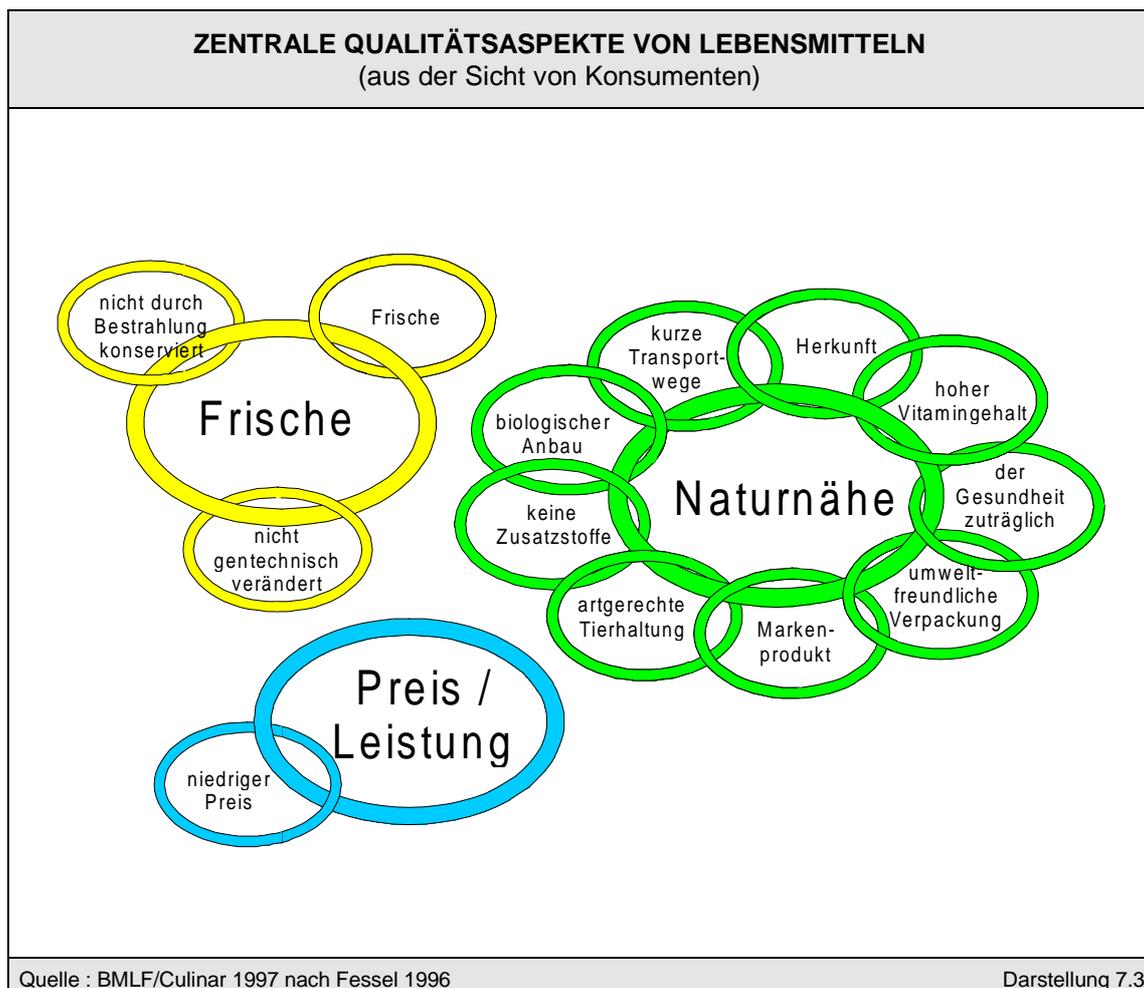
Die unterschiedlichen Kriterien des Begriffs Lebensmittelqualität gliedern sich in drei übergreifende, voneinander getrennte Aspekte: den Preis, der ein von allen anderen Gesichtspunkten isoliertes Kriterium darstellt, den komplexen Aspekt der Naturnähe sowie Frische. Der Aspekt Naturnähe bündelt neben Merkmalen, die sich auf die Herkunft der Lebensmittel beziehen und solchen, die die Erhaltung natürlicher Qualität und Reinheit garantieren können, auch solche der Gesundheitszuträglichkeit sowie ökologische Aspekte.

Gentechnik und Bestrahlungskonservierung fügen sich bemerkenswerterweise nicht in dieses Schema, sondern stehen im Bewußtsein der Befragten viel eher in Verbindung mit Frische. Sie werden offensichtlich in erster Linie in Zusammenhang mit der Lagerfähigkeit von Lebensmitteln gesehen. Dies dürfte nicht zuletzt auf eine Beeinflussung durch die Diskussionen über die „Anti-Matschtomate“ zurückgehen. Die technischen Eingriffe der Lebensmittelindustrie erscheinen somit in den Augen der Konsumenten unter zwei unterschiedlichen Perspektiven: Zusatzstoffe, die sich in den Qualitätsaspekt der Naturnähe einreihen, Gentechnik sowie Bestrahlungskonservierung.

⁵²Zum Begriff „Frische“ scheint zumindest in Teilen der Bevölkerung Unklarheit zu herrschen. So weisen auch andere Daten darauf hin, daß sogar tiefgekühltes Fleisch als frisch gilt. Zu Frischfleisch geben immerhin 12 % der Befragten eine übliche Lagerungsdauer von mehr als einer Woche an, unter den Landwirten waren es sogar 31 %.

⁵³Im Vergleich zu einer deutschen Erhebung (Nielsen Märkte & Meinung 1996), zeigt sich, daß auch dort die Frische von Lebensmitteln ein zentrales Qualitätskriterium darstellt. 82% beurteilen sie als „sehr wichtig“, gefolgt von gutem Geschmack (78%), und nachgewiesener Herkunft (62%).





Die Angabe, ein niedriger Preis sei für die Qualität eines Lebensmittels "sehr wichtig", findet sich vor allem in den Berufsgruppen mit den niedrigsten Einkommen, am häufigsten unter Arbeitern. Nahezu alle Qualitätsmerkmale werden von **Frauen** höher bewertet als von Männern, unter den Einzelmerkmalen vor allem **hoher Vitamingehalt** und **artgerechte Tierhaltung**, unter den übergreifenden Aspekten insbesondere die **Naturnähe**. Für jüngere Personen (15–30jährige) spielen die meisten Qualitätskriterien eine geringere Rolle als für ältere: so etwa die Gesundheitszuträglichkeit, aber auch die Abwesenheit von Gentechnik und Bestrahlungskonservierung. Landwirte und im Haushalt Tätige stufen Naturnähe und Frische am höchsten ein, Personen in Ausbildung, aber auch Arbeiter und Facharbeiter messen ihnen die geringste Wichtigkeit zu. Weiters wird in stärker industrialisierten Wohngemeinden insbesondere dem Fehlen von Gentechnik und Bestrahlungskonservierung deutlich geringere Bedeutung zugemessen.

Auch die allgemeinen Werthaltungen der Konsumenten beeinflussen deren Beurteilung von Lebensmittel-Qualitätsaspekten. Diese Werthaltungen sind in übergreifende kulturelle Muster eingebettet, die sich milieuspezifisch gestalten.

Zu einer hohen Bewertung von Naturnähe tendieren stark weltoffene Personen sowie jene, die sich stark nach traditionellen Werten orientieren. Mit einer stark traditionellen Orientierung geht eine erhöhte Bewertung von Frische einher. Weltoffene Personen messen diesem Aspekt zwar ebenfalls verstärkte Bedeutung zu, jedoch in vergleichsweise geringerem Maß.⁵⁴

Personen, in deren Haushalt Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft verwendet werden, tendieren zu einer höheren Bewertung aller Kriterien und betonen vor allem den Qualitätsaspekt der Naturnähe. Eine höhere Bewertung von Naturnähe geht mit einer positiveren Einschätzung des vorhandenen Wissensstandes zu Fragen der Ernährung und Gesundheit einher – ein Zusammenhang, der zu Frische nicht besteht.

7.2.1 Essen außer Haus: Subjektive Beurteilung

Was die Zufriedenheit mit den verschiedenen Varianten des Essens außer Haus anbelangt, so schneiden **Gasthäuser und Restaurants** in den Augen der Konsumenten am besten ab, Gemeinschaftsverpflegungen und Würstelstände/Imbißstuben hingegen am schlechtesten. Mit dem Speisenangebot im Gasthaus sind 44 % derjenigen Personen, die zumindest gelegentlich dort essen, sehr zufrieden, mit dem in Restaurants 55 %, Unzufriedenheit kommt bei beiden Lokalgattungen so gut wie nicht vor. Mit dem Angebot von Würstelständen oder Imbißstuben hingegen äußern sich lediglich 22 % sehr zufrieden und 15 % (eher) nicht zufrieden. Ähnlich sind die Nutzer von Betriebsküchen, Mensen und Anstaltsverpflegungen zu 24 % sehr zufrieden, zu 20 % jedoch (eher) nicht zufrieden.

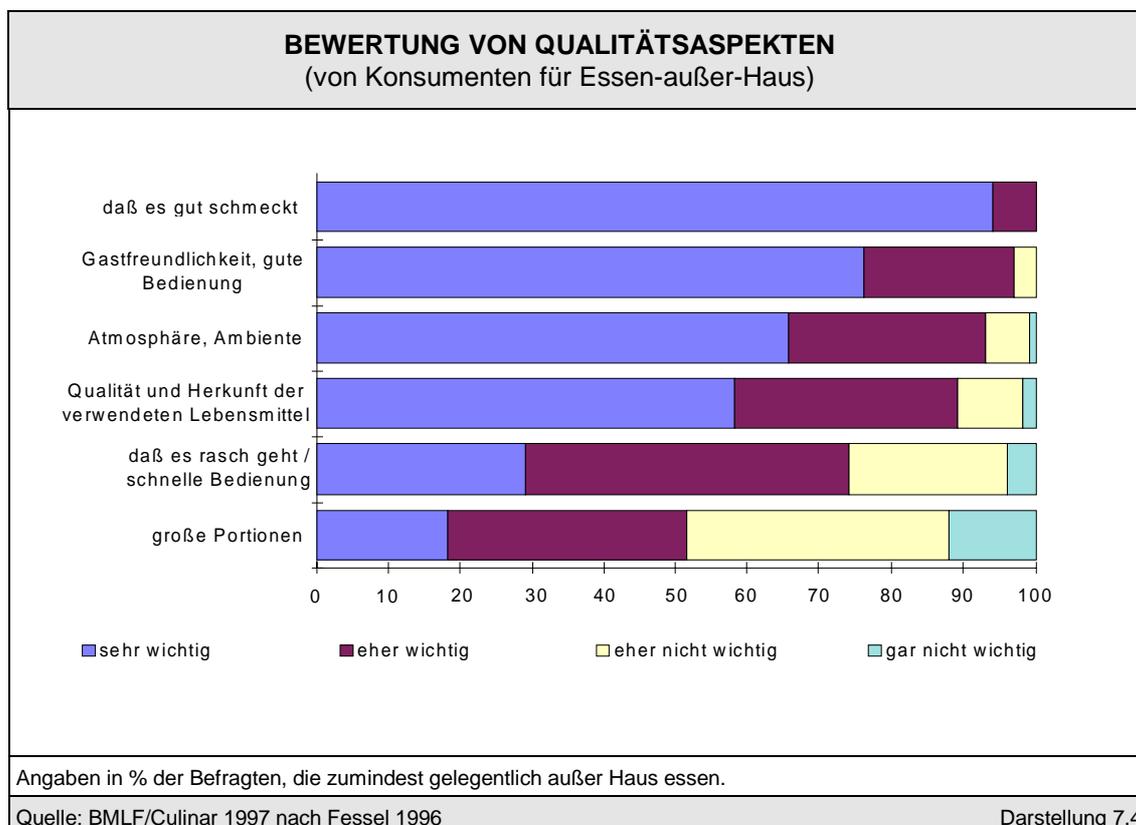
Nach den Qualitätskriterien gefragt, die sie für Essen außer Haus anwenden, nennen die Befragten spontan zu einem Drittel (33 %) recht allgemein eine **"gute Qualität des Essens"**, 7 % sprechen von der **Frische der Speisen bzw. Zutaten**, 5 % von leichter bzw. gesunder Kost. Ebenfalls nennt ein Drittel Gastfreundlichkeit bzw. gute Bedienung (32 %), "daß es gut schmeckt" (31 %) und ein günstiges Preis-Leistungsverhältnis bzw. ein preisgünstiges Angebot (30 %). Gegenüber diesen Hauptkriterien untergeordnetere Aspekte stellen eine angenehme Atmosphäre bzw. das Ambiente dar (22 %) und schnelles Service (18 %). 15 % nennen Hygiene und Sauberkeit von Geschirr und Lokal, die offenbar ihren Erfahrungen gemäß nicht selbstverständlich sind, 12 % große bzw. ausreichende Portionen.

Unter den vorgegebenen Kriterien, denen alle Befragten ihre jeweilige Wichtigkeit zumessen sollten, tritt der **gute Geschmack** der Speisen stark in den Vordergrund. Ihn betrachten die ÖsterreicherInnen mit Abstand am häufigsten als sehr wichtig (94 %), gefolgt von **Gastfreundlichkeit und guter Bedienung** (76 %) sowie **Atmosphäre und Ambiente** (65 %). Qualität und Herkunft der verwendeten Lebensmittel stehen hier an vierter Stelle, mehr als die Hälfte betrachtet – direkt darauf angesprochen – dieses Kriterium, das in den Spontanantworten nur sehr untergeordnet aufscheint, als sehr wichtig (58 %). Rasche Bedienung und große Portionen stehen vergleichsweise im Hintergrund (29 % bzw. 18 % sehr wichtig).

⁵⁴Die Werthaltungen der Weltoffenheit und Traditionalität wurden faktorenanalytisch aus einer Fragebatterie gewonnen, die an den Ergebnissen der Lebensstil-Forschung orientiert ist. Die Haltung Weltoffenheit umfaßt die Lebensstil-Elemente 'die Welt sehen, viel reisen', 'sich mit Kunst beschäftigen', 'ein schönes Hobby haben', 'immer Neues lernen' sowie 'eine kreative, abwechslungsreiche Arbeit haben'. Die Haltung Traditionalität umfaßt die Lebensstil-Elemente 'ein Vaterland haben' und 'einen festen religiösen Glauben haben'.

Es besteht ein Zusammenhang zwischen den hier favorisierten Kriterien und dem Achten auf **Lebensmittelqualität**: je mehr Bedeutung man der Lebensmittelqualität beimißt – sei es unter dem Aspekt der Naturnähe, sei es hinsichtlich der Frische –, desto wichtiger findet man Qualität und Herkunft der verwendeten Lebensmittel auch in der Verpflegung außer Haus, und desto geringere Bedeutung kommt großen Portionen zu. Freilich legt man zugleich auch verstärkt Wert auf Gastfreundlichkeit und gute Bedienung sowie auf Atmosphäre und Ambiente des Speiselokals, auf die man keineswegs zugunsten der Qualität der verwendeten Zutaten verzichten will. Am ehesten sind noch Personen, die Frische hoch bewerten, bereit, Abstriche bei der Schnelligkeit des Service zu machen.

Unter verschiedenen Gründen dafür, Mahlzeiten außer Haus zu sich zu nehmen, wird am häufigsten **Geselligkeit** mit Freunden bzw. Bekannten genannt: 54 % aller Personen, die zumindest gelegentlich außer Haus essen, geben dieses Motiv an. An zweiter Stelle stehen Motivationen, die mit dem **Zeitdruck des Alltags** und dessen Erleichterung bzw. mit Bequemlichkeit zu tun haben: "zuwenig Zeit, um zu Hause zu essen" (von 40 % genannt) und "keine Lust, selbst zu kochen" (von 35 % genannt). Diese beiden Motive hängen klar mit unregelmäßigerer Lebensführung und variabler Gestaltung der Essenzeiten zusammen. Die Nutzung der Gastronomie als Freizeitangebot wird insgesamt von einem Drittel genannt (32 %), ein erweitertes Speiseangebot ist für 24 % Motiv und größerer Genuß beim Essen für 18 %. Andere Motive wie etwa Preisgünstigkeit oder das Feiern von Festen sind völlig untergeordnet, sie erreichen höchstens eine Nennungshäufigkeit von 3 %.



7.3 Lebensmittelkennzeichnung

Die Lebensmittelkennzeichnung hat als Orientierungshilfe bei der Kaufentscheidung des Konsumenten an Bedeutung gewonnen, da als Folge der Liberalisierung des Lebensmittelmarktes auf eine größere Vielfalt an angebotenen Lebensmitteln zurückgegriffen werden kann. Darüber hinaus stellt sie zur Zeit eines der meist diskutierten Instrumente der Konsumentenschutzpolitik dar. Österreich verfolgte im Bereich der Lebensmittelherstellung jahrzehntelang eine Art "Schutzphilosophie" und besitzt, aufgrund strenger Produktionsnormen und Zulassungsbestimmungen, europaweit eines der strengsten Lebensmittelgesetze. Dieses Lebensmittelrecht konnte in weiten Zügen auch nach dem EU-Beitritt aufrechterhalten werden. Dennoch kommen durch den EU-Beitritt Österreichs und der daraus resultierenden Teilnahme am europäischen Binnenmarkt immer mehr Lebensmittel auf den heimischen Markt, die nicht in allen Punkten den Produktionsbestimmungen des österreichischen Lebensmittelrechts entsprechen müssen. Die Konsumenten müssen sich daher zunehmend mit der neuen Produktvielfalt, den Werbeaussagen und den Informationen, die das Etikett eines Lebensmittels bietet, auseinandersetzen.

Die EU setzt im Lebensmittelbereich überwiegend auf eine "**Informationsphilosophie**": Die Produktionsbestimmungen werden dabei nicht so streng festgelegt wie in Österreich und das Hauptaugenmerk gilt der Kennzeichnung der Produkte. Trotz der weniger strengen Herstellungsbedingungen dürfen selbstverständlich nur Lebensmittel auf den Markt gelangen, die nicht gesundheitsschädlich sind. Österreich hat bereits im Zuge der EU-Beitrittsverhandlungen durch die Novellierung der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV 1993) die strengen Kennzeichnungsbestimmungen der EU übernommen.

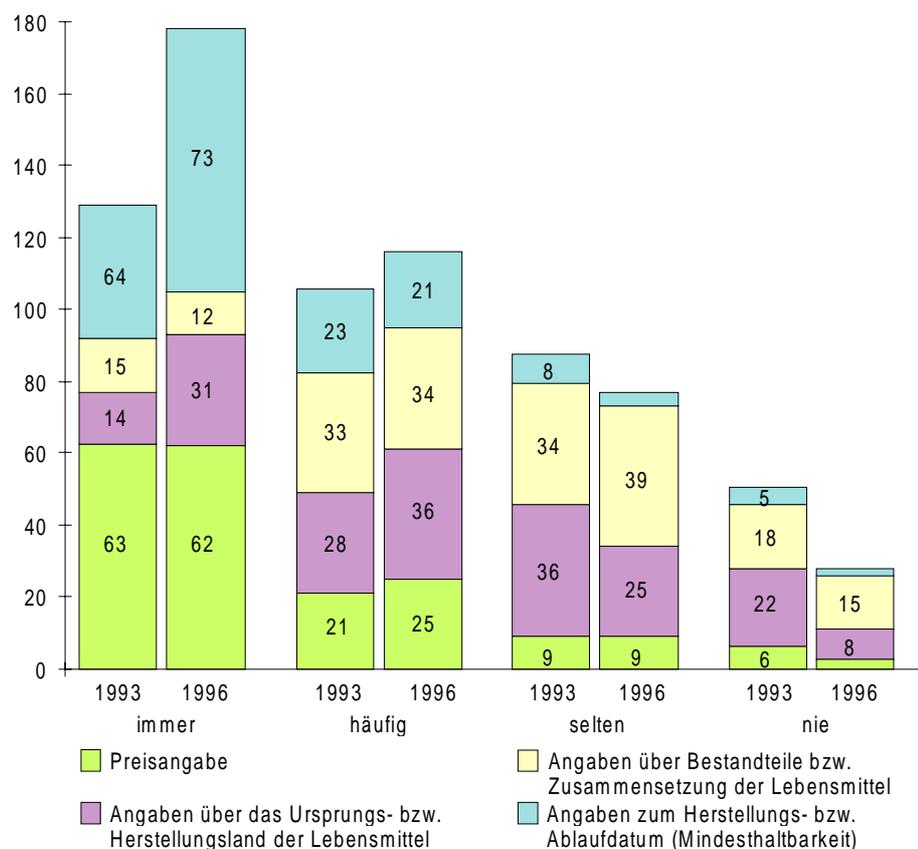
Die Verunsicherung der Konsumenten durch BSE und neue Herstellungstechnologien, wie etwa die Lebensmittelbestrahlung oder die Be- oder Verarbeitung mittels gentechnischer Methoden, führten zu einer öffentlichen Diskussion über neue und konsumentengerechte Kennzeichnungs- und Informationsformen. Dieses Informationsbedürfnis umfaßt aber auch das problemlose Erkennen von biologisch produzierten Lebensmitteln.

In den letzten Jahren ist das **Informationsbedürfnis** und der Wille, sich mit der Kennzeichnung von Lebensmitteln auseinanderzusetzen, stark angestiegen. Gefragt nach der Lesehäufigkeit von Informationen auf Lebensmittelverpackungen⁵⁵ geben 73 % der ÖsterreicherInnen an, das Herstellungs- oder Ablaufdatum „immer“ zu lesen, gefolgt von der Preisangabe (62 %) und der Angabe über das Ursprungs- bzw. Herstellungsland der Lebensmittel (31 %). Rechnet man jene hinzu, die sich „häufig“ mit diesen Kennzeichnungselementen auseinandersetzen, so kann man davon ausgehen, daß sich etwa 90 % der Befragten regelmäßig mit diesen Kennzeichnungselementen auseinandersetzen. Diesem Ergebnis entspricht auch die Beurteilung der Wichtigkeit dieser Informationen für die Kaufentscheidung. Herstellungs- bzw. Ablaufdatum spielen dabei mit Abstand die wichtigste Rolle, gefolgt von der Preisangabe und dem Ursprungs- bzw. Herstellungsland (siehe Tabellenanhang).

⁵⁵Den Daten dieses Kapitels liegen empirische Ergebnisse einer standardisierten, Österreich-repräsentativen Befragung zugrunde (1.517 Befragte), die von Fessel & GfK im September 1996 durchgeführt wurde. Soweit wie möglich wurden diese Ergebnisse mit jenen einer Befragung des Gallup-Instituts aus 1993 (ebenfalls standardisiert und repräsentativ für Österreich) verglichen.

Das gestiegene Interesse an der Lebensmittelkennzeichnung zeigt sich – mit Ausnahme der Angaben über Zusammensetzung von Lebensmitteln, die in etwa gleich geblieben ist – bei allen Kennzeichnungselementen. Besonders deutlich wird sie jedoch bei der Kennzeichnung des Ursprungs- oder Herstellungslandes, dessen Lesehäufigkeit sich innerhalb von drei Jahren verdoppelt hat (siehe Darstellung 7.5). Dies dürfte in erster Linie auf den BSE-Skandal und die Diskussion über Importe von gentechnisch veränderten Lebensmitteln zurückzuführen sein.

LESEHÄUFIGKEITEN VON INFORMATIONEN AUF LEBENSMITTELVERPACKUNGEN (1993 und 1996, in %)



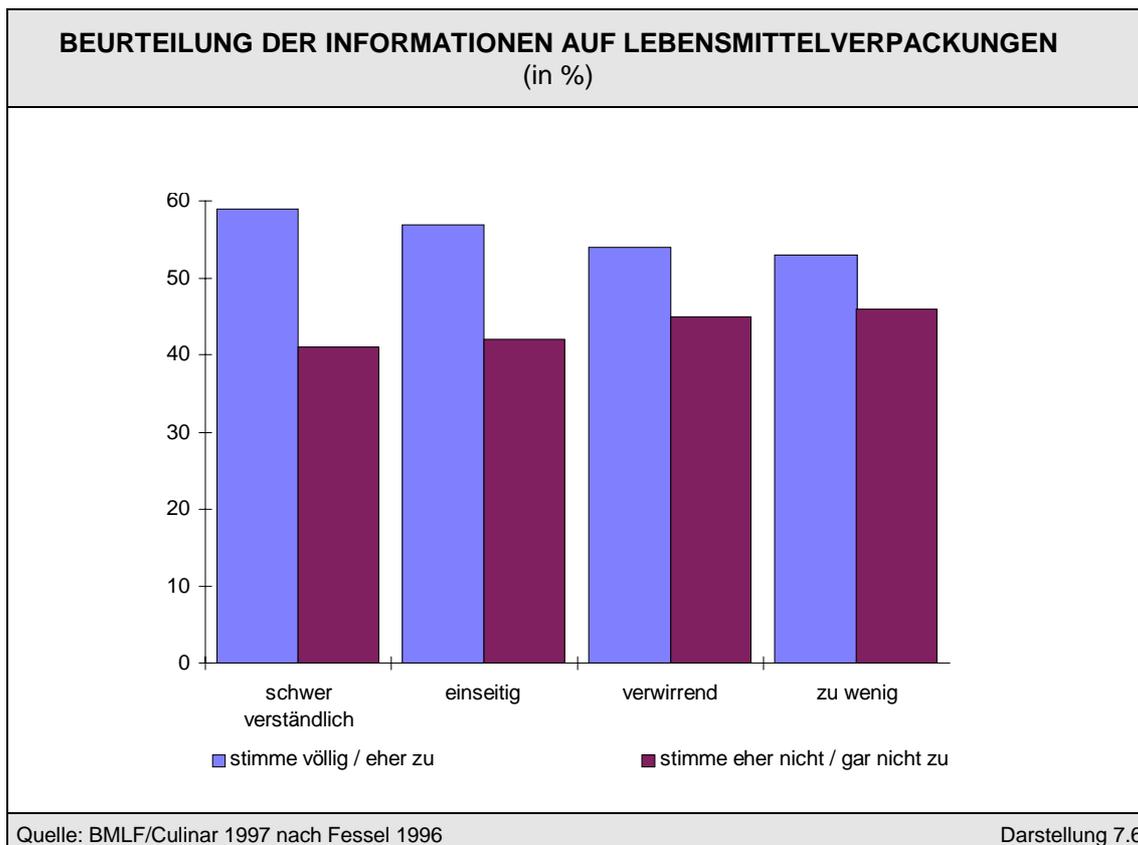
Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Fessel 1996, Döcker et al. 1994

Darstellung 7.5

Dem steigenden Informationsbedürfnis der österreichischen Bevölkerung steht eine relativ große Unzufriedenheit mit den derzeitigen Angaben auf den Lebensmittelverpackungen gegenüber. Zwischen 50 % und 60 % der ÖsterreicherInnen beurteilen die Informationen auf den Lebensmittelverpackungen als „schwer verständlich“, „zu einseitig“, „zu wenig“ und „zu verwirrend“.

Trotz des steigenden Informationsbedürfnisses und der Anpassung der österreichischen Regelungen an die strengeren EU-Kennzeichnungsbestimmungen sind der Kennzeichnung von Lebensmitteln aus konsumentenpolitischer Sicht gewisse Grenzen gesetzt. Es besteht die

Gefahr, daß die Kennzeichnung für die Konsumenten – überfordert von der Produkt- und Kennzeichnungsvielfalt sowie aus zeitökonomischen Gründen – zunehmend ihren Orientierungscharakter verliert (siehe Darstellung 7.6). Gleichzeitig steigt jedoch der Bedarf gewisser Konsumentengruppen an spezifischer Information. Verbraucher, die beispielsweise unter Nahrungsmittelallergien leiden, haben ein höheres Informationsbedürfnis als "Normalverbraucher", da der Verzehr bestimmter Lebensmittel für sie mit großen Unannehmlichkeiten verbunden ist. Ähnliches gilt auch für Verbraucher, die auf diätetische Lebensmittel angewiesen sind, oder religiöse Gruppen, die spezifischer Informationen bedürfen. Für diese Verbraucherguppen ist der Nutzen zusätzlicher Information sehr hoch.



Die Kennzeichnung von Lebensmitteln ist ein zentrales Instrument der Konsumenteninformation, wobei darauf geachtet werden muß, daß Art und Weise der Kennzeichnung den neuen Anforderungen gerecht werden. Diesbezüglich kristallisieren sich die Kennzeichnungen neuer Produktions- und Verarbeitungstechnologien (z.B. Gentechnik, biologisch produzierte Lebensmittel) sowie der Herkunft von Lebensmitteln als künftige Schwerpunkte heraus. In diesem Zusammenhang stellt sich die Frage nach den geeigneten Kennzeichnungsformen. Handelt es sich um eine positive Eigenschaft eines Lebensmittels, die hervorgehoben werden soll, so eignet sich hierfür am besten das Instrument der **Positiv-Kennzeichnung** (Gütesiegel oder auch Marke). Dabei zeigt sich, daß die Konzentration auf einige wenige Gütesiegel und deren massive, konstante Bewerbung zu starken Wiedererkennungseffekten und Wissenstransfer führen kann.

Die im Rahmen der Repräsentativerhebung⁵⁶ gestellte Frage nach der Wiedererkennung von sechs Abbildungen ausgewählter Lebensmittelkennzeichen führte zu folgenden Ergebnissen: 93 % erkannten das seit langer Zeit eingeführte Austria-Gütezeichen, davon wußten 90 %, wofür dieses Zeichen steht. 89 % der Befragten kannten den EAN-Strichcode (davon 89 % richtige Zuordnung), 70 % kannten bereits das relativ neue, stark beworbene AMA-Gütezeichen (77 % richtige Zuordnung), 68 % (in Wien 89 %) die Marke "Ja! Natürlich" (76 % richtige Zuordnung, in Ostösterreich sogar 91 %), 37 % das AMA-Biokontrollzeichen (77 % richtige Zuordnung) und 31 % das Zeichen des Ernteverbandes (74 % richtige Zuordnung).

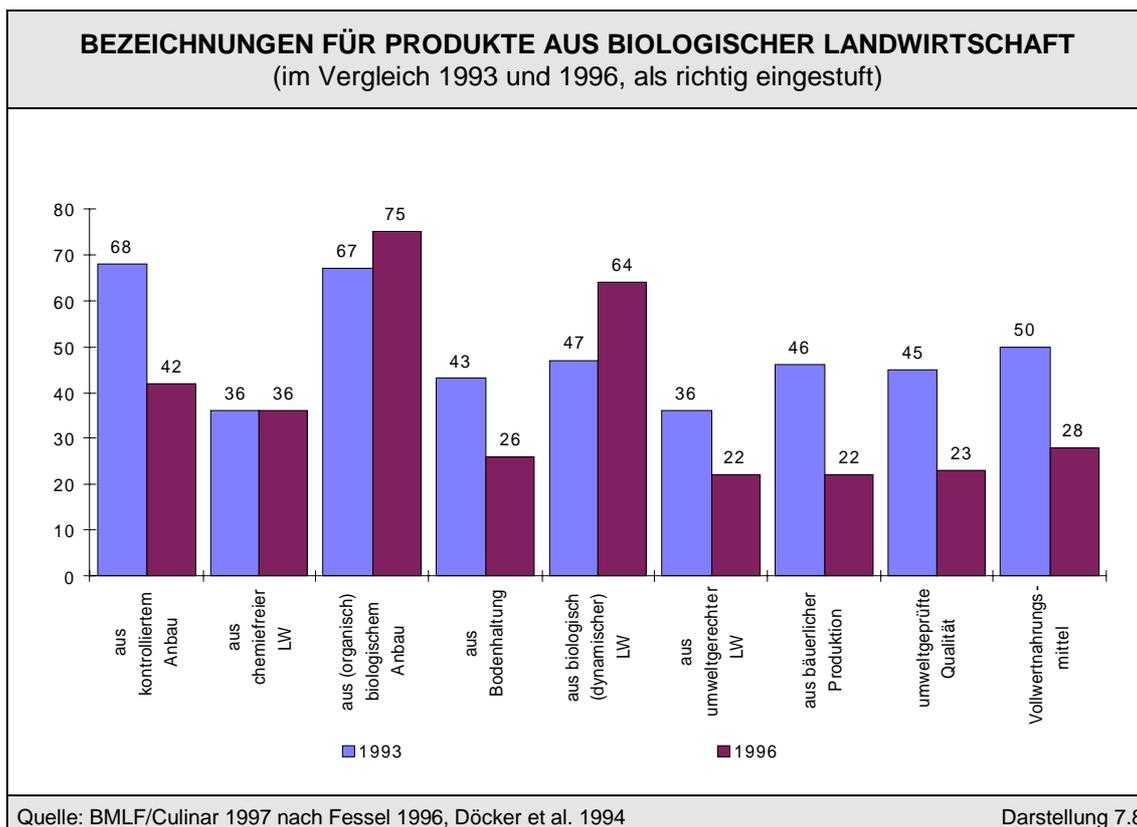
GRENZEN DER LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG	
<ul style="list-style-type: none"> • Abstrakte Kennzeichnungselemente wie E-Nummern werden ohne entsprechende Informationskampagnen nur von kleinen Konsumentengruppen verstanden. So konnte die Frage nach der Bedeutung von „E 127“ nur von 13 % der ÖsterreicherInnen richtig (Zusatzstoff, Farbstoff, Erythrosin) beantwortet werden, 17 % gaben falsche Antworten und 70 % ließen die Frage unbeantwortet.⁵⁷ • Die Vielzahl an unterschiedlichsten Positiv-Kennzeichnungen ist für die Konsumenten zunehmend schwerer zu unterscheiden bzw. zu bewerten. Allein in Österreich sind derzeit etwa 70 Gütezeichen und Marken zu finden (siehe statistischer Anhang). Durch die Teilnahme am Binnenmarkt kommen zusätzliche Gütezeichen aus dem EU-Raum hinzu (z.B. die Bezeichnung „g.U.“ für geschützten Ursprung oder „g.g.A.“ für geschützte geographische Abstammung, siehe Tabellenanhang).⁵⁸ • Konsumentengruppen wie Kindern und älteren Bevölkerungsgruppen fällt es bereits heute aufgrund von Leseschwierigkeiten schwer, die Kennzeichnung von Produkten zu verstehen. Ihre Kaufentscheidung wird daher in erster Linie durch Aufmachung, Preis und Werbung bestimmt. • In der Gemeinschaftsverpflegung stößt die Kennzeichnung an eine natürliche Grenze. Der Informationsgehalt zur Qualität der Ausgangsprodukte geht durch die Verarbeitungsschritte in der Gemeinschaftsverpflegung verloren. Dem steigenden Bedürfnis nach Information wird derzeit nur vereinzelt z.B. in Cateringbetrieben nachgegangen. • Die Zunahme stark verarbeiteter Produkte, die sich aus unterschiedlichsten Ausgangsprodukten verschiedenster Herkunft, Produktions- und Verarbeitungsverfahren zusammensetzen, stellt eine neue Herausforderung für die Kennzeichnung dar. • Bei der Werbung und Vermarktung von Lebensmitteln werden fast ausschließlich Teileigenschaften in bezug auf Gesundheit, Ökologie und Qualität hervorgehoben. Isoliert betrachtet sind diese Aspekte wenig aussagekräftig und erschweren die Kaufentscheidung, da sie Unübersichtlichkeit und Desinformation (aufgrund der mangelnden Gewichtung einzelner Qualitätsaspekte) fördern. 	<p>Quelle: BMLF/Culinar 1997 Darstellung 7.7</p>

⁵⁶Diesen Daten liegen empirische Ergebnisse einer standardisierten, Österreich-repräsentativen Befragung zugrunde (1517 Befragte), die von Fessel & GfK im September 1996 durchgeführt wurde.

⁵⁷Diesen Daten liegen empirische Ergebnisse einer standardisierten, Österreich-repräsentativen Befragung zugrunde (1517 Befragte), die von Fessel & GfK im September 1996 durchgeführt wurde.

⁵⁸Die geschützte Ursprungsbezeichnung bezieht sich auf ein begrenztes geographisches Gebiet, in dem das Lebensmittel erzeugt, verarbeitet und hergestellt wird, womit die Herkunft und Herstellungsmethode geschützt wird. Der Schutz der geographischen Abstammung bezieht sich auf den Ort der Verarbeitung, nicht jedoch auf die Herkunft des Ausgangsproduktes. So kann beispielsweise das Steirische Kürbiskernöl mit der Auszeichnung g.g.A. auch gepresste Kürbiskerne aus dem Burgenland enthalten. Zur Zeit sind folgende österreichische Lebensmittel in der EU-Liste (siehe Tabellenanhang) aufgenommen: Wachauer Marille g.U., Marchfeldspargel g.g.A., Steirisches Kürbiskernöl g.g.A., Tiroler Graukäse g.g.A., Gailtaler Almkäse g.g.A.

Die seit Jahren andauernde Diskussion über den Mißbrauch der Bezeichnungen für biologisch produzierte Lebensmittel zeigt erste positive Auswirkungen auf das Wissen der österreichischen Bevölkerung über die korrekten Bezeichnungen für biologisch erzeugte Lebensmittel. Auf die Frage "Welche der vorgegebenen Bezeichnungen sind für Produkte aus biologischer Landwirtschaft gesetzlich erlaubt?" nahm nicht nur der Anteil der richtigen Antworten⁵⁹ zwischen 1993 und 1996 um rund 25 % zu, gleichzeitig reduzierte sich der Anteil der falschen Antworten um über 40 % (siehe Darstellung 7.8).



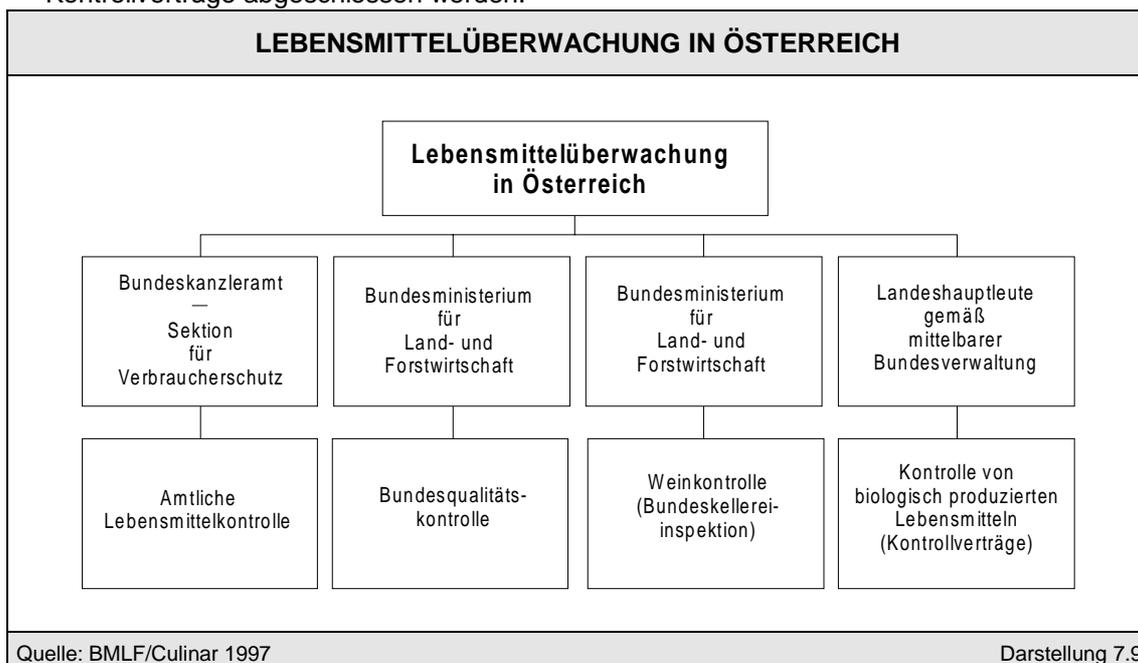
Sollte hingegen – aus der Sicht des Konsumenten – eine negative Eigenschaft gekennzeichnet werden, so scheint das Instrument der Positiv-Kennzeichnung (z.B. „gentechnikfrei“) weniger sinnvoll. In diesem Fall wäre einer sogenannten **Negativ-Kennzeichnung** (z.B. „aus gentechnischer Produktion“) der Vorzug zu geben, wobei eine derartige Kennzeichnung klar verständlich und deutlich positioniert werden sollte. Unabhängig von der Kennzeichnungsdebatte bedarf es weiterer effizienter Maßnahmen zur Information über die Qualität der heimischen Nahrungsmittel sowie einer zielgruppenspezifisch ausgerichteten und systematischen Informationsoffensive über ausgewogene Ernährung.

⁵⁹Die richtigen Antworten sind: "aus (organisch) biologischem Anbau", "aus biologisch (dynamischer) Landwirtschaft", vgl. Darst. 7.8

7.4 Lebensmittelüberwachung

Die Lebensmittelüberwachung in Österreich gliedert sich in folgende Bereiche:

- **Die amtliche Lebensmittelüberwachung** dient dem Schutz des Verbrauchers vor gesundheitlichen Gefahren und Risiken sowie vor Irreführung, Täuschung und wirtschaftlicher Übervorteilung. Die amtliche Lebensmittelüberwachung hat grundsätzlich reaktiven Charakter. Sie wird im Lebensmittelgesetz (§35-50) geregelt und fällt in den Kompetenzbereich des Bundeskanzleramtes, Sektion Verbraucherschutz.
- **Die Bundesqualitätskontrolle** ist nach den Bestimmungen des Qualitätsklassengesetzes (§11-25) durchzuführen und fällt somit in den Kompetenzbereich des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft. Die Qualitätskontrolle umfaßt die Inlandskontrolle (mittelbare Bundesverwaltung im Bereich der Länder) und die Ein- und Ausfuhrkontrolle (unmittelbare Bundesverwaltung). Die Bundesqualitätskontrolle hat beide Kontrollbereiche zu koordinieren und für die Einhaltung des Qualitätsklassengesetzes zu sorgen.
- **Die Bundeskellereiinspektion:** Hierbei handelt es sich um die eigens geregelte Überwachung von Wein, Obstwein und aller sonstiger aus dem Saft frischer Weintrauben gewonnenen Produkte für die Dauer ihrer kellereimäßigen Bearbeitungen sowie der Weinbehandlungsmittel. Sie basiert auf § 37 (5) des österreichischen Weingesetzes und fällt in den Kompetenzbereich des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft.
- **Die Kontrolle von biologisch produzierten Lebensmitteln** erfolgt auf Basis der EU-Verordnung 2092/91 über den ökologischen Landbau und fällt im Rahmen der mittelbaren Bundesverwaltung in den Kompetenzbereich der Landeshauptleute. Die Kontrolle der Bio-betriebe erfolgt durch unabhängige, größtenteils private Kontrollstellen, mit denen eigene Kontrollverträge abgeschlossen werden.



Durch den Beitritt Österreichs zur EU werden die Grenzkontrollen der amtlichen Lebensmittelüberwachung auf die Außengrenzen der Gemeinschaft beschränkt. Ohne konkreten Anlaß dürfen an den Grenzen keine routinemäßigen Kontrollen von Erzeugnissen aus EU-Staaten mehr durchgeführt werden. Lebensmittel aus anderen EU-Staaten können somit nur noch im Rahmen der nationalen Lebensmittelüberwachung und erst, wenn sie sich bereits auf dem Markt befinden, kontrolliert werden. Problematisch ist in diesem Zusammenhang das enorme Gefälle der Lebensmittelüberwachung in der EU. Während in einigen Staaten, wie etwa den Niederlanden, Luxemburg, Deutschland oder Österreich, die Lebensmittelkontrolle sehr intensiv gehandhabt wird, hat sie in anderen EU-Mitgliedsländern eine untergeordnete Bedeutung. Daten aus den Jahren 1994/95 wurden von der EU-Kommission nicht freigegeben.

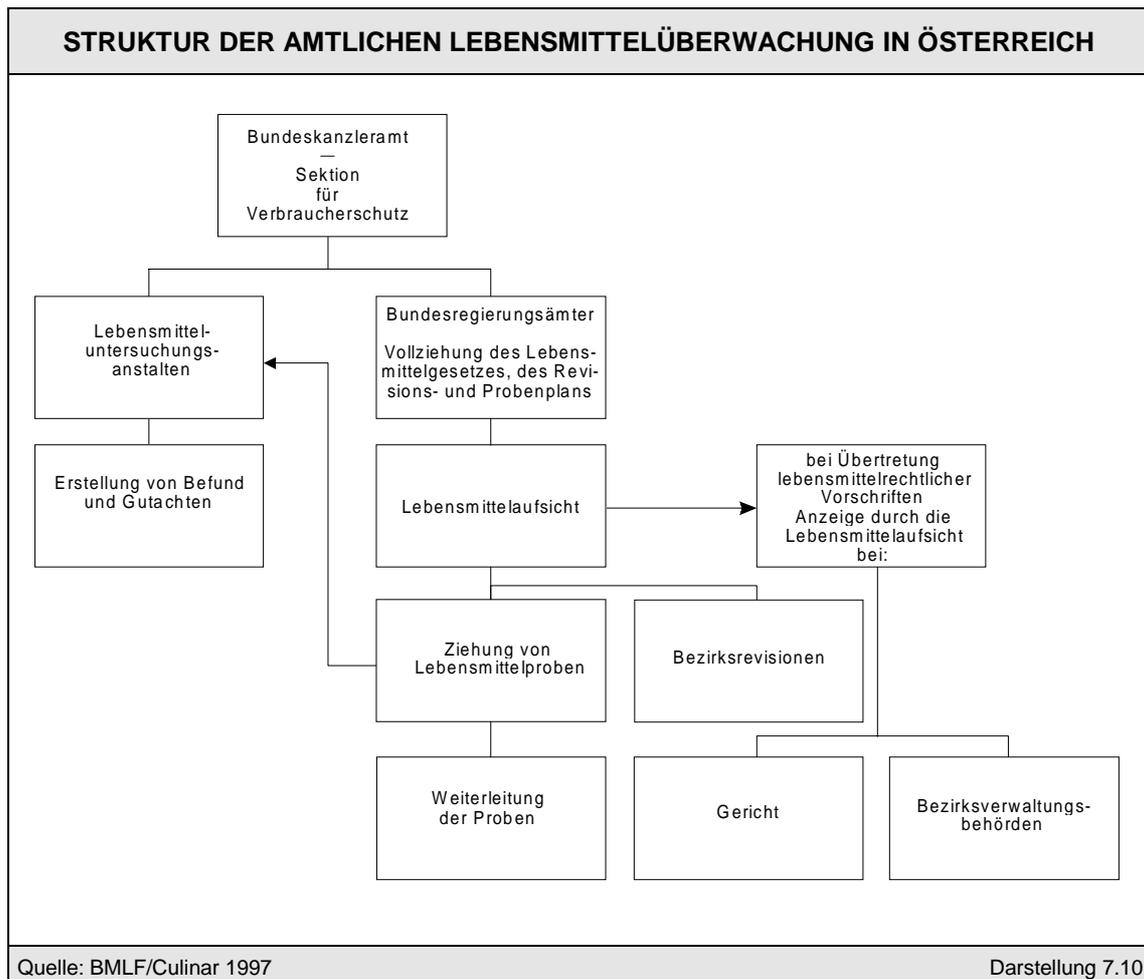
Kontrolldefizite einzelner Mitgliedstaaten veranlaßten die EU-Kommission, am 19. Dezember 1995 *"Leitlinien zur Angleichung der im Rahmen der jährlichen Überwachungsprogramme von den Mitgliedstaaten zu übermittelnden Angaben"* zu verabschieden. In diesem Zusammenhang hat die EU-Kommission am 17. April 1996 eine Empfehlung *"über ein koordiniertes Programm für die amtliche Lebensmittelüberwachung"* beschlossen. Ob und in welchem Zeitrahmen diese Maßnahmen die Kontrolldefizite tatsächlich beseitigen können, bleibt abzuwarten.

In Zukunft soll die Überwachung stärker in den Herstellungsbereich verlagert und insbesondere die Eigenkontrolle der Hersteller vorangetrieben werden. Dazu wurde das neue "Hazard Analysis Critical Control Points" (HACCP) entwickelt. Danach muß jeder Schritt des Lebensmittelherstellungsprozesses auf potentielle gesundheitliche Risiken untersucht (Hazard Analysis) und jede erkannte Gefahr durch angemessene Maßnahmen beseitigt werden (Critical Control Points). Die Maßnahmen reichen von der Rezeptur über den Verarbeitungsablauf bis zur Verpackung. Zur Zeit kann aber eine direkte Verpflichtung zur Einführung von HACCP weder aus dem FAO/WHO-Codex-Alimentarius noch aus gemeinschaftsrechtlichen oder österreichischen Bestimmungen abgeleitet werden.

7.4.1 Die amtliche Lebensmittelüberwachung

Entsprechend dem Auftrag des Lebensmittelgesetzes (§ 36 LMG) hat die Sektion Verbraucherschutz im Bundeskanzleramt jährlich einen Proben- und Revisionsplan⁶⁰ zu erstellen, wonach die rund 300.000 in Frage kommenden Importfirmen, Erzeugungs- und Handelsbetriebe in Österreich stichprobenartig überprüft werden. Die Kontrollorgane können dabei unangemeldet Proben von Waren ziehen. **Jährlich** werden zwischen **40.000 und 50.000 Proben** gezogen und an die zuständige Lebensmitteluntersuchungsanstalt weitergeleitet. Ob und welche Proben gezogen werden, liegt grundsätzlich im Ermessen der Lebensmittelkontrollorgane. Die Probenahme erfolgt häufig auf Verdacht, ungefähr die Hälfte routinemäßig.

⁶⁰Im Revisionsplan wird festgelegt, wie viele und welche Betriebe kontrolliert werden müssen, im Probenplan hingegen welche Waren.



In Österreich gibt es Bundes- (Wien, Graz, Linz, Salzburg, Innsbruck) sowie Landesuntersuchungsanstalten (Wien, Kärnten, Vorarlberg). Weiters sind staatlich autorisierte Untersuchungsanstalten eingerichtet, die neben privaten Proben auch Gegenproben vornehmen können.⁶¹ Die Ausgestaltung der staatlichen österreichischen Lebensmitteluntersuchungsanstalten sowie die Ausbildung der Bediensteten können im internationalen Vergleich als sehr gut eingestuft werden. Seit 1985 sind pro Jahr zwischen **160.000 und 170.000 Revisionen** (1995: 144.201) vorgesehen, wobei häufig weniger durchgeführt werden. Dieser Umstand ist u.a. darauf zurückzuführen, daß die Revisionen sehr arbeitsintensiv sind und ihre Effektivität auch von der Kooperation der betroffenen Unternehmen abhängt.

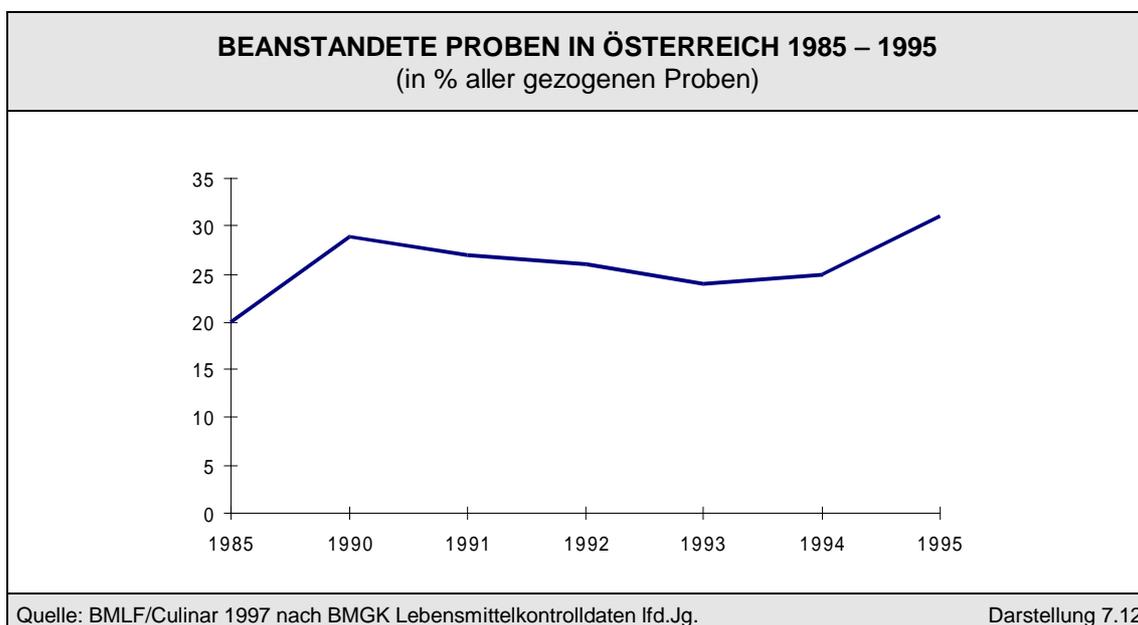
Derzeit sind in ganz Österreich etwa **260 Lebensmittelüberwachungsorgane** tätig. Dies bedeutet, daß im Durchschnitt eine Person für ungefähr 1.000 Betriebe zuständig ist. Mit dieser Dichte liegt Österreich zwar im europäischen Spitzenfeld, dennoch scheint aufgrund der zusätzlichen Aufgaben, die durch den EU-Beitritt entstanden sind, mehr Personal vonnöten.

⁶¹Gegenprobe bedeutet, daß zu jeder amtlich eingebrachten Probe eine zweite Untersuchung von einer unabhängigen Stelle erfolgen muß.

LEBENSMITTELÜBERWACHUNGSORGANE IN ÖSTERREICH 1994 UND 1995						
	Aufsichtsorgane		gezogene Proben pro Aufsichtsorgan		gezogene Proben pro 1000 Einwohner in %	
	1994	1995	1994	1995	1994	1995
Burgenland	6	6	276,0	262,0	6,1	5,7
Kärnten	19	21	139,1	107,6	4,8	4,1
Niederösterreich	25	26	211,0	203,0	3,6	3,5
Oberösterreich	46	49	136,0	115,1	4,7	4,0
Salzburg	13	13	213,4	210,0	5,8	5,5
Steiermark	19	18	191,5	188,6	3,1	2,9
Tirol	17	18	269,8	270,1	7,3	7,5
Vorarlberg	9	9	176,8	169,1	4,8	4,4
Wien	99	99	152,2	148,3	9,8	9,5
Österreich	253	259	171,9	161,9	5,6	5,3

Quelle: BMGK Lebensmittelkontrolldaten 1995 Darstellung 7.11

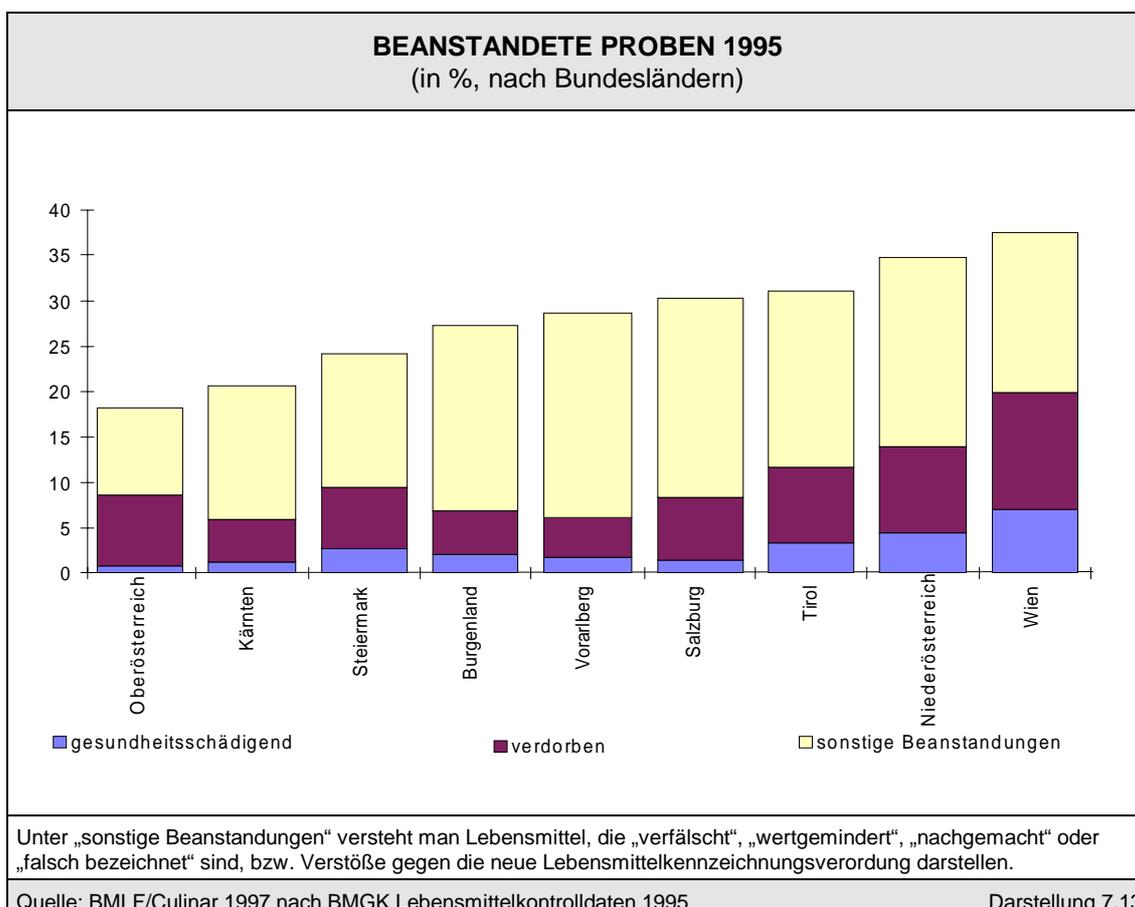
1995 wurden im gesamten Bundesgebiet 41.941 Proben gezogen (1994: 43.492), davon wurden 30,6 % (1994: 25,0 %) beanstandet.⁶² Die relativ hohen Beanstandungsquoten sind u.a. auch darauf zurückzuführen, daß die Professionalität der Lebensmittelüberwachungsorgane stark gestiegen ist und zu einem großen Teil Waren kontrolliert werden, die zu diesem Zeitpunkt bereits als verdächtig gelten.



⁶²Lebensmittel werden beanstandet, wenn sie verdorben, verfälscht, falsch bezeichnet oder wertgemindert sind. Verdorben: Lebensmittel gelten als verdorben, wenn die bestimmungsgemäße Verwendbarkeit wesentlich vermindert oder ausgeschlossen ist (z.B. ranziges Fett, wurmige Pilze, rohe Bratwürste, die später als am Tag der Herstellung feilgehalten werden). Verfälschungen: Sie sind dann gegeben, wenn wertbestimmende Bestandteile fehlen, deren Gehalt vorausgesetzt wird, oder der Anschein einer besseren Beschaffenheit vorgetäuscht wird (z.B. Liptauer mit Margarine, Kräuterbutter ohne Butter, verwässerter Wein etc.) Falsch bezeichnet: Falsch angegebene Zusammensetzung eines Lebensmittels, wie etwa ein falsch angegebener Fett- oder Salzgehalt. Wertgemindert: Beispiele für Wertminderungen sind etwa Aromaverluste oder Unterbrechungen der Kühlkette.

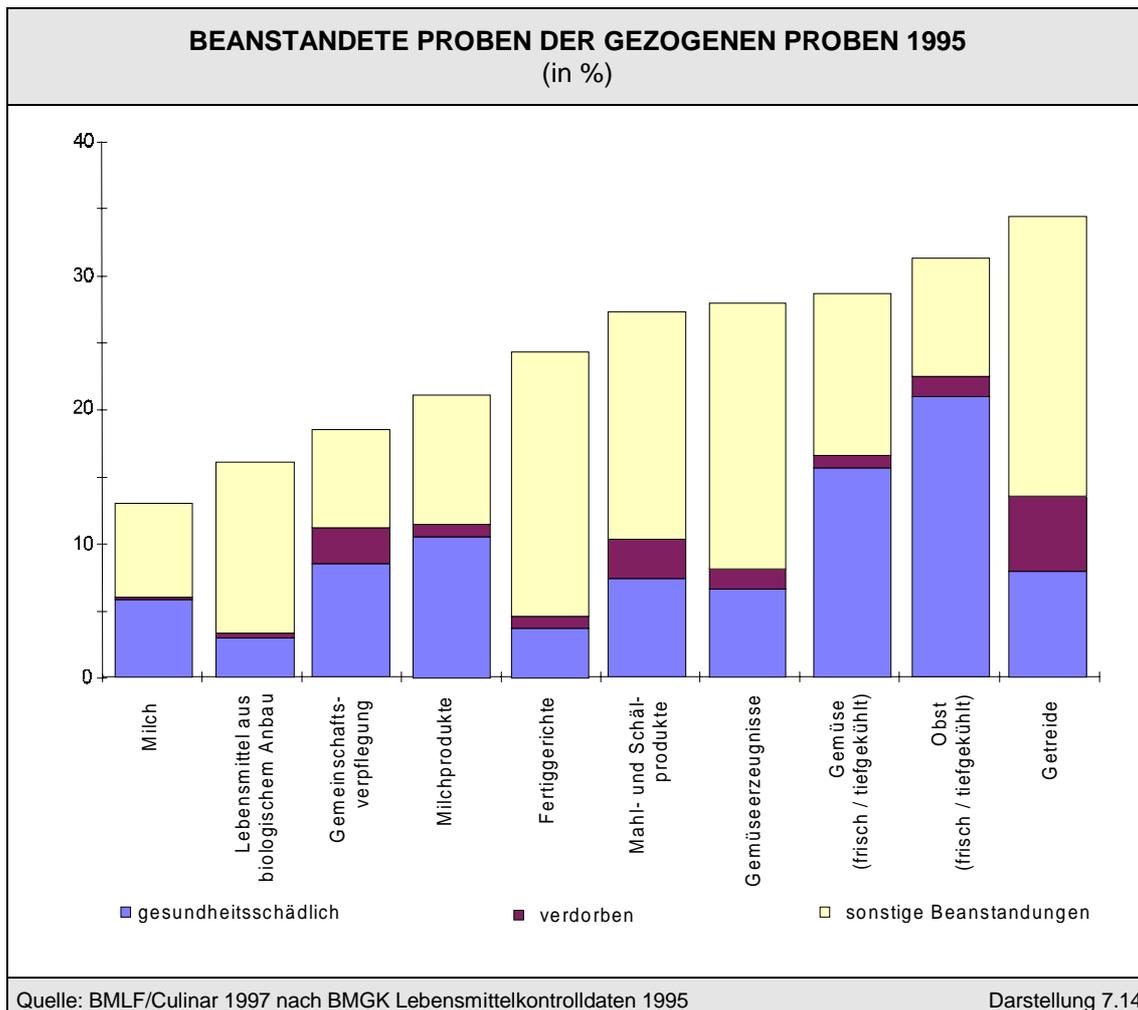
Wie aus Darstellung 7.12 ersichtlich wird, gab es 1995 einen markanten Anstieg der Beanstandungen. Dieses Ergebnis wird in erster Linie auf Verstöße gegen die neue Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV) zurückgeführt. Der Anteil der gesundheitsschädigenden (rund 4 %) und der verdorbenen Lebensmittel (9–10 %) ist in den letzten Jahren relativ konstant geblieben, wobei diese Werte regional unterschiedlich ausfallen. Dies liegt einerseits an der unterschiedlichen Dichte der Probenentnahmen, andererseits an der regional unterschiedlichen Anzahl der Aufsichtsorgane und schließlich finden sich – weniger regional bedingt – gravierende Qualitätsunterschiede bei den kontrollierten Lebensmittelgruppen. Am häufigsten werden folgende Warengruppen beanstandet: **Geflügel** (57,3 %), Brot und Kleingebäck (55,1 %), Pilze (54,7 %), Pökel- und Räucherfleisch (46,7 %), Gewürze (42,6 %), Pilzerzeugnisse (41,9 %) und diätetische Lebensmittel (41,7 %) (siehe Tabellenanhang).

Die einzelnen Lebensmittelgruppen unterscheiden sich auch deutlich in bezug auf die Art der Beanstandungen. So liegt der Anteil der gesundheitsschädlichen Proben bei Geflügelfleisch österreichweit bei rund 28 %, während der Anteil der gesundheitsschädlichen Proben z.B. bei Milch nur 0,08 %, jener der verdorbenen Proben hingegen 12 % beträgt (siehe Darst. 7.14).



Überraschend hoch fielen 1995 die Beanstandungen von **Getreide** (39,2 %) aus, wobei auch der Anteil der Beanstandungen wegen Gesundheitsschädlichkeit mit 6,3 % über dem österreichweiten Durchschnitt liegt. Diese Mängel sind in erster Linie auf schlechte Lagerbedingun-

gen zurückzuführen, die Insektenbefall, Mäusefraß u.ä. zur Folge haben. Bei Gemüse und Obst wird erwartungsgemäß die hohe Anzahl an verdorbenen Waren beanstandet (Gemüse 17,5 %, Obst 23,7 %). Auch in der Gemeinschaftsverpflegung liegt der Anteil verdorbener Waren mit 9,5 % relativ hoch. Erfreulich gut sind die Kontrollergebnisse bei Milch und bei biologisch produzierten Lebensmitteln. Bei letzteren beruht der Großteil der Beanstandungen auf Verstößen gegen die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (14,4 %). Die Beanstandungen wegen Gesundheitsschädlichkeit liegen hingegen unter 0,5 %, und der Anteil der verdorbenen Waren ist mit 3,6 % ebenfalls weit unter dem österreichweiten Durchschnitt von 9,1 %. Allerdings sind Bio-Lebensmittel erst seit 1994 im Probenplan vorgesehen und mit 226 gezogenen Proben noch stark unterrepräsentiert.



7.4.1.1 Schwerpunkttaktionen

Zu den Aufgaben der amtlichen Lebensmittelüberwachung zählt auch die Durchführung von rund 20 Schwerpunkttaktionen, deren Kriterien vom Bundeskanzleramt/Sektion Verbraucherschutz festgelegt werden. Unter anderem werden folgende Lebensmittelgruppen Schwerpunkttaktionen unterzogen: Frischfleisch, Gewürze (Bestrahlung), Paprika (Aflatoxine), Kindernahrungsmittel, Fritierfette, pasteurisierte Milch, Rohmilch, Trinkmilch, frische Fische. Regelmäßig

kontrolliert wird auch die radioaktive Kontamination von Lebensmitteln. 1995 wurden 967 Proben untersucht, wobei die ermittelten Werte im bundesweiten Durchschnitt weit unter den Grenzwerten lagen. Erhöhte Werte wurden vereinzelt bei Wild und bestimmten Pilzen (Maronröhrling) festgestellt.

Besondere Aufmerksamkeit gilt regelmäßig der Kontrolle des **Auftretens von Salmonellen**, vor allem bei Hühnerfleisch und Eiern. Die durch kontaminierte Lebensmittel hervorgerufenen Erkrankungen zählen zu den bedeutendsten Infektionen in den nördlichen Industriestaaten. Zwischen 1986 und 1992 kam es zu einer dramatischen Zunahme der gemeldeten Salmonellenfälle in Europa, wobei Österreich besonders stark betroffen war.⁶³

SALMONELLENINFEKTIONEN IN ÖSTERREICH, 1987 – 1995 (Anzahl der gemeldeten Erkrankungen und Todesfälle)		
Jahr	Erkrankungen	Todesfälle
1987	2.239	-
1990	8.515	11
1991	9.030	6
1992	11.109	8
1993	10.014	4
1994	8.706	4
1995	8.705	5

Quelle: BMGK 1996 Darstellung 7.15

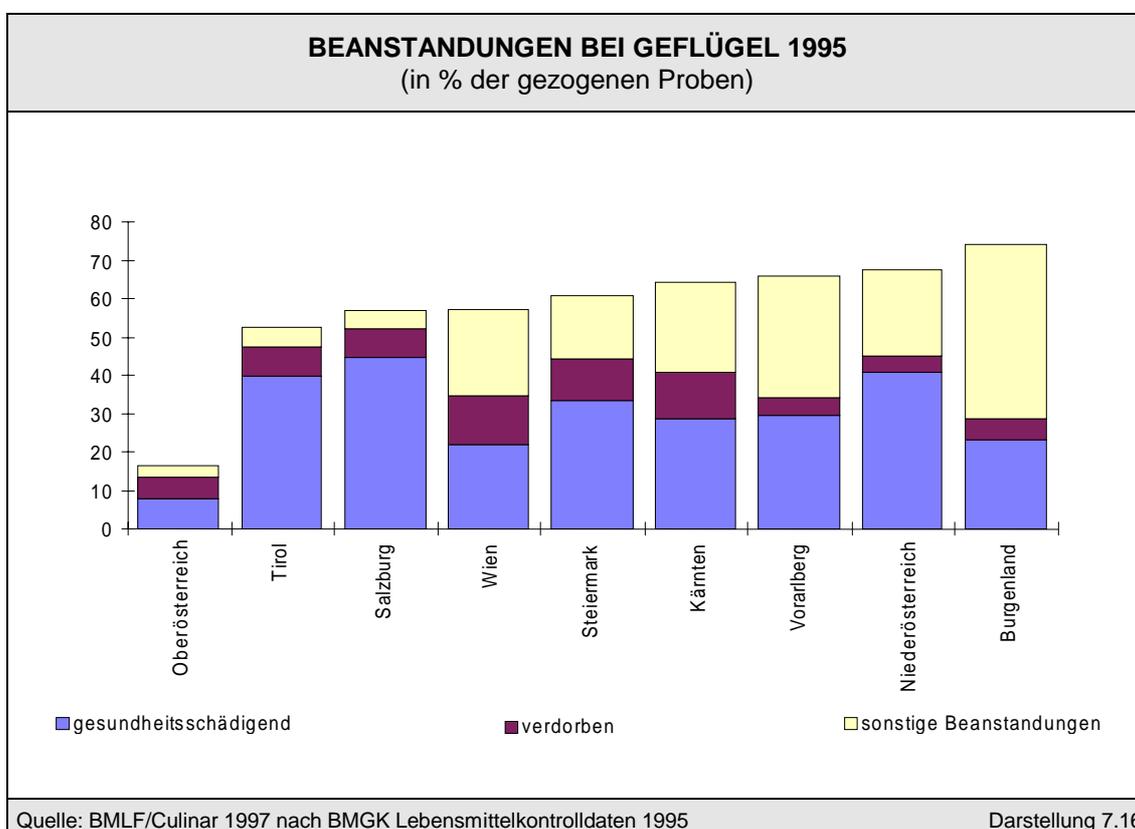
Die Zunahme von **Salmonella enteritidis**⁶⁴ ist weltweit beobachtbar und von großer Bedeutung, da angenommen wird, daß derartige Infektionen insbesondere bei Risikogruppen klinisch gravierender verlaufen und häufiger einen stationären Aufenthalt erfordern. Diese Vermutung einer erhöhten Virulenz für Menschen bedarf jedoch noch genauerer Untersuchungen. Hühnereier und Geflügel stellen mit Abstand die wichtigsten Infektionsquellen dar. Besonders Speisen, die mit rohen Eiern zubereitet werden, wie Mayonnaisen und damit hergestellte Salate sowie Süßspeisen (z.B. Tiramisu) und Cremes konnten häufig als Erregerherde identifiziert werden, wobei es hier zu länderspezifischen Unterschieden kommen kann. Die Ursachen dafür dürften in den unterschiedlichen Verzehrsgewohnheiten in Europa liegen. So wurden in Italien, Deutschland und Spanien als Hauptinfektionsquellen mit Eiern hergestellte Speisen angeführt, in Schottland hingegen Geflügel. In Frankreich sind Geflügelfleisch und Fleischerzeugnisse im gleichen Ausmaß wie Eier und Eiprodukte an der Entstehung von Lebensmittelinfektionen beteiligt. In zentraleuropäischen Ländern sind dagegen Fleisch- und Fleischprodukte in größerem Umfang betroffen. Der unsachgemäße Umgang mit diesen Lebensmitteln (Unterbrechung der Kühlkette, unzureichende Erhitzung, Kreuzkontaminationen) begünstigt **Salmonella enteritidis**-Ausbrüche. Dies gilt sowohl für gewerbliche Betriebe wie auch für private Haushalte. Dieser Problematik wurde seitens der Lebensmittelüberwachung lange Zeit nicht genü

⁶³Bei diesen Daten wird von einer hohen Dunkelziffer ausgegangen.

⁶⁴75–80 % der isolierten Salmonellenreger waren *Salmonella enteritidis*, während *Salmonella typhimurium* und andere Serotypen nur eine untergeordnete Rolle spielten. Diese derzeit nicht erklärable Verschiebung der Salmonellentypen in der jüngsten Vergangenheit ist auffällig, da *S. typhimurium* 1983 noch der wichtigste Serotyp war.

gend Aufmerksamkeit geschenkt, erst in den jüngsten Statistiken werden sie eigens berücksichtigt.

Die **Warengruppe Geflügel** (Fleisch und Eier) wurde schon vor Jahren als ein Kontrollschwerpunkt festgelegt. Für diese Warengruppe übersteigen die tatsächlichen Kontrollen bei weitem den vorgegebenen Probenplan. Die Beanstandungsquoten sind extrem hoch, wobei vor allem der Anteil der gesundheitsschädigenden Proben hervorsticht. Österreichweit betrug der Anteil der gesundheitsschädigenden Proben bei Geflügel 27,2 % und jener der verdorbenen Proben rund 10 %. 35,6 % der Geflügelfleisch-Proben, welche die Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung und -forschung in Wien (zuständig für den Raum Wien, Niederösterreich und nördliches Burgenland) 1995 überprüft hat, mußten wegen Gesundheitsschädlichkeit beanstandet werden (1994: 42,1 %). Dabei zeigte sich, daß Importe aus den EU-Mitgliedstaaten mit 38 % Beanstandungen im österreichischen Durchschnitt liegen, während Importe aus Drittländern mit 58,3 % deutlich höher belastet sind.



Zur Bekämpfung der Salmonella-Problematik bedarf es Strategien auf mehreren Ebenen: sowohl Maßnahmen zur Sanierung der Tierbestände (Aufzucht salmonellenfreier Kücken, Ausschluß kontaminierter Futtermittel, Verbot des routinemäßigen Einsatzes von Antibiotika, Verbesserung der Hygienemaßnahmen bei der Schlachtung, Verpackung und Kühlung u.ä.) als auch Maßnahmen zur deutlichen Verbesserung der Lebensmittelhygiene im privaten Haushalt und in gewerblichen Betrieben.

7.4.1.2 Testverfahren zur Gentechnik, Strahlungskonservierung und zu biologisch erzeugten Produkten

Zur Zeit wird an der Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung und -forschung in Wien ein DNA-Labor eingerichtet, in dem Verfahren zum **Nachweis gentechnisch veränderter Lebensmittel** entwickelt werden sollen. Nach derzeitigem Wissensstand wird es keine einheitliche Nachweismethode geben. Für Lebensmittel, die mit Hilfe gentechnisch veränderter Organismen hergestellt wurden, die jedoch selbst keine gentechnisch veränderte Erbsubstanz (DNA) enthalten, werden nur indirekte Nachweismethoden für den Einsatz gentechnischer Verfahren möglich sein. Die Analytik ist geprägt von der Identitätsprüfung (z.B. Aminosäuresequenz bei Enzymen) und der Reinheitsprüfung. Außerdem kann mit diversen molekularbiologischen Tests auf Abwesenheit der DNA geprüft werden. Für Lebensmittel, die aus gentechnisch veränderten Organismen bestehen (z.B. Kartoffeln, Tomaten) oder solche enthalten (z.B. Joghurt), können Nachweismethoden auf der Basis der veränderten Erbsubstanz (DNA) oder auf Proteinebene etabliert werden.

Von der Generaldirektion XII der EU-Kommission (Wissenschaft, Forschung und Entwicklung) wurde ein EU-weites Projekt zur Entwicklung von Nachweismethoden für gentechnisch veränderte Lebensmittel bewilligt. Die Bundesanstalt Wien wird als Ringversuchspartner daran teilnehmen. Auch in Deutschland wurde vom Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV) eine Arbeitsgruppe eingerichtet, um Nachweismethoden für gentechnisch veränderte Lebensmittel zu entwickeln. In einem Ringversuch wurde eine Methode zum Nachweis gentechnisch veränderter Kartoffeln erfolgreich getestet. Das Verfahren wurde als erste offiziell anerkannte Methode zur Identifizierung derartiger Lebensmittel der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Deutschland zur Verfügung gestellt. An der Standardisierung von Methoden zum Nachweis von gentechnisch verändertem Soja, sowie von Produkten, die gentechnisch verändertes Soja beinhalten, wird zur Zeit gearbeitet.

Das Behandeln von **Lebensmitteln mit ionisierender Strahlung** bzw. das Inverkehrbringen von bestrahlten Lebensmitteln ist im § 14 des Lebensmittelgesetzes geregelt. Demnach ist es verboten, Lebensmittel, Verzehrprodukte oder Zusatzstoffe, die ohne Bewilligung oder entgegen von Bewilligungsbedingungen mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden, ohne Kennzeichnung der Bestrahlung in Verkehr zu bringen. Bisher gibt es in Österreich keine entsprechenden Anträge. Das bedeutet, daß derzeit in Österreich keine bestrahlten Lebensmittel in Verkehr gebracht werden dürfen. In zwei Schwerpunktaktionen wurden 1994/95 301 Proben aus dem gesamten Bundesgebiet (vorwiegend Enten und Gänse aus Ungarn und französische Puten) auf eine Behandlung mit ionisierenden Strahlen untersucht. Bei 14 Proben (ungarische Tiefkühlenten) konnte eine Strahlenbehandlung nachgewiesen werden. Derzeit werden an der Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung und -forschung in Wien drei Methoden (Gaschromatographie/Massenspektrometrie, Elektronenspinresonanzspektrometrie und Thermolumineszenz) für den Bestrahlungsnachweis angewandt.

Zur Zeit gibt es kein standardisiertes Verfahren für den **Nachweis biologisch produzierter Lebensmittel**. In Deutschland wurde im Jahr 1995 eine Studie des Bundesinstituts für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin vorgestellt, in deren Verlauf die Ergebnisse aus 150 Vergleichsuntersuchungen zur Qualität ökologisch und konventionell erzeugter Lebensmittel ausgewertet wurden. Unterschiede waren am ehesten bei Gemüse und

zwar hinsichtlich Nitratgehalt und Pflanzenschutzmittelrückständen nachweisbar. Bemerkenswert ist jedoch die Tatsache, daß Tiere in Futterwahlversuchen zwischen Nahrungsmitteln aus verschiedenen Landbausystemen unterscheiden und solche aus biologischem Anbau bevorzugen. Auch in Österreich wurden derartige Fütterungsversuche am Ludwig-Boltzmann-Institut für biologischen Landbau durchgeführt, die ähnliche Ergebnisse brachten. Zur Zeit wird die Fortsetzung dieser Versuchsserie geplant und es soll eine Evaluierung dieser Methode anhand von Marktprodukten stattfinden. Im Forschungsstadium befindet sich auch die sogenannte Biophotonen-Methode, die eine Unterscheidung zwischen biologisch produzierten und konventionell erzeugten Lebensmitteln durch das Messen von Lichtquanten ermöglichen soll. Mit einer Standardisierung einer solchen Bestimmungsmethode ist jedoch in nächster Zeit nicht zu rechnen.

7.4.2 Die Bundesqualitätskontrolle

Durch den Beitritt Österreichs zur Europäischen Union hat sich der Aufgabenbereich der Bundesqualitätskontrolle deutlich erweitert. Im letzten Jahr vor dem EU-Beitritt bestanden Qualitätsnormen für Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Erdbeeren, Zitrusfrüchte, Tafeltrauben, Gurken, Paradeiser, Salat, Karfiol, Zwiebeln, Speisekartoffeln, Hühnereier, Schweinehälften und Rinderschlachtkörper (die EU-konformen Normen für Schweinehälften und Rinderschlachtkörper sind am 18. 9. bzw. 6. 10. 1994 in Kraft getreten). Aufgrund diverser EU-Normen⁶⁵, die durch die Novellierung des Qualitätsklassengesetzes vom 13.7.1995 und den Durchführungsverordnungen vom 25. 8. 1995 bereits umgesetzt wurden, fallen nun folgende Lebensmittel in den Aufgabenbereich der Qualitätskontrolle: **Obst** (Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Kirschen, Kiwi, Marillen, Pfirsiche, Nektarinen, Tafeltrauben, Zwetschken), **Zitrusfrüchte**, **Gemüse** (Artischocken, Auberginen, Bleichsellerie, Chicorée, Fisolen, Gemüsepaprika, Gurken, Karfiol, Karotten, Knoblauch, Kohlsprossen, Kopfsalat, Krause Endivie, Eskariol, Kraut, Kohl, Paradeiser, Pflückerbissen, Porree, Spargel, Zucchini und Zwiebel), **Bananen**, **Rinderschlachtkörper**, **Schweinehälften**, **Geflügelfleisch** (Hühner, Enten, Gänse, Truthühner und Perlhühner), **Hühnereier**, Bruteier und Kücken von Hausgeflügel. Die Bundeskontrolleure koordinieren und überwachen die Einhaltung der Qualitätsnormen⁶⁶ des Qualitätsklassengesetzes. Diese Tätigkeit umfaßt sowohl die Ein- und Ausfuhrkontrolle (unmittelbare Bundesverwaltung), als auch die Inlandskontrolle (mittelbare Bundesverwaltung).

7.4.2.1 Inlandskontrolle

Die Inlandskontrolle obliegt in mittelbarer Bundesverwaltung den Bezirksverwaltungsbehörden und wird hauptsächlich von den Kontrollorganen der Lebensmittelaufsicht (siehe amtliche Lebensmittelüberwachung) durchgeführt. 286 Inlandskontrollorgane wurden für diese Aufgaben neu geschult. Die Koordinierung der gesamten Kontrolltätigkeit obliegt weiterhin der Bundes

⁶⁵VO (EWG) Nr. 1035/72 (Artikel 1-12), VO (EWG) Nr. 2251/92 Kontrollverordnung, VO (EWG) Nr. 2251/92 Konformitätskontrollen bei Obst und Gemüse, VO (EWG) Nr. 1907/90 Qualitätskontrollen bei Hühnereiern, VO (EWG) Nr. 1906/90 Qualitätskontrollen bei Geflügelfleisch, VO (EWG) Qualitätskontrollen bei Bruteiern und Kücken von Hausgeflügel.

⁶⁶Qualitätsnormen im Sinne des Bundesgesetzes sind Vorschriften über die Beschaffenheit, Größenstufen, Verpackung und Kennzeichnung landwirtschaftlicher Erzeugnisse.

qualitätskontrolle. Von den Bundeskontrolleuren wurden 1995 insgesamt 5.407 Kontrollen durchgeführt, die Anlaß zu 108 Anzeigen und 84 Kontrollberichten gaben.

INLANDSKONTROLLEN IN BETRIEBEN 1995				
	Obst/Gemüse	Rinder/Schweine	Eier	Geflügel
Anzahl der Kontrollen	4.326	304	682	105
Quelle: BMLF 1996				Darstellung 7.17

7.4.2.2 Ein- und Ausfuhrkontrolle

Durch die EU-Mitgliedschaft Österreichs mußte die Ein- und Ausfuhrkontrolle neu organisiert werden und erfolgt nun über bestimmte Zollämter (23 Einfuhrstellen). 193 Zollbeamte wurden bereits auf die EU-Normen eingeschult. 1995 wurden 9.013 Sendungen der Importkontrolle und 12.615 Sendungen der Ausfuhrkontrolle unterzogen. Bei den importierten Waren handelte es sich um 41.828 Tonnen Zitrusfrüchte, 32.106 Tonnen Obst, 24.254 Tonnen Gemüse, 9.093 Tonnen Geflügelfleisch und über 6,7 Millionen Stück Bruteier und Kücken. Rund ein Drittel der Einfuhrkontrollen betraf Importe, die nicht für Österreich bestimmt waren, die jedoch gemäß der VO (EWG) Nr. 2251/92 zu erfolgen hatten. Die Haupteinfuhrstellen sind Wien und Nickelsdorf mit 70 % Anteil an den Gesamteinfuhren. Im Berichtsjahr wurden 509 Sendungen bei der Einfuhr wegen Qualitätsmängeln beanstandet. Bei den exportierten Waren handelte es sich um 52.857 Tonnen Obst und Gemüse. In der Europäischen Union ist die Ausfuhrkontrolle an Drittländer von Obst und Gemüse zwingend vorgeschrieben. Hauptausfuhrstelle in Österreich ist Wien mit 90 % aller Ausfuhren.

IMPORTKONTROLLEN 1995 (Gesamt mengen der Importe in t)					
Anzahl der Sendungen	Obst	Gemüse	Zitrusfrüchte	Geflügel	Bruteier-Kücken in Stück
447	85	697	4.036	97	954.520
409	45	1.303	2.689	358	609.480
520	3.538	1.763	278	307	594.230
472	1.719	1.300	1.882	287	493.530
631	930	3.174	652	518	511.100
697	3.022	1.616	793	1.049	413.150
664	5.131	932	406	569	321.370
708	4.292	1.899	540	792	783.070
1.039	5.466	3.856	2.051	1.148	552.400
1.147	5.359	2.439	5.923	1.806	408.600
1.160	1.851	2.655	11.005	1.023	413.920
1.119	669	2.620	11.574	1.138	647.740
9.013	32.106	24.254	41.828	9.093	6.703.110
Quelle: BMLF 1996					Darstellung 7.18

7.4.3 Die Bundeskellereiinspektion – Weinkontrolle

Gemäß § 37 (5) des österreichischen Weingesetzes gibt es in Österreich ein eigenes Weinkontrollsystem. 1995 wurden von 25 Bundeskellereiinspektoren 11.582 Kontrollen durchgeführt. Diese Kontrollen betrafen 8.944 Produzenten, 2.063 Weinhändler, 531 Winzergenossenschaften, 44 Gastwirte bzw. Lebensmittelhändler. Im Zuge dieser Kontrollen wurden 1.147 Weinproben entnommen, was einer sehr hohen Kontrolldichte entspricht. Naturgemäß entfallen ein Großteil der Revisionen und in der Folge die entnommenen Weinproben auf die beiden großen weinbautreibenden Bundesländer Niederösterreich und Burgenland, wo auch der Großteil der Bundeskellereiinspektoren eingesetzt ist.

KONTROLLEN DER BUNDESKELLEREIINSPEKTION 1995 (nach Bundesländern)									
	Nö	Wien	Bgld	Oö	Sbg	Tirol	Vlbg	Stmk	Ktn
Kontrollen	6.495	243	3.650	167	110	114	58	627	112
Produzenten	5.272	132	2.862	34	26	9	14	520	75
Genossenschaften	281	20	191	2	1	11	0	23	2
Großhandel	938	90	594	124	93	94	44	83	3
Gastwirte/Lebensmittelhandel	4	1	3	7	0	0	0	1	32
Proben	584	53	334	72	5	47	19	65	28
Anzeigen bei Gericht	22	4	15	7	3	8	0	6	3
Anzeigen bei Verwaltungsbehörden	197	15	101	7	5	17	2	70	12
Quelle: BMLF 1996								Darstellung 7.19	

1995 wurden aufgrund der Betriebsrevisionen und Probenüberprüfungen 494 Gesetzesverstöße registriert, wovon der Großteil (86 %) zu Anzeigen bei Verwaltungsbehörden führte, die restlichen 14 % führten zu Anzeigen bei Gericht. Dies bedeutete für 1995 einen deutlichen Rückgang von 10 % bei den Strafdelikten gegenüber 1994 und dies, obwohl um 5 % mehr Proben entnommen wurden als im Vorjahr. Im Zuge der Kontrollen wurden rund 583.000 Liter Wein beschlagnahmt, wovon im Laufe der Verfahren rund ein Fünftel wieder freigegeben wurde. Von den beschlagnahmten Weinen wurden nach Verfahrensabschluß über 300.000 Liter verwertet.⁶⁷

7.4.4 Die Kontrolle von biologisch produzierten Lebensmitteln

Gemäß der EU-Verordnung 2092/91 müssen alle biologisch produzierenden Betriebe und deren Erzeugnisse strengen Kontrollen unterzogen werden. Diese Verordnung regelt die biologische Landwirtschaft nun EU-weit einheitlich. Die EU fordert in dieser Verordnung ein von den Verbänden unabhängiges Kontrollwesen für alle Biobauern, Händler, Verarbeiter und Vermarkter. Dieses Kontrollsystem gewährleistet einen genauen Überblick über den Warenfluß

⁶⁷Bei der Menge an verwertetem Wein ist jedoch zu berücksichtigen, daß sich zahlreiche Verfahren über die Jahresgrenze erstrecken und dadurch ein Vergleich der Zahlen untereinander nicht möglich ist; ebensowenig ein Vorjahresvergleich.

und unterbindet die "Vermehrung" der Bioware im Handel sehr effizient. Diese Kontrollstellen unterstehen der Aufsicht der im jeweiligen Mitgliedsland zuständigen Behörde. Darüber hinaus unterstehen biologisch hergestellte Lebensmittel selbstverständlich auch der amtlichen Lebensmittelüberwachung.

Die Kontrollen erfolgen sowohl nach der EU-Verordnung 2091/91, als auch nach Bestimmungen des österreichischen Lebensmittelcodex und zum Teil darüber hinaus gehender, strengerer Verbandsrichtlinien. Im Rahmen der mittelbaren Bundesverwaltung fällt die Kontrolle in den Kompetenzbereich der Landeshauptleute. Die Kontrollen werden fast zur Gänze von privaten Institutionen auf Basis eines Kontrollvertrages durchgeführt. Nach erfolgter Kontrolle erhalten die Betriebe einen Kontrollbericht und ein Prüfsertifikat. Dieses erlaubt den Betrieben das Führen der korrekten Bezeichnung für biologisch produzierte Lebensmittel sowie des Signets der jeweiligen Kontrollstelle. In der folgenden Darstellung werden die anerkannten Bio-Kontrollstellen angeführt (Stand Dezember 1996).

ANERKANNTE BIO-KONTROLLSTELLEN IN ÖSTERREICH 1996 (nach Bundesländern)									
Kontrollstelle	Bgld	Ktn	Nö	Oö	Sbg	Stmk	Tirol	Vlbg	Wien
Austria Bio Garantie-Gesellschaft zur Kontrolle der Echtheit biologischer Produkte m.b.H.	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ÖKOCONTROL Qualitätskontrolle landwirtschaftlicher Produkte GmbH.	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Österreichischer Kontrollverband für Produkte aus biologischer Landwirtschaft	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ÖKOWIRT, Informationsservice für Bauern und Konsumenten	x	x	x	x	x	x	x	x	x
E&S Erde & Saat, Biokontrollstelle			x	x	x				
ÖKOP, Ökologischer Prüfverband für Landbau und Ernährungswirtschaft e.V.	x	x	x	x	x	x	x	x	
SLK, Salzburger Landwirtschaftliche Kontrolle GmbH.		x		x	x	x	x		
GfR, Gesellschaft f. Ressourcenschutz mbH.	x	x	x		x	x	x	x	
KIS CONTROL, Bäuerliche Bildungsgemeinschaft Südkärnten		x							
ANOG - Kontrollstelle	x					x			
Dr. Ute Scardelli, Technisches Büro a.d.G.d.Biologie						x			
AMA, Agrarmarkt Austria beschränkt auf Milch und Milchprodukte									
BIKO, Verband Biokontrolle Tirol								x	
Univ.-Prof. Dr. phil. Ing. Werner Pfannhauser	x	x	x	x	x	x	x	x	x
SGS Austria Controll & Co. Ges.m.b.H.	x	x	x	x	x	x	x	x	x

Quelle: BMLF/Culinar 1997

Darstellung 7.20

Gesetzesänderungen und Verordnungen 1994/95

Lebensmittelkennzeichnung

Die große Reform der Lebensmittelkennzeichnung erfolgte bereits mit der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung 1993. Wesentliche Verpflichtungen, die sich aus der EWR-Mitgliedschaft ergeben, wurden mit der neuen Verordnung schon vor EWR-Beitritt eingeführt. Die Kennzeichnung erfolgt seitdem EU-konform nach strengen, vorgegebenen Formeln, die es nicht gestatten, andere Begriffe oder Wortfolgen zu verwenden. Im Zeitraum 1994/95 wurde die Harmonisierung in Sonderbereichen weitergeführt, z. B. Standards über tiefgefrorene Lebensmittel, Mineralwässer, Kaffee-Extrakte, Marmeladen, Konfitüren und ihre Kennzeichnung. Aus Konsumentenschutzsicht bedeutsam ist die Einführung der verpflichtenden Nährwertkennzeichnung, die auch irreführende Werbung mit besonderen Nährwerteigenschaften verhindern soll.

Zusatzstoffe

Die Entwicklung der Zulassung von Zusatzstoffen im Zeitraum 1994/95 ist geprägt von der Übernahme des „Acquis communautaire“, den Verpflichtungen aus Anhang II des EWR-Abkommens. Entsprechend dem im österreichischen Recht geltenden Verbotsprinzip bei Zusatzstoffen wurden die einschlägigen Zusatzstoffgruppen (Konservierungsmittel, Antioxidantien, Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungs- und Geliermittel, Extraktionsmittel) neu festgelegt, erweitert und ergänzt. Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen erfolgt durch das europäische E-Nummern-System. Auch Analysemethoden zur Überprüfung der Reinheit und ihre Überwachung werden EU-konform geregelt.

Marktordnung

Vom EWR-Abkommen sind nur einzelne landwirtschaftliche Verarbeitungsprodukte erfaßt. Der gesamte Agrarbereich war de facto bis zum Beitritt zur Europäischen Union noch ausgenommen. Mit dem Beitritt wurde österreichisches Recht (Lenkungssystem von Milch-, Getreide-, Fleisch- und Viehwirtschaft) durch die unmittelbar anwendbare EU-Agrarmarktordnung ersetzt. Wegen der Vielzahl von älteren unmittelbar gültigen EU-Agrarverordnungen ergibt sich aus der Auflistung kein umfassendes Bild der fundamentalen Änderungen in der österreichischen Landwirtschaft. Die bisher gültigen Marktordnungs- und Lenkungsmaßnahmen traten mit Ende des Jahres 1995 außer Kraft. Die gemeinsame Agrarpolitik (GAP) ist nun Ziel und Regulativ der österreichischen Landwirtschaft. Die GAP umfaßt eine gemeinsame Marktordnung für einzelne Agrarprodukte wie Milch, Getreide, Fleisch, Zucker etc. Die wichtigsten Ziele sind Freiheit des Verkehrs, Schutz gegen Importe aus Drittländern und Erzeugerpreisgarantien, die allerdings für Österreich eine radikale Senkung der Marktordnungspreise bedeuten. Bis zur vollständigen Teilnahme am europäischen Agrarmarkt wurden Österreich im Beitrittsvertrag eine Über-

gangsfrist von vier Jahren und Sonderbestimmungen (z. B. Ausgleichszahlungen) gewährt. In bestimmten Fällen wurden zur Durchführung der unmittelbar gültigen EU-Rechtsakte Verordnungen erlassen.

Förderungsrecht

Der EU-Beitritt bewirkte neben der Umstellung der Marktordnung auch eine völlige Umstrukturierung des Förderungsrechtes. Während das österreichische Fördersystem, z. B. der Bergbauernzuschuß, grundsätzlich betriebsbezogen war, richtet sich das EU-System nach gebietsmäßiger Feststellung. Zusätzlich zu den rein national finanzierten Maßnahmen nach ökologischen Kriterien treten Kofinanzierungsmöglichkeiten durch EU-Fördermittel (z. B. Förderung benachteiligter Gebiete, Förderung von Extensivierungsmaßnahmen und umweltfreundlicher Bewirtschaftung von Bracheflächen und Stilllegung sowie Direktzahlungen). Auch die inner-österreichische Aufteilung der Fördermittel zwischen Bund und Ländern wurde neu festgelegt. Die AMA als zentrale Marktlenkungsstelle wurde auf eine neue Finanzierungsbasis durch den Bund und unter stärkere Kontrolle des Finanzministeriums gestellt sowie mit der Möglichkeit ausgestattet, eine eigene Marketinggesellschaft zu gründen.

Die folgende Aufzählung enthält alle ernährungsrelevanten Gesetze, Gesetzesnovellen, Verordnungen und Änderungen von Verordnungen mit kurzer Bewertung der wesentlichen normativen Neuerungen:

Lebensmittelrecht

Lebensmittelkennzeichnung

- **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über tiefgefrorene Lebensmittel BGBl 1994/201:** In Harmonisierung mit EU-Recht, insbesondere den Verpflichtungen aus dem EWR-Abkommen Anhang II werden Ausgangsstoffe, Zubereitung, Gefriermittel, notwendige Temperaturen, Verpackung und Kennzeichnung für tiefgefrorene Lebensmittel neu geregelt.
- **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über natürliche Mineralwässer (Mineralwasserverordnung) BGBl 1994/552:** Umsetzung der Verpflichtungen aus dem EWR-Abkommen Anhang II, Anpassung der Vorschriften über das Inverkehrbringen von natürlichem Mineralwasser, abgefüllt für Letztverbraucher und Kennzeichnungsvorschriften.
- **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Konsumentenschutz über die Kennzeichnung von Rindern, Schweinen, Schafen und Ziegen sowie über die Führung von Registern und Aufzeichnungen betreffend diese Tiere (Tierkennzeichnungsverordnung) BGBl 1995/413:** genaue Angaben zur Kennzeichnung von Tieren mit Ohrmarke oder Tätowierung und Registerführung.
- **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Konsumentenschutz über Kaffee-Extrakte und Zichorien-Extrakte (Kaffee-Extrakteverordnung) BGBl 1995/530:** Teilkapitel des Lebensmittelbuches werden als Verordnung erlassen: Die Verordnung legt Anforderungen an Kaffee - Extrakte und ihre Kennzeichnung fest.
- **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Konsumentenschutz, mit der die Lebensmittelkennzeichnungsverordnung geändert wird BGBl 1995/555:** kleine Änderungen der LMKV 1993 BGBl 72 idF von BGBl 1993/557.
- **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Konsumentenschutz über die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln (NWKV) BGBl 1995/896:** Diese Verordnung setzt die EU-Richtlinie 90/496 um und sieht eine verpflichtende Nährwertkennzeichnung vor, wenn in der Werbung oder auf Etiketten Hinweise auf bestimmte Nährwerteigenschaften (z.B. kalorienarm, eiweißreich) getroffen werden.
- **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Konsumentenschutz über Konfitüre, Gelee, Marmelade und Maronencreme (Konfitürenverordnung) BGBl 1995/897:** Teile des Lebensmittelbuches werden als Verordnung erlassen: Beschreibung und Bezeichnung der Ausgangserzeugnisse für Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronencreme sowie Kennzeichnungsvorschriften.

Zusatzstoffe

- **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Analysemethoden für die Überwachung der Reinheitskriterien bestimmter Zusatzstoffe (Zusatzstoffanalysenverordnung) BGBl 1994/466:** In Umsetzung der Verpflichtungen aus dem EWR-Abkommen Anhang II werden Methoden zur Überwachung der Reinheit bestimmter Zusatzstoffe festgelegt.
 - **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz zur Festsetzung des Höchstgehaltes an Erucasäure (Erucasäureverordnung) BGBl 1994/468:** In Umsetzung der Verpflichtungen aus dem EWR-Abkommen Anhang II dürfen Lebensmittel mit mehr als 50% Fettanteil nicht mehr als 5% Erucasäure enthalten.
 - **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Kennzeichnung von Zusatzstoffen für Lebensmittel und Verzehrprodukten (Zusatzstoffkennzeichnungsverordnung) BGBl 1994/476:** In Umsetzung der Verpflichtungen aus dem EWR-Abkommen Anhang II (Anpassung an die EU-Richtlinie 89/107/EWG) wird die Kennzeichnung von Zusatzstoffen, die Einführung der E-Nummern und die Festlegung von Zusatzstoffklassen neu geregelt.
- Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Konservierungsmittel für Lebensmittel und Verzehrprodukte (Konservierungsmittelverordnung) BGBl 1994/491:** Umsetzung der Verpflichtungen aus dem EWR-Abkommen Anhang II, Neuregelung der Zulassung, erweiterte Anwendungsmöglichkeiten und Kennzeichnung inklusive der Einführung von E-Nummern.
- **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über den Zusatz von Stoffen mit antioxidierender Wirkung zu Lebensmitteln und Verzehrprodukten (Antioxidantienverordnung) BGBl 1994/492:** Umsetzung der Verpflichtungen aus dem EWR-Abkommen Anhang II, Neuregelung der Zulassung, erweiterte Anwendung und Kennzeichnung inklusive der Einführung von E-Nummern für Antioxidantien in Lebensmitteln.
 - **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über den Zusatz von Schwefeldioxid zu Lebensmitteln (SO₂-Verordnung) BGBl 1994/493:** Umsetzung der Verpflichtungen aus dem EWR-Abkommen Anhang II, Neuregelung des Zusatzes, erweiterte Anwendung von Schwefeldioxid in Lebensmitteln und Kennzeichnung.
 - **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über den Zusatz von Emulgatoren, Stabilisatoren, Verdickungsmitteln und Geliermitteln zu Lebensmitteln und Verzehrprodukten (Emulgatorenverordnung) BGBl 1994/725:** Umsetzung der Verpflichtungen aus dem EWR-Abkommen Anhang II, neue Verordnung auf Basis des Lebensmittelgesetzes, ersetzt die Regelungen von 1988 und enthält eine taxative Auflistung der zugelassenen Emulgatoren inklusive E-Nummern-Verzeichnis.
 - **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Konsumentenschutz über die Verwendung von Extraktionslösungsmitteln bei der Herstellung von Lebensmitteln und Verzehrprodukten (Extraktionslösungsmittelverordnung) BGBl 1995/642:** Festlegung der Stoffe, die als Extraktionslösungsmittel verwendet werden dürfen und ihre Kennzeichnung.

Hygiene- und Gesundheitsvorschriften

- **Novelle Fleischuntersuchungsgesetz BGBl 1994/118:** Das österreichische Fleischuntersuchungsgesetz wird mit den einschlägigen, im Anhang II des EWR-Abkommens enthaltenen Vorschriften harmonisiert. Da in diesem Bereich oftmals Vollzugsmängel festgestellt wurden, werden auch besondere Sperr- und Strafbestimmungen festgelegt (Sperrung für rückstandsbehaftete Tierbestände und Ergänzung der Straftatbestände). Die Novelle schafft neue gesetzliche Grundlagen für die Erlassung von EU-konformen Verordnungen, insbesondere über die Erstreckung der Schlacht- und Fleischuntersuchung auf Tierarten, die vorher vom Fleischuntersuchungsgesetz nicht erfaßt waren, über die Kontrolle und Zulassung von Betrieben, über die Fleischkennzeichnung und Fleischhygiene. Der veterinärmedizinische Bereich wird neu geregelt und die Trichinenschau auch auf Pferde ausgedehnt. Die Kontrolluntersuchungen werden in EU-konforme, flexibel gestaltbare und betriebsbezogene Kontrolluntersuchungen in Form begleitender Produktionskontrolle umgestaltet. Alle sonstigen Bestimmungen des Fleischuntersuchungsgesetzes, vor allem die Fleischbeurteilung, die Fleischkennzeichnung und die Fleischhygiene werden mit den diesbezüglichen EU-Vorschriften harmonisiert.

Zur Umsetzung der Novelle des Fleischuntersuchungsgesetzes wurden folgende Verordnungen erlassen:

- **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Schlacht- und Fleischuntersuchung (Fleischuntersuchungsverordnung) BGBl 1994/395**
- **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Hygiene bei der Gewinnung, Bearbeitung, Lagerung und beim Transport von frischem Fleisch (Frischfleisch-Hygieneverordnung) BGBl 1994/396**
- **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Hygiene bei der Verarbeitung von Fleisch sowie bei der Bearbeitung, Lagerung und beim Transport von Fleischerzeugnissen (Fleischverarbeitungsbetriebe-Hygieneverordnung) BGBl 1994/397**
- **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Ausbildung und Prüfung von Fleischuntersuchern und Trichinenuntersuchern (Fleischuntersucher-Ausbildungsverordnung) BGBl 1994/398**
- **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Schlacht- und Fleischuntersuchung bei Zuchtwild (Zuchtwild-Fleischuntersuchungsverordnung) BGBl 1994/399**

- **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über das Inverkehrbringen des Fleisches von Wild aus der freien Wildbahn (Wildfleisch-Verordnung) BGBl 1994/400**
- **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über das Inverkehrbringen von Fleisch von Hauskaninchen (Hauskaninchenfleischverordnung) BGBl 1994/401**
- **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Importkontrolle von Fleisch (Fleischimportverordnung) BGBl 1994/402**
- **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Hygiene bei der Gewinnung, Bearbeitung, Lagerung und beim Transport von frischem Geflügelfleisch (Geflügelfleischhygieneverordnung) BGBl 1994/403**
- **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Schlachtier- und Fleischuntersuchung von Geflügel (Geflügel-Fleischuntersuchungsverordnung) BGBl 1994/404**
- **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz mit der die Bangseuchen-Verordnung geändert wird BGBl 1994/260:** Rinder unter zwei Jahren werden von den periodischen Untersuchungen ausgenommen.
- **Wildschweine-Schweinepestverordnung BGBl 1994/427**
- **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Bekämpfung bestimmter Fischseuchen BGBl 1994/478:** Mit den beiden letztgenannten Verordnungen wird der Anwendungsbereich der Tierseuchenbestimmungen ausgeweitet.
- **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz zur Verhinderung des Einschleppens von Cholera mit Lebensmitteln aus Albanien BGBl 1994/813:** Einfuhrverbot für Fisch, Muscheln, Obst und Gemüse.
- **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz mit der die Verordnung zur Verhinderung des Einschleppens von Cholera mit Lebensmitteln aus Albanien geändert wird BGBl 1994/953:** Das Einfuhrverbot wird ergänzt um Schnecken und Frösche.
- **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz mit der die Tierseuchen-Anzeigepflichtverordnung geändert wird BGBl 1995/58:** Erweiterung der Anzeigepflicht für mehrere Tierseuchen.
- **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Konsumentenschutz über Schutz- und Tilgungsmaßnahmen zur Bekämpfung der Klassischen Geflügelpest (Geflügelpest - Verordnung) BGBl 1995/465. Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über Schutz- und Tilgungsmaßnahmen zur Bekämpfung der Newcastle-Krankheit (NCD - Verordnung) BGBl 1995/466:** Seuchenbekämpfungsmaßnahmen für Hühner und sonstige Vögel.
- **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Konsumentenschutz über die hygienischen Anforderungen und das Behandeln und Inverkehrbringen von Hühnereiern und roheihaltigen Lebensmitteln BGBl 1995/656:** Vorschriften für Hühnereier und Lebensmittel mit roheihaltigen Bestandteilen.
- **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Konsumentenschutz über Schutz- und Tilgungsmaßnahmen zur Bekämpfung der Klassischen Schweinepest bei Hausschweinen (Schweinepest - Verordnung) BGBl 1995/678:** Seuchen-Bekämpfungsmaßnahmen Hausschweine betreffend.
- **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Konsumentenschutz über Höchstwerte von Rückständen zur Schädlingsbekämpfung verwendeter Stoffe in oder auf Lebensmitteln pflanzlicher oder tierischer Herkunft (Schädlingsbekämpfungsmittel Höchstwertverordnung) BGBl 1995/747:** Verbot des Inverkehrbringens von Lebensmitteln bei Überschreitung der festgelegten Höchstwerte.

Sonstige Vorschriften

- **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über Zucker und einige Zuckerarten (Zuckerverordnung) BGBl 1994/551:** Umsetzung der Verpflichtungen aus dem EWR-Abkommen Anhang II, Anpassung der Vorschriften über das Inverkehrbringen von Zucker und Zuckerarten.
- **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Hygiene bei Stielbonbons und Stiellutschern BGBl 1994/572:** Standards für Stielbonbons und Lutschern : Der Stiel darf nicht aus splittbarem Material sein, der genießbare Teil muß umhüllt sein.
- **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über Kakao- und Schokoladenerzeugnisse BGBl 1994/689:** Umsetzung der Verpflichtungen aus dem EWR-Abkommen Anhang II, Anpassung der Vorschriften, Anforderungen an Kakao- und Schokoladenerzeugnisse und deren Definition.
- **Verordnung (EG) Nr. 2991/94 des Rates vom 5. Dezember 1994 mit Normen für Streichfette (AbI L 319. 12. 94 S2):** Vermarktungssnormen für Fette, einheitliche Definition und Klassifizierung nach Fettgehalt, Bezeichnung. Abgabe an den Endverbraucher nur unter diesen Vorschriften erlaubt.
- **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Konsumentenschutz mit der die Lebensmittel - Importmeldeverordnung aufgehoben wird BGBl 1995/215:** Lebensmittel - Importmeldeverordnung BGBl 1988/575 wird aufgehoben.
- **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Konsumentenschutz über die Qualitätsanforderungen an Oberflächenwasser für die Trinkwassergewinnung (Oberflächen Trinkwasserverordnung) BGBl 1995/359:** Qualitätsanforderungen an Oberflächensüßwasser für Trinkwassergewinnung.
- **Verordnung des Bundesministers für Gesundheit und Konsumentenschutz über die Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung BGBl 1995/531:** Vorgaben für Säuglingsnahrung und ihre Kennzeichnung.

Agrarrecht

Steuern und Abgaben

- **Bundesgesetz, mit dem die Biersteuer und das Gemeinschaftsrecht angepaßt wird (Biersteuergesetz BGBl 1994/701), Bundesgesetz, mit dem die Schaumweinsteuer an das Gemeinschaftsrecht angepaßt und eine Verbrauchssteuer auf Zwischenerzeugnisse eingeführt wird (Schaumweinsteuergesetz BGBl 1994/702), Bundesgesetz, mit dem das Gesetz über das Branntweinmonopol an das Gemeinschaftsrecht angepaßt wird (Alkoholsteuer- und Monopolverordnung BGBl 1994/703):** Verbrauchersteuern und damit verbundene Regelungen wie Steuersätze und Voraussetzungen für Steuerbefreiung werden an das EU-Recht angepaßt. Das harmonisierte EU-Verbrauchersteuersystem wird für den Bereich Bier und Schaumwein übernommen. Die Schwerpunkte des EU-Verbrauchersystems bilden die Bestimmungen über das Steueraussetzungsverfahren. Bier ist nun nach der Stammwürze zu besteuern. Die Besteuerung anlässlich der Einfuhr und Steuerbefreiung anlässlich der Ausfuhr wird beschränkt auf Drittländer. Auf dem Gebiet der Schaumweinsteuer wird die Steuer auch für Schaumwein-Zwischenerzeugnisse eingeführt. Umfangreiche Änderungen umfassen vor allem das Gebiet des Verfahrensrechtes, miteinbezogen ist auch die Überwachung von Wein. Da ein Einfuhr- und Großhandelsmonopol als mengenmäßige Einfuhrbeschränkung im Widerspruch zu Grundprinzipien des EU-Vertrages steht, war auch das Alkoholmonopol umzuformen.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über die Erhebung einer Abgabe auf bestimmte Überschußbestände (Überschußbestandsverordnung) BGBl 1994/1103:** Festlegung von Abgaben auf Überschußbestände von Reis, Weintrauben, Öle, Lactose und Lactoseerzeugnisse und Ermittlung von Überschußbeständen.

Marktordnung

- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft zur Erhebung der Direktverkaufsmengen im Zusammenhang mit der Ermittlung der Direktverkaufs-Referenzmenge im Rahmen von Garantiemengen im Bereich der gemeinsamen Marktorganisation für Milch und Milcherzeugnisse BGBl 1994/914:** Festlegung von Meldepflichten bei der AMA über die direkte Abgabe von Milch und Milcherzeugnissen.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft, mit der die Erklärung von Vieh- und Fleischmärkten zu Richtmärkten geändert wird BGBl 1994/1017:** Vieh- und Fleischmärkte werden zu sog. Richtmärkten erklärt, Regelungen zur Feststellung der mengenmäßigen Umsätze und Preise auf solchen Märkten.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über die Meldepflicht in der Milchwirtschaft (Milch-Meldeverordnung) BGBl 1994/1019:** Im Rahmen der gemeinsamen Marktorganisation für Milch und Milcherzeugnisse werden Meldepflichten festgelegt.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über die Verwendung von Kasein und Kaseinat zur Herstellung von Käse (Kasein-Verwendungs-Verordnung) BGBl 1994/1066:** Marktorganisationsmaßnahmen bei der Verwendung von Kasein und Kaseinat bei der Herstellung von Käse und anderen Erzeugnissen aus Käse.
- **Bundesgesetz über Änderung des Marktordnungsgesetzes 1985 (Marktordnungsgesetz-Novelle 1994), des Viehwirtschaftsgesetzes (Viehwirtschaftsgesetz-Novelle 1994), des AMA-Gesetzes 1992 (AMA-Gesetz-Novelle 1994), des Weinggesetzes 1985 (Weinggesetz-Novelle 1994) und des Mühlenstrukturverbesserungsgesetzes (MSTVG-Novelle 1994) Marktordnungsgesetz-Novelle 1994 BGBl 664:** Die Marktorganisation orientiert sich nun an den EU-Mitgliedsstaaten. Als Marktordnungsstelle und Interventionsstelle wird die Agrarmarkt Austria vorgesehen, einzelne Agenden bleiben dem Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft vorbehalten. In der Viehwirtschaft wird das Halten von Tierbeständen bis zu bestimmten Grenzen ohne Bewilligung möglich. Einige der Änderungen werden in Verordnungsform umgesetzt:
 - **Zuckermarktordnungsdurchführungsverordnung 1995 BGBl 1994/1014**
 - **Stärke/Zucker-Produktionserstattungsverordnung 1995 BGBl 1994/1015**
 - **Zuckerlager-Meldeverordnung BGBl 1994/1016:** Die drei Verordnungen regeln Bewirtschaftungsmaßnahmen im Rahmen der gemeinsamen Marktordnung für Zucker: Produktionsabgaben, Mindestlagerabgaben, Lagerkostenausgleich etc.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft zur Durchführung der Intervention von Rindfleisch, Schweinefleisch und Schaf- und Ziegenfleisch BGBl 1994/1018:** Umsetzung von EU-Rechtsakten im Rahmen der gemeinsamen Marktorganisation für Rindfleisch, Schweinefleisch sowie für Schaf- und Ziegenfleisch, die Intervention von Fleisch und Fleischerzeugung durch Ankauf der Interventionsstelle und der Gewährung von Beihilfen für private Lagerhaltung.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft zur Durchführung der Intervention von Getreide BGBl 1994/1020:** Interventionsmaßnahmen für Getreide im Rahmen der gemeinsamen Marktorganisation.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über die öffentliche Lagerhaltung von Butter BGBl 1994/1061:** Öffentliche Lagerhaltung für Butter im Rahmen der gemeinsamen Marktorganisation für Milch und Milcherzeugnisse.

- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über das System zur Beobachtung der Auswirkungen des Handels zwischen Österreich und den übrigen Mitgliedsstaaten der Europäischen Union im Agrarsektor (Marktbeobachtungsverordnung) BGBl 1994/1082:** Umsetzung von EU-Regelungen: Festsetzung der zuständigen Stelle (AMA) für die Beobachtung der Entwicklung von Handelsströmen für Getreide, Milch, Milcherzeugnisse, Rinder, Schweine, Geflügel, Eier, Wein, Obst und Gemüse, Bericht- und Meldesystem, Auskunfts- und Kontrollbestimmungen.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über die im Falle einer Marktstörung im Sinne des Art 147 der Beitrittsakte anzuwendenden Maßnahmen (Schutzmaßnahmenverordnung) BGBl 1994/1083:** Regelt Marktzugangsbeschränkungen in Form von Lizenzierungen, Vermarktungsbescheinigungen etc.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über Vermarktungsnormen für Fischereierzeugnisse BGBl 1995/8:** Marktordnungsmaßnahmen für Fischereierzeugnisse und Erzeugung der Aquakultur (Marktnotierung).
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über den Absatz von gefrorenem Rindfleisch aus staatlicher Lagerhaltung zum Zweck der Verarbeitung in der Gemeinschaft (Interventionsrindfleisch - Verarbeitungsverordnung) BGBl 1995/72:** Marktorganisationsmaßnahmen: gezielte Abgabe von gefrorenem Rindfleisch.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über die öffentliche Lagerhaltung von Magermilchpulver BGBl 1995/80:** Marktorganisationsmaßnahmen: Vorschriften zur Durchführung öffentlicher Lagerhaltung von Magermilchpulver.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über die Garantiemenge im Bereich der gemeinsamen Marktorganisation für Milch und Milcherzeugnisse (Milch-Garantie-Verordnung) BGBl 1995/225:** Festlegung von Referenzmengen im Rahmen der nationalen Garantiemengen für Milch und Milcherzeugnisse, die an Abnehmer geliefert oder direkt verkauft werden.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über die Zuteilung der einzelbetrieblichen Referenzmengen im Rahmen von Garantiemengen im Bereich der gemeinsamen Marktorganisation für Milch und Milcherzeugnisse (Milch-Referenzmengen - Zuteilsverordnung) BGBl 1995/226:** Festlegung der Garantiemengen, insbesondere der Zuteilung einzelbetrieblicher Referenzmengen.
- **Bundesgesetz, mit dem das Marktorganisationsgesetz 1995, das Viehwirtschaftsgesetz 1983, das AMA-Gesetz 1992, das Geflügelwirtschaftsgesetz 1988, das Bundesgesetz über die Bundesämter für Landwirtschaft und die landwirtschaftlichen Betriebsanstalten und das Landwirtschaftsgesetz 1992 geändert wird (Marktordnungsgesetz - Novelle 1995 BGBl 297):** Wichtige Änderungen betreffen besonders das Landwirtschaftsgesetz. Der Zielkatalog wurde um die Bedachtnahme auf die gemeinsame Agrarpolitik (GAP) und die umfassende Ausschöpfung der Kofinanzierungsmöglichkeiten erweitert. Für ausschließlich national finanzierte Maßnahmen gelten ökologische Mindestkriterien. Die Verteilung der Förderungsmittel zwischen Bund und Ländern wurde neu konzipiert. Außerdem Festlegungen der Finanzierung der AMA durch Bundesmittel, die bisherige Finanzierung durch Verwaltungskostenbeiträge im Bereich Milch und Vulgareweizenvermahlung wird aufgehoben. Die Mitsprachekompetenz des Finanzministeriums wird verstärkt. Die AMA erhält die Möglichkeit, eine eigene Gesellschaft für den Bereich des Agrarmarketings zu gründen. Die Bauern werden durch Aufhebung des Milchleistungskontrollbeitrages entlastet.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über die Anerkennung von Erzeugerorganisationen für Obst und Gemüse BGBl 1995/376:** Festlegung von Anforderungen für die Anerkennung und Formulierung von Pflichten.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft mit der die Milch-Referenzmengen Zuteilungsverordnung, BGBl Nr. 226/1994, geändert wird BGBl 1995/412:** kleine Änderungen der Verordnung BGBl 1996/226.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft mit der die Verordnung zur Durchführung der Intervention von Getreide geändert wird BGBl 1995/438:** Änderung von Formalvorschriften der Verordnung BGBl 1994/1063.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft mit der die Stärke/Zucker - Produktionserstattungs - Verordnung 1995 geändert wird BGBl 1995/454:** kleine Änderungen der Verordnung BGBl 1994/1015.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über die Anerkennung von Erzeugerorganisationen für Fischereierzeugnisse BGBl 1995/455:** Anforderung an die Anerkennung und Berichtspflichten.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über die Überwachung der Verwendung und/oder Bestimmung von Getreide aus Interventionsbeständen zur Ausfuhr oder zur Verarbeitung zu bestimmten Erzeugnissen (Getreide - Überwachungsverordnung, GVÜ) BGBl 1995/575:** Durchführung der Verordnung 3002/92/EWG über gemeinsame Durchführungsbestimmungen für die Überwachung von Getreide aus Interventionsbeständen.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über die Anerkennung von Erzeugergemeinschaften und deren Vereinigungen BGBl 1995/726:** Anforderungen der Anerkennung, Mitwirkungs- und Duldungspflichten, Berichtspflichten und Strafbestimmungen.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über Meldepflichten in der Vieh-, Fleisch-, Eier- und Geflügelwirtschaft (Vieh - Meldeverordnung) BGBl 1995/800:** Festlegung und Umfang von Meldepflichten und Aufzeichnungspflichten.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über die Ausfuhr der den normalen Übertragsbestand zum 1. Jänner 1995 übersteigenden Menge an Zucker (Überschußzucker Ausfuhrverordnung 1995 BGBl 1995/801:** Durchführung der Verordnung 3300/94/EWG mit Übergangsmaßnahmen wegen des Beitritts zur EU und damit verbundene Pflichten.
- **Bundesgesetz mit dem das Lebensmittelbewirtschaftungsgesetz 1957 geändert wird BGBl 1995/833:** Verlängerung und Adaptierung an die Änderungen des Marktordnungsgesetzes und des AMA-Gesetzes. Klargestellt wurde auch, daß für Lebensmittel einschließlich Trinkwasser Lenkungsmaßnahmen möglich sind.

- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft mit der die Milch - Garantiemengen - Verordnung, BGBl Nr. 225/1995, geändert wird BGBl 1995/857:** Umfangreiche Änderungen der Formvorschriften, der Zulassung von Abnehmern, die Annerkennung von Labors, außerdem Mitwirkungs- und Duldungspflichten sowie Beurteilungskriterien und Untersuchungsmethoden.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft, mit der die Milch - Referenzmenge - Zuteilungsverordnung, BGBl NR. 226/1995, geändert wird BGBl 1995/858:** kleine Änderung der Verordnung BGBl 1995/226.

Beihilfen, Förderungen und Prämien

- **Durchführungsbestimmung zur Flächenstillegung, VO (EWG) 762/94:** Festlegung der Ausgleichszahlungen für Flächenstillegung, Ausschluß von Flächen, zusammenhängende Mindestflächen, Vorschriften für Pflege und Nutzung bei Mindeststillegungszeiten etc.
- **Bergbauernverordnungen für die einzelnen Bundesländer (mit Ausnahme von Wien und Burgenland) BGBl 1994/1048 bis 1054:** einzelne Auflistung der Betriebe in Kärnten, Niederösterreich, Oberösterreich, Salzburg, Steiermark, Tirol, Vorarlberg.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über die Gewährung von Beihilfen für Magermilch, die zu Kasein und Kaseinat verarbeitet worden ist (Kasein-Beihilfen-Verordnung) BGBl 1994/1065:** Marktorganisationsmaßnahmen zur Gewährung von Beihilfen für Magermilch, die zu Kasein und Kaseinaten verarbeitet worden ist.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über die Gewährung von Beihilfen für Schulmilch (Schulmilchbeihilfen-Verordnung) BGBl 1994/1062:** Gewährung von Beihilfen für die verbilligte Abgabe von Milch und Milcherzeugnissen an Schüler in Schulen.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über den Absatz von Butter aus österreichischer Lagerhaltung an bestimmte Verbrauchersgruppen sowie über die Gewährung von Beihilfen für den Bezug von Butter durch bestimmte Verbrauchersgruppen (Milchfett-Verbraucher-Verbilligungsverordnung) BGBl 1994/1063:** Geregelt wird der Absatz von Butter aus öffentlicher Lagerhaltung zu herabgesetzten Preisen an gemeinnützige Einrichtungen, an das Bundesheer und ihm gleichgestellte Einrichtungen, die Gewährung von Beihilfen für den Bezug von Butter durch gemeinnützige Einrichtungen, der Absatz aus öffentlicher Lagerhaltung zu herabgesetzten Preisen für den direkten Verbrauch in Form von Butterfett und die Voraussetzungen für Beihilfen für Butterfett zum unmittelbaren Gebrauch.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über den Absatz von Butter aus österreichischer Lagerhaltung zur Verarbeitung zu bestimmten Erzeugnissen sowie über die Gewährung von Beihilfen für die Verwendung von Milchfett durch bestimmte Verarbeitungsbetriebe (Milchfett-Verarbeitungsverordnung) BGBl 1994/1064:** Geregelt werden der Absatz von Butter aus öffentlicher Lagerhaltung zur Verarbeitung zu bestimmten Erzeugnissen und die Voraussetzungen für Gewährung von Beihilfen für die Verarbeitung von Butter, Butterfett oder Rahm durch bestimmte Verarbeitungsbetriebe.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über eine Stützungsregelung für Erzeugnisse bestimmter landwirtschaftlicher Kulturpflanzen (Kulturpflanzen-Ausgleichszahlungsverordnung) BGBl 1994/ 1067:** Einführung von Stützungsregelungen für die Erzeuger bestimmter landwirtschaftlicher Kulturpflanzen sowie integrierte Verwaltungs- und Kontrollsysteme für Beihilfen. Der Anbau nachwachsender Rohstoffe ist von der Flächenstillegung ausgenommen.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über die private Lagerhaltung von Butter und Rahm BGBl 1995/81:** Gewährung von Beihilfen für die private Lagerhaltung von Butter.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft zur Änderung der Schulmilch-Beihilfen-Verordnung BGBl 1995/102:** Ergänzung um bestimmte Milchprodukte
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über die Gewährung von Beihilfen für Hopfen-erzeugnisse (Verordnung - Hopfenbeihilfe) BGBl 1995/227:** Beihilfen für Hopfen als Marktorganisationsmaßnahme.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über die Gewährung von Beihilfen zugunsten bestimmter Körnerhülsenfrüchte BGBl 1995/262:** Einführung einer Sondermaßnahme zugunsten der Erzeugung bestimmter Linsen, Kichererbsen und Wicken.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über die private Lagerhaltung von lagerfähigen Käsesorten BGBl 1995/316:** Gewährung von Beihilfen für die private Lagerhaltung.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft zur Änderung der Rinder- und Schafprämien - Verordnung BGBl 1995/338:** Beihilfen für männliche Rinder, Mutterkühe und Mutterschafe.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über die Zahlung eines Ausgleichsbetrages für Stärkeerdäpfel und einer Prämie für Erdäpfelstärke (Erdäpfel-Ausgleichszahlungs- und Erdäpfelstärkeprämien-Verordnung) BGBl 1995/629:** Die Verordnung dient der Durchführung von EU-Recht und regelt Prämien- und Ausgleichszahlungen für Industriekartoffeln. Zuständige Stelle ist die AMA.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über die Festsetzung der repräsentativen Erträge für bestimmte Produkte, die als nachwachsende Rohstoffe auf stillgelegten Flächen angebaut werden BGBl 1995/655.** Festsetzung für Roggen, Weichweizen, Raps und Ölsonnenblumen.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft mit der die Schulmilchbeihilfenverordnung geändert wird BGBl 1995/653:** 2. Änderung der Verordnung BGBl 1995/102, verbesserte Kontrollbestimmungen.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft zur Änderung der Rinder- und Schafprämien-Verordnung und der Mutterkuhhöchstgrenzen-Verordnung BGBl 1995/654:** Änderung der Verordnung BGBl 1995/338: Kennzeichnung und Verpflichtung Bestandsverzeichnis zu führen.

- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft zur Änderung der Rinder- und Schafprämien - Verordnung BGBl 1995/760:** minimale Änderungen der Verordnung BGBl 1994/1102 idF von BGBl 1995/654.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über die ökologischen Mindestkriterien für die Gewährung von ausschließlich national finanzierten Fördermaßnahmen BGBl 1995/859:** Die Voraussetzungen für Förderungen und Festlegung von Kriterien („Regeln der guten fachlichen Praxis in der Landwirtschaft“) werden rechtsverbindlich.
- **Verordnung mit der die Berggebiete und benachteiligten förderungswürdigen Gebiete festgelegt werden BGBl 1995/771:** Umsetzung der Änderung des Landwirtschaftsgesetzes im Rahmen der MOG-Novelle.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über die erstmalige Festsetzung der erzeugerspezifischen Obergrenze bei der Gewährung der Mutterschafprämie im Jahr 1996 (Mutterschafobergrenze-Verordnung) BGBl 1995/851:** Umsetzung von EU-Recht, regelt Antragstellung und Fristen.
- **3. Schulmilchänderungsverordnung BGBl 1995/884:** Höchstpreise bei der Abgabe an Begünstigte.

Qualitätsvorschriften

- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über Qualitätsklassen für Speisekartoffeln BGBl 1994/76:** Die Verordnung definiert Qualitätsklassen (I und II) für Kartoffeln, die ausschließlich zum Verzehr in Verkehr gebracht werden, außerdem Sortenprüfung, Vorschriften für den Inhalt von Packstücken und die Kennzeichnung.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über Qualitätsklassen für Schweinehälften BGBl 1994/262:** Die Qualitätsklassen S, E, U, R, O, P und Z nach Ermittlung des Muskelfleischanteils und die Kennzeichnung werden festgelegt.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft mit der die Verordnung über die Durchführung der Qualitätskontrolle geändert wird BGBl 1994/344:** Verschärfte Kontrolle der Qualität, Kennzeichnung und Begleitpapiere der Schlachtkörper von Rindern und Schweinen.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft mit der die Verordnung bei Qualitätsklassen für Speisekartoffeln geändert wird BGBl 1995/265:** Einteilung der Speisekartoffeln nach Kochtyp und nach äußerer Form.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über Qualitätsnormen für Obst und Gemüse BGBl 1995/577; Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über Vermarktungsnormen für Eier BGBl 1995/579; Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über Erzeugung und Vermarktung von Bruteiern und Küken von Hausgeflügel BGBl 1995/580; Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über Vermarktungsnormen für Geflügelfleisch BGBl 1995/581:** Marktnotierungen in allen erwähnten Bereichen müssen verpflichtend Qualitätsklassen zugrunde liegen. Auch in der Werbung muß die EU-Qualitätsnorm angegeben sein, weiters Normierung von Mustern für Banderolen und Etiketten, Kennnummern für zugelassenen Betriebe und Kennzeichnungsvorschriften.
- **Bundesgesetz, mit dem das Qualitätsklassengesetz geändert wird Qualitätsklassengesetz-Novelle BGBl 1995/523:** Durch die Novelle wurden die gesetzlichen Grundlagen für die nationale Vollziehung der EU-Verordnung über Qualitäts- und Vermarktungsnormen für verschiedene landwirtschaftliche Produkte geschaffen. Auf dieser Basis wurde eine Reihe von Verordnungen erlassen.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über die schrittweise Einführung der Qualitätsnormen für Obst und Gemüse BGBl 1995/718:** Einführung der Qualitätsnormen gemäß EG-Vorschriften für bestimmte Obst- und Gemüsesorten.

Vorschriften betreffend Wein und Alkohol

- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über Methoden und Toleranz bei der Verarbeitung von Wein und Obstwein BGBl 1994/479:** Festlegung der erlaubten Abweichung des Gehaltes an unvergorenem Zucker in Wein.
 - **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft mit der die Verordnung über die Anerkennung der zur Ausfertigung von Weineinfuhrerzeugnissen ermächtigten Untersuchungsanstalten des Ursprungsstaates geändert wird BGBl 1994/574:** Festlegung von neuen Untersuchungsanstalten in Australien, Slowakei, Tschechien und USA.
- Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über Herabsetzung der Mindestwerte an Asche und zuckerfreiem Extrakt für Weine des Jahrgangs 1994, BGBl 1995/6:** Festschreibung von Mindestwerten des Aschegehaltes und zuckerfreiem Extrakt.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über Abfindungsmenge, Brenndauer und Brennfristen bei der Herstellung von Alkohol unter Abfindung (Verordnung - Abfindung) BGBl 1995/39:** Regelungen und Definitionen für die Herstellung von Alkohol.
 - **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über Maßnahmen für die verschlußsichere Einrichtung im Rahmen des Alkohol-Steuer- und Monopolesgesetzes 1995 (Verordnung - Sicherungsmaßnahmen) BGBl 1995/40:** Sicherungsmaßnahmen bei der Herstellung von Alkohol.
 - **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über die Vergällung von Alkohol (Verordnung - Vergällung) BGBl 1995/41:** Vergällungsvorschriften für Alkohol.
 - **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft mit der die Verordnung über Großanlagen geändert wird BGBl 1994/433:** kleine Änderungen, Neufestlegung von Großanlagen der Weinerzeugung.

- **Bundesgesetz mit dem das Weingesetz 1985 geändert wird (Weingesetznovelle 1995) BGBl 1995/583:** Umsetzung von EU-Verordnungen, insbesondere über Bezeichnung und Begleitpapiere, Entfall der Banderole für Tafelwein und Landwein.
 - **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über Banderolen BGBl 1995/668:** genaue Festlegung der Banderolen von Wein und Angaben, die sie enthalten müssen.
- Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft über Begleitpapiere und sonstige Formblätter nach dem Weingesetz 1985 (Weingesetzformularverordnung) BGBl 1995/812:** Umsetzung von EU-Regelungen: Festlegung für Formblätter, Begleitpapiere und sonstige Formalitäten.

Tier- und Pflanzenschutz

- **Tiertransportgesetz BGBl 1994/411:** Reaktion auf Mißstände und auf die Verpflichtungen aus der Ratifikation des Europäischen Übereinkommens zum Schutz von Tieren beim Internationalen Transport. Das Gesetz enthält Bestimmungen über die Zulässigkeit von Lebendtransporten, über die Durchführung solcher Transporte, die Betreuung der Tiere währenddessen und Vorschriften über Überwachung und Kontrolle.
- **Bundesgesetz mit dem das Pflanzenschutzmittelgesetz geändert wird BGBl 1995/300.** Die Zulassung atrazin-haltiger Pflanzenschutzmittel wird aufgehoben.
- **Bundesgesetz über Maßnahmen zum Schutz gegen das Verbringen von Schadorganismen der Pflanzen und Pflanzenerzeugnisse, Pflanzenschutzmittelgesetz BGBl 1995/532:** In Umsetzung von EU-Richtlinien neu erlassen, beinhaltet Maßnahmen zum Schutz gegen das Verbringen von Schadorganismen der Pflanzen und Pflanzenerzeugnisse.
- **Verordnungen des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft mit der der Pflanzenschutzmittelgebühren-tarif geändert wird BGBl 1995/878, über die Gebühren nach dem Pflanzenschutzgesetz BGBl 1995/897, über die gemäß § 11 des Saatgutgesetzes 1937 zu entrichtenden Plombierungsgebühren BGBl 1995/878 und über die Anmeldegebühren und über die Prüfgebühren nach dem Sortenschutzgesetz BGBl 1995/878:** Neuregelungen der Tarife und Gebühren.
- **Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft mit der die Verordnung über die Erweiterung des sachlichen Anwendungsbereiches des Sortenschutzgesetzes geändert wird BGBl 1995/426:** Erweiterung der Bestimmungen auf die wichtigsten Obst- und Beerenarten.

Sonstige Vorschriften

- **Kundmachung des Bundeskanzleramtes betreffend die Kündigung des Internationalen Abkommens über die Anwendung der Ursprungsbezeichnung und Benennung für Käse samt Zusatzprotokoll BGBl 1995/269:** Kündigung und Außerkraftsetzen des Abkommens.
- Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft mit der die Verordnung zur Durchführung des Saatgutgesetzes BGBl 1937, BGBl Nr. 236, geändert wird BGBl 1994/497:** Umsetzung des EWR-Abkommens, kleine Änderungen z. B. Plombierungsvorschriften.

1. RESUMÉ

1.1	Lebensmittelbericht Österreich: inhaltlicher Aufbau und Datenquellen	4
1.2	Das System des Lebensmittelsektors: Akteure und Strukturen	5
1.3	Wertschöpfung des Lebensmittelsektors: Nettoproduktionswerte in Mrd. öS	6
1.4	Der BIP-Beitrag des Lebensmittelsektors: in Mrd. öS	6
1.5	Wertschöpfungsanteile im Lebensmittelsektor 1994 in %	7
1.6	Anzahl der Betriebe und Beschäftigten im Lebensmittelsektor 1994	7
1.7	Außenhandel nach Lebensmittelgruppen: wertmäßig 1992/1995	11
1.8	Großhandelspreisindex Ernährung und Getränke 1993 – 1995	12
1.9	Verbraucherpreisindex Ernährung und Getränke 1993 – 1995	12
1.10	Konsumausgaben für Lebensmittel 1989 – 1995	13
1.11	Konsumausgaben für Lebensmittel: prozentuelle Verteilung nach Gruppen	14

2. LANDWIRTSCHAFTLICHE LEBENSMITTELPRODUKTION

2.1	Anzahl und Größe der land- und forstwirtschaftlichen Betriebe	16
2.2	Betriebsgrößen in der EU 1993: landwirtschaftliche Nutzfläche in ha	16
2.3	Kulturartenverteilung der landwirtschaftlichen Nutzfläche 1995 in ha	17
2.4	Nominelle Endproduktion der Landwirtschaft	18
2.5	Agrarische Endproduktion 1993 – 1995 in Mio. öS	19
2.6	Endproduktion der Landwirtschaft nach Produktionssparten 1995	20
2.7	Landwirtschaftliche Produktion 1995, in t	21
2.8	Lebensmittelproduktion in der Landwirtschaft 1995: regionale Verteilung	22
2.9	Rebsorten in Österreich: Anteil der Anbaufläche	26
2.10	Anzahl der Biobetriebe 1970 – 1996: inkl. Umstellungsbetriebe	32
2.11	Anzahl und Fläche von Biobetrieben 1995: inkl. Umstellungsbetriebe	33
2.12	Produktionsmengen aus anerkannten biologischen Betrieben 1995	33
2.13	Die biologisch bewirtschafteten Flächen in Europa 1996	36
2.14	Entwicklungstendenzen der Anzahl der Biobetriebe 1990 – 1995	37

3. LEBENSMITTELVERARBEITUNG

3.1	Bruttoproduktionswerte in der Lebensmittelverarbeitung	41
3.2	Investitionen in der Lebensmittelindustrie 1990 – 1995, in Mio. öS	41
3.3	Beschäftigte in der Lebensmittelverarbeitung 1980 – 1995	42
3.4	Anzahl der Betriebe in der Lebensmittelverarbeitung 1980 – 1995	43
3.5	Wichtigste Übernahmen im Nahrungsmittelsektor 1993/94	43
3.6	Bedeutung der Lebensmittelindustrie in der EU 1994	44
3.7	Produktionsmengen der Nahrungsmittelindustrie: nach Branchen	45
3.8	Produktionswerte der Nahrungsmittelindustrie: nach Branchen	46
3.9	Produktionswerte und -mengen der Fleischwarenindustrie 1985 – 1995	47
3.10	Produktionswerte und -mengen der Mühlenindustrie 1985 – 1995	48
3.11	Produktionsmengen von ausgewählten Milchprodukten 1995	49
3.12	Produktionswerte und -mengen der Obst- und Gemüseveredelung	49
3.13	Mengen- und wertmäßige Veränderung der Obst-/Gemüseverarbeitung	50
3.14	Rohwarenbezug von ausgewählten Feldgemüsearten	50
3.15	Produktionswerte und -mengen der Brotindustrie 1985 – 1995	51
3.16	Produktionswerte und -mengen der Süßwarenindustrie 1985 – 1995	52
3.17	Entwicklung der Produktionsmengen/-werte der Süßwarenindustrie	53
3.18	Die häufigsten Argumente „Für/Gegen“ die Lebensmittelbestrahlung	54
3.19	Bestrahlte Lebensmittel in Europa	55
3.20	Die häufigsten „Für/Gegen“ den Einsatz von Zusatzstoffen	55
3.21	Entwicklung der Freisetzungsanträge in der EU 1986 – 1995	58

4. LEBENSMITTELHANDEL

4.1	Umsatzentwicklung im Lebensmittelhandel 1980 – 1995 in Mio. öS	62
4.2	Raiffeisen-Genossenschaften im Lebensmittelgroßhandel	65
4.3	Umsatzentwicklung und Anzahl der Betriebe im Lebensmitteleinzelhandel	66
4.4	Beschäftigte im Lebensmitteleinzelhandel 1991 – 1995	67
4.5	Anteile der „Top Ten“-Handelsunternehmen am Gesamtumsatz 1991 in %	69
4.6	Marktanteile nach Organisationen 1991 – 1995	70
4.7	Eigentümerstrukturen und Marktanteile	70
4.8	Anzahl der Lebensmittelgeschäfte pro 1.000 Einwohner 1992	71
4.9	Entwicklung des Selbstbedienungsanteils im Lebensmitteleinzelhandel	72
4.10	Anzahl der Betriebe nach Verkaufsfläche 1991 – 1995	72
4.11	Umsatz der Betriebe nach Verkaufsfläche 1991 – 1995	73
4.12	Top-10-Liste der Euromarken und der nationalen Bestseller-Marken	76
4.13	Bäuerliche Vermarktungsinitiativen nach Produktionsweisen	81
4.14	Bäuerliche Vermarktungsinitiativen nach Vertriebsreichweiten	81
4.15	Bauernmärkte in Österreich: Stand 1995	83
4.16	Bauernläden in Österreich: Stand 1995	83
4.17	Problemereiche und Erfolgsfaktoren von Kooperationen	84

5. LEBENSMITTELKONSUM

5.1	Veränderung im Verbrauch einzelner Lebensmittelgruppen	88
5.2	Vergleich des mittleren pro-Kopf-Verbrauchs	91
5.3	Auswahl aktueller Trends im Ernährungsverhalten	93
5.4	Übliche Bezugsquellen für Lebensmittel	95
5.5	Übliche Bezugsquellen für Lebensmittel: nach Erreichbarkeit	96
5.6	Übliche Bezugsquellen für Lebensmittel: im Vergleich 1993/96	97
5.7	Zufriedenheit mit den Wahlmöglichkeiten	98
5.8	Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft	98
5.9	Zufriedenheit mit Lebensmitteln aus biologischer Landwirtschaft	99
5.10	Gestaltung der Essenszeiten	101
5.11	Aussagen zum Essen im Alltag	102

6. GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG UND GASTRONOMIE

6.1	Außer-Haus-Verpflegung in Österreich	105
6.2	Inanspruchnahme der Außer-Haus-Verpflegung	106
6.3	Essen-außer-Haus: Orte, an denen üblicherweise gegessen wird	108
6.4	Kundengruppen und Verpflegungsformen	109
6.5	Betriebsverpflegung nach Wirtschaftsbereichen 1994	111
6.6	Anzahl der täglich gepflegten Personen in Krankenhäusern	111
6.7	Anzahl der täglich gepflegten Personen in Alten- und Pflegeheimen	112
6.8	Anzahl der täglich gepflegten Personen in Heimen	112
6.9	Anzahl der täglich gepflegten Personen im Bildungsbereich 1995	113
6.10	Regionale Verteilung von Gastronomiebetrieben	115
6.11	Betriebsgröße und Umsatzanteile	116
6.12	Ausgewählte Trends in der Wiener Gastronomie	117
6.13	Anzahl der mit Hauben ausgezeichneten Lokale 1996	119
6.14	Anzahl der mit Hauben und Kronen ausgezeichneten Lokale 1996	119

7. LEBENSMITTELQUALITÄT

7.1	Unterschiedliche Definitionen des Begriffs Lebensmittelqualität	122
7.2	Wichtigkeit einzelner Qualitätskriterien von Lebensmitteln	127
7.3	Zentrale Qualitätsaspekte von Lebensmitteln	128
7.4	Bewertung von Qualitätsaspekten	130
7.5	Lesehäufigkeiten von Informationen auf Lebensmittelverpackungen	132
7.6	Beurteilung der Informationen auf Lebensmittelverpackungen	133
7.7	Grenzen der Lebensmittelkennzeichnung	134
7.8	Bezeichnungen für Produkte aus biologischer Landwirtschaft	135
7.9	Lebensmittelüberwachung in Österreich	136
7.10	Struktur der amtlichen Lebensmittelüberwachung in Österreich	138
7.11	Lebensmittelüberwachungsorgane in Österreich 1994 und 1995	139
7.12	Beanstandete Proben aller gezogenen Proben für Österreich 1985 - 1995	139
7.13	Beanstandete Proben 1995 in % nach Bundesländern	140
7.14	Beanstandete Proben der gezogenen Proben 1995, in %	141
7.15	Salmonelleninfektionen in Österreich 1987 – 1995	142
7.16	Beanstandungen bei Geflügel 1995, in % der gezogenen Proben	143
7.17	Inlandskontrollen in Betrieben 1995	146
7.18	Importkontrollen 1995: Gesamtmengen der Importe in t	146
7.19	Kontrollen der Bundeskellereiinspektion 1995 nach Bundesländern	147
7.20	Anerkannte Bio-Kontrollstellen in Österreich 1996 nach Bundesländern	148

Literatur

- AC Nielsen (1996): Gastronomie-Studie 1996. Wien.
- AC Nielsen (1996): Studie zur Lebensmittelqualität, in: Ernährungs-Umschau 43, Heft 8, 303.
- AC Nielsen (Ifd. Jg.): Statistisches Jahrbuch Österreich. Wien.
- Agrarmarkt Austria (AMA 1995): Tätigkeitsbericht für Getreide und Mühlen 1994. Wien.
- Agrarmarkt Austria (AMA 1995): Tätigkeitsbericht für Milch 1994. Wien.
- Agrarmarkt Austria (AMA 1995): Tätigkeitsbericht für Pflanzliche Erzeugnisse 1994. Wien.
- Agrarmarkt Austria (AMA 1995): Tätigkeitsbericht für Vieh und Fleisch 1994. Wien.
- Agrarmarkt Austria (AMA 1996): Tätigkeitsbericht für Milch 1995. Wien.
- Agrarmarkt Austria (AMA 1996): Tätigkeitsbericht für Pflanzliche Erzeugnisse 1995. Wien.
- Agrarmarkt Austria (AMA 1996): Betriebsstätten- und Betriebszählung für 1995/1996. Wien.
- Agrarmarkt Austria (AMA lfd. Jg.): Rollierende Agrarmarktanalyse. Wien.
- Arbeiterkammer Wien (AK 1996): Produktkennzeichnungen am Lebensmittelsektor. Wien.
- ARGE Bäuerliche Selbstvermarkter Steiermark (Hg. 1996): Steirischer Gourmetpass. Wien.
- ARGE Biolandbau (1996): Unveröffentlichte Jahresberichte. Wien.
- Bartussek, H., Hausleitner, A., Krimberger, K. (1995): Freilandhaltung in Österreich, in: Der Förderungsdienst Heft 11/1995, 53-56.
- Bauer, T. (1996): Die Wiener Märkte – 100 Märkte vom Naschmarkt bis zum Flohmarkt. Wien.
- Becker, W. (1990): Zur Problematik der Weitervermittlung von Ernährungswissen.
- Berekoven, L. (1990): Erfolgreiches Einzelhandelsmarketing. München.
- Berger, P. A. (1996): Individualisierung, Statusunsicherheit und Erfahrungsvielfalt. Opladen.
- Biotechnology (1995): 15 U.S. agbiotech firms lose \$ 102 million, in: Biotechnology Vol. 13/1995
- Bittermann, W. (1990): Naturvorratsrechnung: Rinderrassenreduktion von 1880 bis 1985 unter dem Aspekt der genetischen Verarmung, in: Statistische Nachrichten Heft 3/1990, 164-170
- Blass, M. (1996): Lebensmittelrechtliche Aspekte des HACCP-Konzeptes, in: Ernährung/ Nutrition, Vol. 20/Nr. 1/1996
- Borrmann, C., Michaelis, J. (1990): Lebensmittel im europäischen Binnenmarkt. Hamburg.
- Braun J., Wunschenck G. (1996): Flächendeckender ökologischer Landbau löst Umwelt- und Marktprobleme, in: Ökologie und Landbau 98, 25-28.
- Bundesanstalt für Agrarbiologie - Abteilung Biologischer Landbau (1995): Ergebnisse aus Feldversuchen 1995. Linz.
- Bundesanstalt für Agrarbiologie (1992): Index Seminis Austriae. Österreichische Genbanken für Kulturpflanzen. Linz.
- Bundesanstalt für Pflanzenbau (1992-1994): Jahrbuch 1991–1993. Wien.
- Bundesanstalt für Pflanzenbau und Samenprüfung (1971): Jahrbuch 1970. Wien.
- Bundesanstalt für Pflanzenbau und Samenprüfung (1981): Jahrbuch 1980. Wien.
- Bundesanstalt und Forschungszentrum für Landwirtschaft (1994): Offizielle Anerkennung bedrohter wertvoller Kulturpflanzen. Unveröffentlichtes Gutachten.
- Bundesanstalt und Forschungszentrum für Landwirtschaft (1994/95): Zusammenfassung der mehrjährigen Versuchsergebnisse. Wien.
- Bundesanstalt und Forschungszentrum für Landwirtschaft (1996): Normen und Verfahren zur Saatgutenerkennung betreffend den Vermehrungsbetrieb, die Vermehrungsfläche und die Feldbesichtigung bei Getreide. Wien.
- Bundesanstalt und Forschungszentrum für Landwirtschaft, Institut für Pflanzenbau (1996): Mehrjährige Ergebnisse. Wien.
- Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (1995): Nicht besser, aber schmackhafter? – Produkte aus dem ökologischen Landbau im Vergleich.
- Bundesinstitut für Lebensmitteluntersuchung und -forschung Wien (1995/96): Tätigkeitsbericht 1994 und 1995. Wien.

- Bundesministerium für Frauenangelegenheiten (1995): Frauenbericht 1995. Bericht über die Situation der Frauen in Österreich. Wien.
- Bundesministerium für Gesundheit und Konsumentenschutz (BMGK lfd. Jg.): Bericht über das Gesundheitswesen in Österreich. Wien.
- Bundesministerium für Gesundheit und Konsumentenschutz (BMGK lfd. Jg.): Veterinärjahresbericht. Wien.
- Bundesministerium für Justiz (BMJ 1996): Unveröffentlichte schriftliche Auskunft zur Anzahl der inhaftierten Personen. Wien.
- Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft (BMLF 1994): Österreichs Landwirtschaft in der EU. Wien.
- Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft (BMLF 1995): Forschungsbericht 1994. Wien.
- Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft (BMLF 1995): Österreichisches Programm zur Förderung einer umweltgerechten, extensiven und den natürlichen Lebensraum schützenden Landwirtschaft (ÖPUL). Wien.
- Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft (BMLF 1996): Bericht der Bundeskellereinspektion 1995. Wien.
- Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft (BMLF 1996): Bundesqualitätskontrolle – Tätigkeitsbericht 1995 der Sektion IV (Marktordnungssektion). Wien.
- Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft (BMLF 1996): EU-Qualitätsnormen. Wien.
- Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft (BMLF 1996): Der Bauer als innovativer Unternehmer. Wien.
- Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft (BMLF 1996): Ökologische Evaluierung des Umweltprogramms (ÖPUL) 1996. Wien.
- Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft (BMLF lfd. Jg.): Bericht über die Lage der österreichischen Landwirtschaft (Grüner Bericht). Wien.
- Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Bundesministerium für wirtschaftliche Angelegenheiten, Initiative Land und Wirtschaft (Hg. 1996): Begleitbroschüre zur Wanderausstellung „Erfolgreiche Kooperationsprojekte zwischen Tourismus & Landwirtschaft“. Wien.
- Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, ORF-Das neue Radio Wien (BMLF, ORF 1994): Gusto-Sonderheft: Feinkostladen Österreich. Wien.
- Bundesministerium für Landesverteidigung (BMLV 1996): Unveröffentlichte schriftliche Auskunft zur Anzahl der Wehrpflichtigen. Wien.
- Bundesministerium für wirtschaftliche Angelegenheiten (BMWA o.J.): Bericht über die Situation der kleineren und mittleren Unternehmungen der gewerblichen Wirtschaft 1993. Wien.
- Confederation de l'Industrie Agro-Alimentaire (CIAA 1995): L'Industrie Agro-Alimentaire En Chiffres. Bruxelles.
- Culinar (1996): Materialien zum Lebensmittelbericht 1996. Studie im Auftrag des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft. Wien.
- Cyba, E. (1995): Modernisierung im Patriarchat? Zur Situation der Frauen in Arbeit, Bildung und privater Sphäre, in: Sieder, R., Steinert, H., Tólos, E. (Hg.): Österreich 1945-1995. Gesellschaft, Politik, Kultur. Wien, 435-457.
- Der Standard (1996): Österreichs Europa-Regionen. Fakten, Zahlen, Analysen, Reportagen, Interviews und Kommentare über und aus den 35 NUTS-III-Regionen.
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE 1988): Ernährungsbericht 1988. Frankfurt a.M.
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE 1992): Ernährungsbericht 1992. Frankfurt a.M.
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE 1995): Statusbericht zur Entwicklung von Nachweismethoden für gentechnisch veränderte Lebensmittel, in: DGE-info 7/1995
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE 1996): Gentechnik im Ernährungsbereich, in: DGE-info 8/96
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE 1996): Ernährungsbericht 1996. Frankfurt a.M.
- Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE 1996): Gentechnische Veränderungen an Kartoffel nachweisbar, in: DGE-info 7/96
- Die Grüne Bildungswerkstatt (Hg. 1996): Essen mit Genuß – Ernährungspolitik aus grüner Sicht. Wien.

- Dirr, T. (1994): Der ökologische Landbau in Europa und seine Anbauverbände. Diplomarbeit an der Fachhochschule Nürtingen.
- Döcker, U., Kloimüller, I., Landsteiner, G., Mayer, M., Nohel, C., Payer, H., Reiter, W., Rützler, H., Sieber, W., Sieder, R., Stocker, K. (1994): Ernährungsweisen, Eß- und Trinkkulturen in Österreich. Studie des Instituts für Kulturstudien und des Österreichischen Ökologie-Instituts im Auftrag des Bundesministeriums für Wissenschaft und Forschung, des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft und des Bundesministeriums für Gesundheit und Konsumentenschutz. Wien.
- Döcker, U., Kloimüller, I., Landsteiner, G., Nohel, C., Payer, H., Rützler, H., Sieder, R., Stocker, K. (1994): Fetter Schwerer Schneller Mehr: Mythen und Fakten vom Essen und Trinken, in: IKUS-Lectures Nr.20+21/1994.
- Dolata, U. (1996): Politische Ökonomie der Gentechnik. Berlin.
- Donabedian, A. (1990): The Definition of Quality and Approaches to the Assessment of Monitoring; Vol. 1. Ann Arbor.
- Dostal, B. (1996): Ökologischer Landbau in Dänemark, in: Ökologie und Landbau 97, 25-26.
- Drube, K., Gottinger, A. (1994): Von der Förderung umweltgerechter Landwirtschaft, in: Ökologie und Landbau 91, 5-8.
- Dworschak, H., Elsigan, G., Gründler, N.I., Leodolter, K., Pesendorfer, C. (1995): Gesundheitsförderung im Betrieb – Gemeinschaftsverpflegung. Linz.
- Eder, M. (1994): Der agrarische Außenhandel Österreichs, in: Gattermayer et al. (Hg.): Agrarvermarktung in Österreich, Wien. 121-129.
- Eenhoorn, J., (1996): Eine Branche im Umbruch – Die Entwicklung der NuG-Wirtschaft in Europa und ihre Auswirkungen auf österreichische Unternehmen nach dem EU-Beitritt. Vortrag auf der Jahrestagung des Österreichischen Controller-Instituts. Wien.
- Elmadfa, I., Godina-Zarfl, B. (1994): Der erste Wiener Ernährungsbericht. Dokumentation des WHO-Projekts Wien – Gesunde Stadt, Bd. 7. Wien.
- Elmadfa, I., Zarfl, B. (1996): Lebensmittelverbrauch und Lebensmittelverzehr in Österreich. Bericht des Instituts für Ernährungswissenschaften der Universität Wien im Auftrag des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft. Wien.
- Ernte für das Leben (Ernteverband 1996): Ernte-Zeitschrift für Ökologie und Landwirtschaft lfd. Jg.
- European Conference on Rural Development (ECRD 1996): Rural Europe – Future Perspectives. The Cork Declaration. Cork.
- Fachverband der Nahrungs- und Genußmittelindustrie (lfd.Jg.): Die Lebensmittelindustrie: Jahresbericht. Wien.
- Feil, E. (1995): Österreichisches Lebensmittelrecht, Bd. 3. Wien.
- Fersterer, S. (1995): Der biologische Landbau in Österreich – Eine ökonomische und institutionelle Analyse. Diplomarbeit an der WU. Wien.
- Fessel+GfK Institut für Marktforschung (1995): Image der Landwirtschaft. Wien.
- Fessel+GfK Institut für Marktforschung (1996): Österreichische Ernährungsstudie Berichtsband August/September 1996. Studie im Auftrag des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft. Wien.
- Fischer, E. (1994): Waren- und Verwertungsgenossenschaften in der Agrarvermarktung, in: Gattermayer et al. (Hg.): Agrarvermarktung in Österreich. Wien, 79-88.
- Forum Zeitschriften Verlagsges.m.b.H., Gruber Herbert (Hg. 1996): Öko-Forum: Essen und Trinken, Nr. 5/96, Furth.
- Franke, W. (1985): Nutzpflanzenkunde. Stuttgart, New York.
- Franz, A. (1985): Schätzungen der Hidden Economy in Österreich auf der Basis offizieller Statistiken, in: Skolka, J. (Hg): Die andere Wirtschaft – Schwarzarbeit und Do-it-yourself in Österreich. Wien.
- Gattermayer, F. (1994): Produkte aus biologischem Landbau, in: Gattermayer et al. (1994): Agrarvermarktung in Österreich 1994. Wien, 479-491.
- Gattermayer, F., Hohenecker, J., Schiebel, W., Schneeberger, W., Steidl, A., Wöber, G., Wytrzens, H.K., Breuer, G. (Hg. 1994): Agrarvermarktung in Österreich. 2. Auflage. Wien.
- Gault Millau (1995-1997): Guide Gault Millau Österreich. München.
- Gault Millau (1997): Guide Gault Millau Deutschland. München.
- Gault Millau (1997): Guide Gault Millau France. Paris.

- Gault Millau (1997): Guide Gault Millau Schweiz. Zürich.
- Geiger, W. (1994): Qualitätslehre, Friedrich Vieweg & Sohn Verlagsgesellschaft mbH, Braunschweig/Wiesbaden.
- Genetic Resources Action International, Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft-Bauernblatt (GRAIN, AbL 1993): Lebendige Vielfalt. Rheda-Wiedenbrück.
- Gergely, S.M. (1997): Gastro 2000. Zusammenfassung der wichtigsten Trends aufgrund einer Studie über die Wiener Gastronomie erstellt im Auftrag der Sektion Tourismus und Freizeitwirtschaft der Wirtschaftskammer Wien und des Wirtschaftsförderungsinstitutes (WIFI) Wien. Wien.
- Gesellschaft zur Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt und deren Entwicklung (Hg. 1996): Jahreskatalog 1996 des Vereins Arche Noah. Schiltern.
- Granner, F., Pinsolitsch, M. (1996): Vorläufige Ergebnisse der Außenhandelsstatistik, in: Statistische Nachrichten, Heft 10/1996, 833-835.
- Haiger, A. (1993): Zucht auf Lebensleistung und Futteraufnahme beim Milchrind, in: Bericht über die 20. Tierzuchtagung „Aktuelle Fragen der Züchtung, Fütterung und Gesundheit von Milchkühen“, Gumpenstein, 61-64.
- Haiger, A. (1991): Zuchtziel in der Milchviehzucht zwischen Marktwünschen und ökologischen Begrenzungen, in: Der Förderungsdienst Heft 5/1991, 136-139.
- Hamm, U., Müller, M. (1994): Preiskenntnis und Zahlungsbereitschaft, in: Ökologie und Landbau 91, 26-29.
- Hämmerle, P. (1996): 20 Jahre Neue Wiener Küche, in: A la Carte Herbst 1996, 52-55.
- Handschur, P. (1996): Die Entwicklung der Verbraucherpreise im Zeitraum von 1986 bis 1995, in: Der Förderungsdienst Heft 8/1996, 250-254.
- Hauptverband der Sozialversicherungsträger (Ifd. Jg.): Statistisches Handbuch der österreichischen Sozialversicherung. Wien.
- Höhere Bundeslehr- und -versuchsanstalt für Gartenbau Schönbrunn (HBLVA 1995): Versuchsbericht 1994. Wien.
- Hüttler, W., Payer, H., Schandl, H. (1996): Materialflußrechnung Österreich – Gesellschaftlicher Stoffwechsel und nachhaltige Entwicklung. Bericht für das Umweltministerium. Wien.
- Hydro Agri Dülmen GmbH (1993): Faustzahlen für Landwirtschaft und Gartenbau. Dülmen.
- International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM 1995): BIOFAIR – Global Trade Forum for Certified Organic Products.
- International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM 1995): Proceedings from the Fourth International IFOAM Conference on TRADE in Organic Products.
- International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM 1996): Basic Standards of Organic Agriculture and Food-processing.
- International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM 1996): Der Ökolandbau in der Europäischen Union, Ökologie und Landbau 97, 44-46.
- Jansen, I., Schramm, C., Gluchi, P. (1995): Gütezeichen für Lebensmittel. Kammer für Arbeiter und Angestellte Wien. Wien.
- Jauschowitz, D. (1995): Marketing im Lebensmitteleinzelhandel. Wien.
- Kaltenegger, C. (1994): Die österreichische Nahrungs- und Genußmittelindustrie, in: CA Quarterly II/94, 28-31.
- Kaltenegger, C. (1996): Der österreichische Einzelhandel, in: CA Quarterly I/96, 17-22.
- Karmasin, F. (1992): Kinder als Kunden, in: Regal, Heft 6/1992
- Karmasin, H. (1993): Produkte als Botschaften. Wien.
- Karmasin, H. (1994): Ernährungstrends, in: Gattermayer et al. (Hg.): Agrarvermarktung in Österreich. Wien, 9-16.
- Katalyse e.V. (1995): Konzepte regionaler Vermarktung von Lebensmitteln. Köln.
- Katalyse Institut für angewandte Umweltforschung (1992): EG - Grenzenlos kulinarisch. Köln.
- Katalyse-Institut für angewandte Umweltforschung (1990): EG-Lebensmittelrecht. Katalyse Nachrichten Nr. 13/1990. Köln.
- Kirschbichler, H., Hohenecker, J., Keferböck, W., Kemmettmüller, W., Schmidt, M. (1992): Direktvermarktung landwirtschaftlicher Produkte in Österreich. Wien.

- Kommission der Europäischen Union (1991): Antwort der Kommission auf die Anfrage der Abgeordneten des Europäischen Parlaments Mary Bonatti vom 8. Mai 1991"; ABl. 1991 Nr. C311.
- Kommission der Europäischen Union (1996): Empfehlung der Kommission vom 17. April 1996 über ein koordiniertes Programm für die amtliche Lebensmittelüberwachung 1996.
- Kommission der Europäischen Union (1996): Leitlinien zur Angleichung der im Rahmen der jährlichen Überwachungsprogramme von den Mitgliedstaaten zu übermittelnden Angaben.
- Kommission der Europäischen Union (1996): Leitlinien zur Angleichung der im Rahmen der jährlichen Überwachungsprogramme von den Mitgliedstaaten zu übermittelnden Angaben.
- Kommission der Europäischen Union (lfd.Jg.): Imitate-Berichte über die Entwicklung des Marktes für Milcherzeugnisse und konkurrierende Produkte. Brüssel.
- Kopka, G. (1994): Finnland: der Staat fördert den Ökolandbau, in: *Ökologie und Landbau* 91, 17-18.
- Köslich, D. (1995): Strukturwandel im Einzelhandel. Linz.
- Krachler, M. (1995): Entwicklungstendenzen in der österreichischen Nahrungsmittelproduktion – Möglichkeiten am Binnenmarkt, in: *Der Förderungsdienst*, Heft 5/1995, 125-127.
- Kratena, K. (1994): Umfang und ökonomische Auswirkungen der Abgabehinterziehung in Österreich. Studie im Auftrag der Kammer für Arbeiter und Angestellte in Wien. Wien.
- Kreutzer, Fischer & Partner (1996): Bäuerliche Direktvermarktung in Südburgenland. Studie im Auftrag des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft. Wien.
- Kreutzer, Fischer & Partner (1996): Der Preis-Kampf um jeden Bissen, in: *Der Standard*, 24. Juni 1996
- Lampkin, N. (1993): Ökologischer Landbau in Europa, in: *Ökologie und Landbau* 86, 11-15.
- Lampkin, N. (1996): *European Organic Farming Statistics*. Welsh Institute of Rural Studies, University of Wales. Aberystwyth.
- Lampkin, N. (1996): Impact of EC Regulation 2078/92 on the Development of Organic Farming in the European Union. Contribution on CEPFAR/IFOAM Seminar on Organic Agriculture, Vignola, Italy, 6-8th June 1996.
- Landwirtschaftliche Koordinationsstelle für Bildung und Forschung (LAKO 1996): *Bauernzukunft: Chancen – Märkte – Beispielsbetriebe*. Tulln.
- Landwirtschaftskammer für Tirol (Hg. 1996): *ab hof – Informationszeitung für den bäuerlichen Direktvermarkter*. Innsbruck.
- Landwirtschaftskammer für Tirol (Hg. 1996): *Tiroler Speis – Landwirtschaftlicher Einkaufsführer*. Innsbruck.
- Lang, D. (1996): *Billa: So stark wie noch nie*, in: *Cash* 7-8/1996
- LBG Wirtschaftstreuhand- und Beratungsgesellschaft m.b.H. (1995): *Die Buchführungsergebnisse aus der österreichischen Landwirtschaft im Jahr 1994*. Wien.
- Lindenthal, T., Plankolm, G., Heß, J. (1993): Forschung im ökologischen Landbau in Österreich, in: *Ökologie und Landbau* 87, 16-18.
- Lindenthal, T., Vogl, C., Hess, J. (1996): Forschung im ökologischen Landbau, Sondernummer in: *Der Förderungsdienst* 2c/1996.
- Maurer, O. (1994): Marketinggrundlagen für den Direktabsatz landwirtschaftlicher Produkte, in: Gattermayer et al. (Hg.): *Agrarvermarktung in Österreich*. Wien, 79-88.
- Mazanek, R. (1996): *Gewerbestatistik – Jahrerhebung 1994*, in: *Statistische Nachrichten* 11/1996, 892-898.
- Mediaprint Anzeigenges.m.b.H. (Hg. 1996): *Journal Ökoland Österreich*. Wien.
- Meier-Ploeger, A., Vogtmann, H. (1991): *Lebensmittelqualität*, in: *Reihe Alternative Konzepte* 66, Stiftung Ökologie und Landbau.
- Meyer, A. H. (1992): *Kennzeichnung importierter Lebensmittel – Die deutsche Wettbewerbsrechtsprechung im Lichte der europäischen Rechtsentwicklung*. Bayreuth.
- Mikinovic, S. (1993): *Was ist Agrarmarketing?*, in: *Der Förderungsdienst* Heft 12/1993, 75-76.
- Millwisch, P. (1992): *Gemeinschaftsverpflegung in Österreich. Aktuelle Situation und Entwicklung 1984-1992*. Wien.
- Mitterauer, M., Sieder, R. (1977): *Vom Patriarchat zur Partnerschaft. Zum Strukturwandel der Familie*. München.

- Müller, P. (1991): Beherbergungs- und Gaststättenwesen – Jahrerhebung 1988. In: Statistische Nachrichten Heft 1/1991. Wien.
- Müller, W. (1958): Die Rinderzucht in Österreich. Wien.
- Muziol, O. (1994): Ökologischer Landbau in Frankreich, in: Ökologie und Landbau 90, 14-17.
- National Veterinary Institute of Sweden and the WHO (1994): International Course on Salmonella Control in Animal Production and Products – A presentation of the Swedish Salmonella Programme. Stockholm.
- Neuerburg, W. (1995): Ökologischer Landbau in Rheinland-Pfalz und Saarland, in: Ökologie und Landbau 93.
- Niggler, U. (1996): Mangel an Bioprodukten in der Schweiz, in: Ökologie und Landbau 99, 29- 31.
- Nohel, C; Rützler H., Schöffl, H. (1995): Lebensmittelkennzeichnung. Kammer für Arbeiter und Angestellte Wien. Wien.
- Nohel, C; Rützler, H. (1996): Macht unser Essen krank? Kammer für Arbeiter und Angestellte Niederösterreich. Wien.
- o.A. (1993): Der Lebensmittelhandel in Europa, in: Lebensmittel-Zeitung Mai 1993.
- o.A. (1995): Wie groß ist der Markt für Bioprodukte?, in: Top Agrar Journal 7/95.
- o.A. (1996): Lebensmittelhandel 1995: Konzentration nimmt zu, in: Ernährungs-Umschau 43 (1996) Heft 1.
- Obauer, K., Obauer R. (1996): Das neue österreichische Kochbuch. 250 Klassiker und neue Kreationen. München.
- Oberforster, M. (1991): Mahlweizensorten in Österreich, in: Inform, Heft 2/1991, 9-12.
- Oberforster, M. (1992). Hochgezüchtet. Großes Getreidesortiment kontra Einheitssortenanbau, in: G'stettn Nr. 17/1992, 21-22.
- Oehmichen, J. (1983): Pflanzenproduktion. Band 1: Grundlagen. Berlin, Hamburg.
- Oehmichen, J. (1983): Pflanzenproduktion. Band 2: Produktionstechnik. Berlin, Hamburg.
- Österreichische Bergbauernvereinigung (Hg. 1995): Die Bergbauern – Initiativen für eine bäuerliche Zukunft, Nr. 9+10/95. Wien.
- Österreichische Genbanken für Kulturpflanzen (ÖKG 1992): Index Seminum Austriae. Linz.
- Österreichische Vereinigung für Agrarwissenschaftliche Forschung (ÖVAF 1996): Waren- und Geldströme in der österreichischen Ernährungswirtschaft. Wien.
- Österreichische Weinmarketing Servicegesellschaft (1996): Dokumentation Österreichischer Wein – Ausgabe Juli 1996. Wien.
- Österreichischer Informationsdienst für Entwicklungspolitik (OIE 1992): Umwelt und Entwicklung. Agenda 21. Eine Zusammenfassung. Wien.
- Österreichischer Raiffeisenverband (ÖRV 1996): Jahresbericht 1995. Wien.
- Österreichisches Statistisches Zentralamt (ÖSTAT 1948-1995): Statistische Nachrichten, Ernährungsbilanzen 1947/48 – 1993/94. Wien.
- Österreichisches Statistisches Zentralamt (ÖSTAT 1984): Konsumerhebung 1983/84. Wien.
- Österreichisches Statistisches Zentralamt (ÖSTAT 1987): Pferde-und Rinderrassenerhebung im Jahre 1985. Wien
- Österreichisches Statistisches Zentralamt (ÖSTAT 1992–1996): Statistisches Jahrbuch für die Republik Österreich 1992–1996. Wien.
- Österreichisches Statistisches Zentralamt (ÖSTAT 1993–1996): Ergebnisse der landwirtschaftlichen Statistik 1992–1995. Wien.
- Österreichisches Statistisches Zentralamt (ÖSTAT 1994): Nutztierhaltung in Österreich 1993. Wien.
- Österreichisches Statistisches Zentralamt (ÖSTAT 1994): Österreichs Volkseinkommen 1993. Wien.
- Österreichisches Statistisches Zentralamt (ÖSTAT 1995): Der Erwerbsobstbau in Österreich 1994. Wien.
- Österreichisches Statistisches Zentralamt (ÖSTAT 1996): Allgemeine Viehzählung 1995. Rinder-und Pferderassen. Schnellbericht. Wien.
- Österreichisches Statistisches Zentralamt (ÖSTAT 1996): Kindergärten. Berichtsjahr 1995/1996.
- Österreichisches Statistisches Zentralamt (ÖSTAT 1996): Konsumerhebung 1993/94. Wien.
- Österreichisches Statistisches Zentralamt (ÖSTAT lfd. Jg.): Gewerbestatistik 2. Teil, Wien.

- Österreichisches Statistisches Zentralamt (ÖSTAT lfd. Jg.): Groß- und Einzelhandelsstatistik 1985, 1988, 1990, 1992, 1994. Wien.
- Österreichisches Statistisches Zentralamt (ÖSTAT lfd. Jg.): Handel, Lagerung 1976, 1983, 1988, in: Heft 507/1, Heft 793/1, Heft 995/1. Wien.
- Österreichisches Statistisches Zentralamt (ÖSTAT lfd. Jg.): Industriestatistik 1. Teil. Wien.
- Paczensky, G.v., Dünnebier, A. (1994): Leere Töpfe, volle Töpfe. Kulturgeschichte des Essens und Trinkens. München.
- Plakolm, G. (1995): An den Wurzeln des Biolandbaues in Österreich, in: Ernte für das Leben. Zeitschrift für Ökologie und Landwirtschaft Heft 6/1995, 11-15
- Plankl, R. (1995): Synopse zu den umweltgerechten und den natürlichen Lebensraum schützenden landwirtschaftlichen Produktionsverfahren als flankierende Maßnahmen zur Agrarreform. Institut für Strukturforchung, Bundesanstalt für Landwirtschaft. Braunschweig/Völkerrode.
- Plochberger, K. (1989): Feeding Experiments. A Criterion for quality estimation of biologically and conventionally produced foods. Amsterdam.
- Pollan, W. (1996): Der Verlauf der Verbraucherpreise nach dem EU-Beitritt, in: WIFO-Monatsberichte 9/1996, 573-581.
- Posch, A., Poschacher, G. (1993): Agrarpolitik und biologischer Landbau in Österreich, in: Der Förderungsdienst, Heft 7/1993, 181-185.
- Poschacher, G. (1994): Die Bedeutung der Landwirtschaft für die österreichische Wirtschaft, in: Der Förderungsdienst Heft 3/1994, 61-66.
- Pottebaum, G., Schmid, M., (1994): Handbuch Direktvermarktung. Neue Wege für den Absatz landwirtschaftlicher Produkte. 3.Aufl., Münster-Hiltrup.
- Präsidentenkonferenz der Landwirtschaftskammern Österreichs (PRÄKO 1994–1996): Zahlen 93–95 aus Österreichs Land- und Forstwirtschaft. Wien.
- Prettner, E., Zoklits, M. (1995): Bio-Spielregeln. Rechtsgrundlagen für die biologische Landwirtschaft, in: Ernte für das Leben. Zeitschrift für Ökologie und Landwirtschaft, Heft 5/1995, 11-13.
- Pro Specia Rara (1995): Landwirtschaftliche Genressourcen der Alpen. Teufen.
- Raab, B. (1994): Ökologischer Landbau in Italien, in: Ökologie und Landbau 90, 11-14.
- Ramphal, S. (1992): Das Umwelt Protokoll – Partnerschaft zum Überleben. Frankfurt a. M., Berlin.
- Rech, T. (1995): Die EU-Verordnung für den biologischen Landbau, in: Der Förderungsdienst Heft 9/1995, 273-276.
- Regenermel, G., Schmid, M. (1989): Neuland – Die Wiederentdeckung bäuerlicher Direktvermarktung. Edition Regionale - Österreichische Arbeitsgemeinschaft für Eigenständige Regionalentwicklung. Wien.
- Rippin, M. (1996): Entwicklung der Erzeugerpreise für Produkte aus ökologischem Anbau, in: Ökologie und Landbau 98, 39.
- Rühling, I. (1994): Ökolandbau deckt den Ernährungsbedarf und ist finanzierbar, in: Ökologie und Landbau 90, 5-7.
- Rützler, H. (1995): Bewußt essen, gesund leben – Eine kritische Anleitung zur vollwertigen Ernährung. Wien.
- Rützler, H., Schmatzberger, A. (1994): Gentechnik in der Produktion von Lebensmitteln. Kammer für Arbeiter und Angestellte Niederösterreich. Wien.
- Sainatoudis, P. (1993): Die ökologische Landwirtschaft in Griechenland, in: Ökologie und Landbau 86, 20.
- Schachl, R. (1996): Erhaltung genetischer Ressourcen bei Nutzpflanzen und Haustieren, in: Der Förderungsdienst Heft 4/96, 109-119.
- Schiebel, W. (1995): Möglichkeiten der Kooperation an den Schnittstellen von Landwirtschaft und Wirtschaft – Visionenkatalog. Studie des Instituts für Agrarökonomik der Universität für Bodenkultur im Auftrag des Bundesministeriums für wirtschaftliche Angelegenheiten und des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft. Wien.
- Schmidt, K. (1995): WHO Surveillance Programme for Control of Foodborne Infections and Intoxications in Europe. Berlin.
- Schmidt, K., Kolb, H. (1996): Die Situation der Lebensmittelinfektionen aus nationaler und europäischer Sicht, in: AID-Verbraucherdienst 41/96.

- Schneeberger, W., Lunzer, C., Posch, A. (1995): Förderungen der Biobetriebe in Österreich, in: Der Förderungsdienst Heft 8/95, 242-250.
- Schneider, M. (1994): Europäische Integration als Herausforderung für die Bauern und die Lebensmittelindustrie, in: Gattermayer, F. et al. (Hg.): Agrarvermarktung in Österreich, 2.Aufl., Wien, 131-140.
- Schneider, M. (1995): Bilanz der ersten Erfahrungen mit der Gemeinsamen Agrarpolitik, in: WIFO-Monatsberichte 5/95, 333-338.
- Schneider, M. (1996): Landwirtschaft bewältigt erstes „EU-Jahr“ gut. Entwicklung der Land- und Forstwirtschaft in den Bundesländern, in: WIFO-Monatsberichte 10/1996, 653-662.
- Schoeller, H., Schmid, H. (Hg. 1995–1997): Österreich A la Carte. Wien.
- Schulz, B. (1993): Biologischer Landbau in Portugal, in: Ökologie und Landbau 86, 17-19.
- Seyler, C. (1996): Entwicklungsstand des biologischen Landbaus in Luxemburg. Diplomarbeit an der ETH Zürich.
- Sgiarovello, M. (1996): Der Drang zum Diskonter, in: Cash 1/1996.
- Smeral, E. (1996): Tourismusdestination Österreich: Möglichkeiten der Neupositionierung, in: WIFO-Monatsberichte 6/1996, 427-435.
- Spitzmüller, E.-M., Pflug-Schönfelder, K., Leitzmann, C. (1993): Ernährungsökologie: Essen zwischen Genuß und Verantwortung. Heidelberg.
- Stähelin, H.B., Lüthy, J., Casabianca, A., Monnier, N., Müller, H.-R., Schutz, Y., Sieber, R. (Hg. 1991): Dritter Schweizerischer Ernährungsbericht. Bundesamt für Gesundheitswesen. Bern.
- Stern, H. (1987): Entwicklungstendenzen im Lebensmitteleinzelhandel, in: Ernährungs-Umschau 34/1987
- Streinz, R. (1991): Deutsches und europäisches Lebensmittelrecht – Die Auswirkungen des Rechts der Europäischen Gemeinschaften auf das deutsche Lebensmittelrecht, Frankfurt/Main.
- Studienzentrum für Agrarökologie am Forschungsinstitut für Alpenländische Land- und Forstwirtschaft der Universität Innsbruck (Hg. 1996): Landwirtschaft und Leben – Bäuerliche Vermarktungsinitiativen, Nr 2+3/96. Innsbruck.
- Swoboda, F. (1990): Strukturhebung über die Gemeinschaftsverpflegung Österreichs 1990. Arbeitsgemeinschaft Großküchen Österreichs (AGÖ). Wien.
- Teuteberg, H.J., Neumann, G., Wierlacher, A. (1997): Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven. Berlin (im Erscheinen).
- The Coronary Prevention Group (1992): Just read the label – Understanding nutrition information in numeric, verbal and graphic formats. London.
- Thiede, G. (1993): Großer Strukturwandel in der EG-Milchkuhhaltung, in: Der Förderungsdienst Heft 9/1993, 258-262.
- Tomasch, R. (1995): Lebensmittel- und Nährstoffverzehr der erwachsenen Wiener Bevölkerung im Alter zwischen 20 und 60 Jahren. Diplomarbeit an der Formal- und Naturwissenschaftlichen Fakultät der Universität Wien.
- Tschäpe, H. (1996): Ursachen des Auf und Ab der Salmonellose des Menschen, in: Deutsches Bundesgesundheitsblatt 7/96, 260-263.
- Umweltbundesamt (UBA 1993): Der biologische Landbau in Österreich. Wien.
- Umweltbundesamt (UBA 1993): Forschung im biologischen Landbau. Wien.
- Umweltbundesamt (UBA 1996): UBA-Nachrichten 1/96.
- Verbraucher-Zentrale (1996): Was bedeuten die E-Nummern? Hamburg.
- Verlag für Wirtschaftspraxis (Hg. 1996): Hotel & GV Praxis Heft 10/96.
- Vogl, C., Heß, J. (1996): Ein Land stellt um? Entwicklungen und Perspektiven des Biolandbaus in Österreich, in: Biolandbau Heft 5/96, 25-29.
- Wagner, K. (1996): Regional differenzierte Wirkungen des ÖPUL, in: Der Förderungsdienst Heft 7/1996, 207-214.
- Waldert, H. (1992): Gründungen starker Projekte in schwachen Regionen. Wien.
- Wasserfuhr, U. (1991): Der Markt für Milchimitate: Eine Analyse der potentiellen Nachfrage sowie der Möglichkeiten der Herstellung und Vermarktung in der Bundesrepublik Deutschland. Bonn.
- Weindlmaier, H. (1993): Die Einführung von Qualitätsmanagementsystemen als Basis für erfolgreiches Marketing in der deutschen Ernährungswirtschaft, in: Der Förderungsdienst, Heft 12/1993, 355-360.

- Wierlacher, A., Neumann, G., Teuteberg, H.J. (Hg. 1993): Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder. Berlin.
- Wirtschaftsforschungsinstitut Wien (WIFO 1996): Agrarsektor 1995 im Zeichen der EU-Integration; in: Der Förderungsdienst Heft 10/96, 306-312.
- Willer, H. (1992): Ökologischer Landbau in der Republik Irland, in: Ökologie und Landbau 83, 16-19.
- Willer, H. (1996): Ökologische Landwirtschaft im Hochgebirge- das Beispiel Graubünden, in: Ökologie und Landbau 99, 32-34.
- Wirtschaftskammer Österreich (1996): Tourismus in Zahlen. Österreichische und internationale Tourismus- und Wirtschaftsdaten. Wien.
- Wirtschaftskammer Wien (1996): Gastro 2000. Trends in der Wiener Gastronomie. Wien.
- Zehetner, R. (1995): Lohnt sich die biologische Milchviehhaltung? in : Ernte für das Leben. Zeitschrift für Ökologie und Landwirtschaft, Heft 4/1995, 18-21.
- Zentrale Arbeitsgemeinschaft Österreichischer Rinderzüchter (ZAR 1989-1995): Die Österreichische Rinderzucht 1988-1994. Wien.
- Zentrale Markt- und Preisberichtsstelle GmbH (1996): Erzeugerpreise für Produkte aus ökologischem Landbau, in: Informationen der ZMP Nr. 31/1996.
- Zoklits, M. (1995): Bio-Förderung - DAS Kriterium für Umstellung!?, in: Ernte für das Leben. Zeitschrift für Ökologie und Landwirtschaft, Nr 5/1995, 14-15.

1. RESUMÉ

1.1	Wirtschaftliche Aktivitäten des Lebensmittelsektors (ÖNACE)	177
1.2	Bevölkerungsbewegung in Österreich nach Altersgruppen und Geschlecht	177
1.3	Der Außenhandel mit Lebensmitteln 1992 - 1994, mengen- und wertmäßig	178
1.4	Die Entwicklung der Verbraucherpreise für Nahrungsmittel (1986 = 100)	180

2. LANDWIRTSCHAFTLICHE LEBENSMITTELPRODUKTION

2.1	Endproduktion der Landwirtschaft nach Produktionssparten 1995	181
2.2	Struktur und Entwicklung der agrarischen Endproduktion 1993 – 1995	181
2.3	Anbauflächen Ackerland 1994, in ha, gegliedert nach Bundesländern	182
2.4	Erntemengen Ackerland 1994, in t, gegliedert nach Bundesländern	183
2.5	Anbauflächen Ackerland 1995, in ha, gegliedert nach Bundesländern	184
2.6	Erntemengen Ackerland 1995, in t, gegliedert nach Bundesländern	186
2.7	Viehbestand 1995, nach Bundesländern	188
2.8	Anzahl der Schlachtungen, inkl. Hausschlachtungen, nach Bundesländern	190
2.9	Obsternte 1995, inkl. Extensivobstanbau, in t, nach Bundesländern	190
2.10	Erntemengen aus extensivem und intensivem Obstbau 1995, in t	191
2.11	Entwicklung der Anzahl der Biobetriebe, 1970 – 1996	191
2.12	Biobetriebe 1995, inkl. Umstellungsbetriebe, nach Bundesländern	192
2.13	Anzahl der Biobetriebe 1996, Stand September 1996	192
2.14	Anzahl der landwirtschaftlichen Betriebe in der EU, inkl. Schweiz, 1995	193
2.15	Anteil der biologisch genutzten Flächen in der EU, inkl. Schweiz, 1996	194
2.16	Entwicklung der biologisch genutzten Flächen in der EU, 1990 – 1995	195
2.17	Entwicklung der Anzahl der Biobetriebe in der EU, von 1990 – 1995	196

3. LEBENSMITTELVERARBEITUNG

3.1	Bruttoproduktionswerte in Industrie, Groß- und Kleingewerbe 1980 – 1995	197
3.2	Beschäftigte in der Lebensmittelverarbeitung 1980 – 1995	197
3.3	Anzahl der Betriebe in der Lebensmittelverarbeitung 1980 – 1995	197
3.4	Investitionen in der Lebensmittelindustrie 1990 – 1995	197
3.5	Produktionsergebnisse ausgewählter Lebensmittel 1985–1995	198
3.6	Anzahl der Kleingewerbebetriebe 1985–1994	200
3.7	Beschäftigte in Kleingewerbebetrieben 1993/94	200
3.8	Großgewerbliche Lebensmittelverarbeitung 1992–1995	201
3.9	Umsatzzahlen der Kleingewerbebetriebe 1993/94, in Mio. öS	203
3.10	Produktionswerte der Nahrungsmittelindustrie nach Branchen 1985–1995	203
3.11	Produktionsmengen der Nahrungsmittelindustrie 1985–1995	204
3.12	Betriebe in der Nahrungsmittelindustrie nach Branchen 1985–1995	204
3.13	Beschäftigte in der Nahrungsmittelindustrie nach Branchen 1985–1995	205
3.14	Entwicklung der Fleischwarenindustrie mengen-/wertmäßig 1985–1995	205
3.15	Entwicklung der Mühlenindustrie mengen-/wertmäßig 1985–1995	205
3.16	Anzahl und Verteilung der Mühlen in Österreich 1994	206
3.17	Die Struktur der österreichischen Molkereiwirtschaft 1994–1996	206
3.18	Entwicklung der Obst- und Gemüseveredelungsindustrie 1985–1995	206
3.19	Die wichtigsten österreichischen Molkereien, Stand 31.12.1995	207
3.20	Entwicklung der Brotindustrie, mengen- und wertmäßig 1985–1995	207
3.21	Entwicklung der Süßwarenindustrie, mengen- und wertmäßig 1985–1995	207
3.22	Gruppen neuartiger Lebensmittel	208
3.23	E-Nummern Katalog	208
3.24	Notifikation gemäß Teil C der Richtlinie 90/220/EWG	215
3.25	Entwicklung der Anträge auf Freisetzung 1986–1995	215

4. LEBENSMITTELHANDEL

4.1	Umsatzentwicklung im Lebensmittelhandel in Österreich, 1980–1995	217
4.2	Anzahl der Betriebe im Lebensmitteleinzelhandel 1980–1995	217
4.3	Anzahl der Beschäftigten im Lebensmitteleinzelhandel 1991–1995	217
4.4	Anzahl der Betriebe nach Handelsorganisationen in %, 1991–1995	217
4.5	Umsätze nach Handelsorganisationen in %, 1991–1995	218
4.6	Anteil der „Top Ten“ Handelsunternehmen am Gesamtumsatz 1991	218
4.7	Entwicklung des Selbstbedienungsanteil im Lebensmitteleinzelhandel	218
4.8	Anzahl der Lebensmittelgeschäfte in Europa pro 1.000 EW, Stand 1992	219
4.9	Anzahl der Betriebe und Umsatz im Lebensmitteleinzelhandel, 1991–1995	219
4.10	Der Lebensmitteleinzelhandel in den Bundesländern 1995	220
4.11	Auszahlungspreise des Einzelhandels für Bioprodukte 1995/96	220
4.12	Betriebe mit bäuerlicher Direktvermarktung nach Bundesländern, 1995	220
4.13	Marktvolumen und Marktpotential der bäuerlichen Direktvermarktung	221
4.14	Produktionsvolumen und Produktionspotential der Direktvermarktung	221
4.15	Bauernmärkte in Österreich 1995, nach Bundesländern	221
4.16	Bauernläden in Österreich 1995, nach Bundesländern	222
4.17	Bäuerliche Vermarktungsinitiativen, Stand Dezember 1996	223
4.18	Bauernmärkte und Bauernläden	240
4.19	Initiativen in den Bereichen Tourismus, Gastronomie und Landwirtschaft	254
4.20	Österreichische Weinvermarktungsinitiativen, Stand 1996	259

5. LEBENSMITTELKONSUM

5.1	Verbrauch an Getreide 1947/48 – 1993/94 pro Kopf und Jahr	261
5.2	Verbrauch an Kartoffeln und Hülsenfrüchten 1947/48 – 1993/94	261
5.3	Verbrauch an Gemüse 1947/48 – 1993/94 pro Kopf und Jahr	262
5.4	Verbrauch an Obst, Zitrusfrüchten und Fruchtsäften 1947/48 – 1993/94	262
5.5	Verbrauch an Trinkmilch 1947/48 – 1993/94 pro Kopf und Jahr	263
5.6	Verbrauch an Milchprodukten 1947/48 – 1993/94 pro Kopf und Jahr	263
5.7	Verbrauch an Rind-, Kalb-, Schweine- und Geflügelfleisch 1947/48 – 1994	264
5.8	Verbrauch an Fisch 1947/48 – 1993/94 pro Kopf und Jahr	264
5.9	Verbrauch an Eiern 1947/48 – 1993/94 pro Kopf und Jahr	265
5.10	Verbrauch an pflanzlichen Ölen 1947/48 – 1993/94 pro Kopf und Jahr	265
5.11	Verbrauch an Zucker und Zuckerwaren 1947/48 – 1993/94	266
5.12	Verbrauch an Nüssen, Kastanien, Honig, Kakao 1947/48 – 1993/94	266
5.13	Verbrauch an Bier und Wein 1947/48 – 1993/94 pro Kopf und Jahr	267
5.14	Vergleich des mittleren pro-Kopf-Verbrauchs	268
5.15	Lebensmittelverzehr bei österreichischen Erwachsenen, in g/d	269
5.16	Lebensmittelverzehr bei Wiener Erwachsenen, in g/d pro Kopf und Jahr	270
5.17	Subjektive Wissenseinschätzung zu Ernährung und Gesundheit	271
5.18	Informationsquellen über Ernährung und Gesundheit	272
5.19	Übliche Bezugsquellen für Lebensmittel, nach Ortsgröße	273
5.20	Erreichbarkeit von Bezugsquellen für Lebensmittel, nach Ortsgröße	275
5.21	Kochsorgfalt je nach Kochhäufigkeit im Haushalt	275
5.22	Verwendete Lebensmittel beim Kochen im Haushalt	276
5.23	Gründe für die Verwendung einzelner Lebensmittelgruppen beim Kochen	276
5.24	Gestaltung der Essenszeiten im Alltag	277
5.25	Mahlzeiten-Partner an Arbeits-/Wochentagen	278
5.26	Häufigkeit der Außer-Haus-Verpflegung nach Verpflegungsorten	278
5.27	Orte, an denen normalerweise außer Haus gegessen wird	279

6. GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG UND GASTRONOMIE

6.1	Anzahl der täglich gepflegten Personen – Gemeinschaftsverpflegung	281
6.2	Mobile Mahlzeitendienste (Essen auf Rädern), nach Bundesländern 1996	281
6.3	Anzahl der mit Hauben und Kronen ausgezeichneten Lokale 1996	282

7. LEBENSMITTELQUALITÄT

7.1	Lebensmittelqualitätsbegriff der Konsumenten – Assoziationen	283
7.2	Lebensmittelqualitätsbegriff der Konsumenten – Kriterien	284
7.3	Lebensmittelqualitätsbegriff der Konsumenten – Qualitätsaspekte	285
7.4	Qualitätskriterien der Konsumenten für Essen-außer-Haus – Assoziationen	286
7.5	Bewertung von Qualitätsaspekten für Essen-außer-Haus – Konsumenten	286
7.6	Qualitätskriterien für Essen-außer-Haus – Konsumenten	287
7.7	Information auf Lebensmittelverpackungen	288
7.8	Lesehäufigkeiten von Informationen auf Lebensmittelverpackungen	288
7.9	Einstufung der Informationen auf Lebensmittelverpackungen, in %	288
7.10	Bezeichnungen für Produkte aus biologischer Landwirtschaft, 1993/1996	289
7.11	Bekanntheit von Abbildungen auf Lebensmittelverpackungen	289
7.12	Bekanntheit von Kennzeichnungen/Symbolen für Bio-Produkte	289
7.13	Europäische Produkte mit den Prädikaten „g.U.“ oder „g.g.A.“	290
7.14	Österreichische Gütesiegel für Lebensmittel	291
7.15	Europäische Kennzeichnungen für Lebensmittel aus biologischem Anbau	296
7.16	In Österreich gezogene/beanstandete Proben 1985 – 1995	303
7.17	Beanstandete/gezogene Proben, nach Bundesländern 1994/95	303
7.18	Aufschlüsselung der Beanstandungen pro Bundesland 1994/95	303
7.19	Beanstandungen 1994/1995 bei ausgesuchten Lebensmittelgruppen	304
7.20	Beanstandungen bei Lebensmitteln aus biologischem Anbau 1994/95	304
7.21	Beanstandungen bei der Gemeinschaftsverpflegung in Österreich 1994/95	305
7.22	Beanstandungen bei Geflügel in Österreich 1994/95	305
7.23	Beanstandungen der einzelnen Warengruppen in Österreich 1995	306
7.24	Lebensmittelgruppen mit den höchsten Beanstandungsquoten 1994/95	307
7.25	Persistenz von Salmonellen in verschiedenen Umwelthabitaten	308
7.26	Untersuchungstätigkeit der veterinärmedizinischen Bundesanstalten	308

WIRTSCHAFTLICHE AKTIVITÄTEN DES LEBENSMITTELSEKTORS (nach ÖNACE-Gliederung)	
AA 01	Landwirtschaft, Jagd
B	Fischerei, Fischzucht
DA 15	Herstellung von Nahrungs- und Genußmitteln und Getränken
EA 41	Wasserversorgung
GA 51.21	Großhandel und Getreide
GA 51.23	Großhandel mit lebenden Tieren
GA 51.3	Großhandel mit Nahrungs- und Genußmitteln und Getränken
GA 52.11	Einzelhandel mit Waren verschiedener Art, Hauptrichtung Nahrungs- und Genußmittel und Getränke
GA 52.2	Einzelhandel mit Nahrungs- und Genußmitteln und Getränken
HA	Beherbergungs- und Gaststättenwesen
Quelle: BMLF/Culinar 1997	
Tabelle 1.1	

BEVÖLKERUNGSBEWEGUNG IN ÖSTERREICH (nach Altersgruppen und Geschlecht 1990 – 2015)					
	Gesamtbevölkerung	0 bis unter 15 Jahre	15 bis unter 60 Jahre	60 und mehr Jahre	Anteil weiblich
1990	7.729.200	17,4	62,5	20,1	52,9
1994	8.029.700	17,6	62,6	19,8	51,5
1995	8.046.500	17,5	62,7	19,7	51,5
1996	8.066.400	17,4	62,9	19,7	51,5
2000	8.148.600	16,8	62,7	20,5	51,2
2015	8.324.400	14,2	61,3	24,5	50,7
Quelle: ÖSTAT Statistische Übersichten					
Tabelle 1.2					

DER AUSSENHANDEL MIT LEBENSMITTELN (mengen- und wertmäßig 1992 – 1995)								
	1992				1993			
	Einfuhr		Ausfuhr		Einfuhr		Ausfuhr	
	Menge	Wert	Menge	Wert	Menge	Wert	Menge	Wert
	in 1000 t	in Mio. öS						
01 Lebende Tiere	1	111	58	1.000	2	116	53	958
02 Fleisch, Innereien	27	1.116	51	1.834	28	1.087	48	1.663
03 Fische, Krebse, Weichtiere etc.	18	934	0	21	17	875	0	18
04 Milch, Molkprod., Vogeleier, nat. Honig	66	1.651	81	1.567	69	1.898	103	1.982
05 Waren tierischen Ursprungs	25	576	39	140	29	575	44	141
07 Gemüse, genieß- bare Pflanzen, Wur- zeln etc.	217	2.616	27	212	216	2.659	27	167
08 Genießbare Früchte, Schalen-/ Zi- trusfr., Melonen	740	5.746	68	516	810	5.524	66	413
09 Kaffee, Tee, Mate, Gewürze	132	2.048	48	1.107	109	1.780	29	643
10 Getreide	100	519	955	1.103	184	700	544	868
11 Müllereierzeugnis- se, Malz, Stärke etc.	20	84	19	66	32	111	18	64
12 Ölhaltige Saaten, Früchte, Pflanzen für versch. Zwecke	155	883	56	443	181	940	85	505
15 Tier. und. pflanzl. Fette/Öle etc.	145	1.096	64	314	145	1.083	68	329
16 Zubereitungen von Fleisch, Fischen etc.	27	1.040	7	196	29	1.010	14	341
17 Zucker/ Zuckerwaren	144	841	55	644	176	982	115	746
18 Kakao/ Kakaozu- bereitungen	47	1.656	21	812	55	1.818	32	1.138
19 Zubereitungen von Getreide, Mehl, Stär- ke, Milch, Backwaren	67	1.983	93	1.317	72	2.075	63	1.283
20 Zubereitungen von Gemüsen, Früchten	146	2.067	62	1.237	159	1.990	88	1.361
21 Verschiedene eß- bare Zubereitungen	37	2.059	23	895	39	2.145	22	920
22 Getränke, alkoholi- sche Flüssigkeiten, Essig	103	1.540	383	2.345	101	1.557	319	2.123
Summe	2.217	28.566	2.110	15.768	2.453	28.927	1.739	15.660

	1994				1995			
	Einfuhr		Ausfuhr		Einfuhr		Ausfuhr	
	Menge	Wert	Menge	Wert	Menge	Wert	Menge	Wert
	in 1000 t	in Mio. öS						
01 Lebende Tiere	3	146	50	991	19	435	40	944
02 Fleisch, Innereien	29	1.112	47	1.600	86	2.937	94	2.822
03 Fische, Krebse, Weichtiere etc.	19	986	0	18	19	1.011	0	21
04 Milch, Molk.prod., Vogeleier, nat. Honig	61	2.021	109	1.957	69	2.259	325	2.558
05 Waren tierischen Ursprungs	35	627	44	162	41	636	43	207
07 Gemüse, genieß- bare Pflanzen, Wur- zeln etc.	223	2.659	29	248	365	3.390	68	536
08 Genießbare Früchte, Schalen- Zitrusfr., Melonen	719	5.910	72	531	660	5.188	118	869
09 Kaffee, Tee, Mate, Gewürze	87	2.619	22	723	77	2.849	13	605
10 Getreide	231	987	775	1.283	197	603	610	1.373
11 Müllereierzeugnis- se, Malz, Stärke etc.	15	69	30	99	50	276	56	236
12 Ölhaltige Saaten, Früchte, Pflanzen für verschiedene Zwecke	148	934	112	588	111	841	162	671
15 Tier. und. pflanzl. Fette/Öle etc.	139	1.249	72	406	137	1.336	87	604
16 Zubereitungen von Fleisch, Fischen etc.	37	1.317	24	598	38	1.425	24	676
17 Zucker/ Zuckerwaren	220	1.097	67	711	285	1.603	69	1.066
18 Kakao/ Kakao- zubereitungen	55	1.989	31	1.235	69	2.585	38	1.493
19 Zubereitungen von Getreide, Mehl, Stär- ke, Milch, Backwaren	82	2.410	50	1.385	114	3.119	59	1.639
20 Zubereitungen von Gemüsen, Früchten	183	2.319	141	1.823	175	2.546	135	2.074
21 Verschiedene eß- bare Zubereitungen	40	2.414	25	886	51	2.838	27	1.029
22 Getränke, alkoholi- sche Flüssigkeiten, Essig	118	1.717	441	3.082	138	2.051	401	3.411
Summe	2.443	32.580	2.142	18.326	2.701	37.926	2.370	22.832

Quelle: ISIS-Datenbank

Tabelle 1.3

DIE ENTWICKLUNG DER VERBRAUCHERPREISE FÜR NAHRUNGSMITTEL (1986 = 100)				
	1990	1994	1995	1994/95
Beiried	116,3	134,4	135,3	0,7%
Hinteres	111,6	123,7	124,1	0,3%
Vorderes	110,9	120,5	119,7	-0,7%
Bauchfleisch	103,4	118,3	115,0	-2,8%
Schopfbraten	107,3	121,0	117,7	-2,7%
Schnitzel	109,0	120,4	115,6	-4,0%
Karree	106,7	117,3	112,8	-3,8%
Kalbsschnitzel	109,2	120,8	122,4	1,3%
Schweinsleber	97,4	106,2	104,6	-1,5%
Faschiertes	103,9	112,4	111,6	-0,7%
Teilsames	106,1	117,1	116,5	-0,5%
Selchspeck	110,2	132,8	134,2	1,0%
Preßschinken	105,1	114,4	113,7	-0,6%
Polnische	111,7	136,0	138,6	1,9%
Krakauer	110,0	129,3	129,6	0,2%
Extrawurst	107,8	127,1	127,6	0,4%
Brathuhn frisch	104,6	114,2	111,9	-2,1%
Leberaufstrich	102,0	114,5	115,5	1,0%
Vollmilch	91,9	97,2	87,7	-9,8%
Joghurt mit Früchten	99,5	110,5	106,9	-3,2%
Sauerrahm	99,8	97,6	75,3	-22,9%
Kondensmilch	99,1	101,7	80,6	-20,8%
Schlagobers	97,4	91,3	52,0	-43,0%
Teebutter	93,1	97,5	81,0	-16,9%
Speisetopfen	92,8	97,4	88,6	-9,1%
Emmentaler	100,3	116,4	101,3	-13,0%
Camembert	96,7	114,9	113,5	-1,2%
Schmelzkäse	103,1	110,1	105,3	-4,4%
Maschinensemmel	110,7	140,9	139,7	-0,8%
Mischbrot	129,4	157,8	151,8	-3,8%
Weizenmehl	105,2	108,0	76,5	-29,2%
Feinkristallzucker	91,9	91,7	89,2	-2,7%
Normalkristallzucker	92,0	91,6	89,2	-2,6%
inländische Eier	101,9	110,7	109,4	-1,2%
Kartoffeln	163,3	181,9	206,9	13,8%
Flaschenbier	105,6	129,3	129,6	0,2%
Rotwein	98,9	109,2	109,4	0,2%
Weißwein	89,4	100,3	99,9	-0,4%
Apfelsaft	95,5	111,2	110,5	-0,6%
Margarine	95,6	117,0	119,1	1,8%

Quelle: Handschur 1996

Tabelle 1.4

ENDPRODUKTION DER LANDWIRTSCHAFT NACH PRODUKTIONSSPARTEN 1995 (in Mio. öS)										
	Bgld	Ktn	Nö	Oö	Sbg	Stmk	Tirol	Vlbg	Wien	Summe
Pflanzliche Produktion	2.445	496	8.021	2.393	220	2.466	403	222	970	17.636
Feldfrüchte	977	107	4.317	806	22	460	46	8	37	6.780
Feldgemüse und Gartenbau	284	168	1.165	885	121	734	258	130	588	4.333
Obst	285	221	687	702	77	1.015	99	84	258	3.428
Tierische Produktion	841	2.239	8.214	9.438	1.737	6.763	2.158	793	21	32.204
Rinder + Kälber	159	749	2.390	2.530	539	1.503	627	199	0	8.696
Schweine	306	474	2.651	2.831	68	2.634	132	53	9	9.158
Geflügel + Eier	78	223	900	619	35	736	46	34	0	2.671
Kuhmilch	180	609	1.917	3.114	958	1.607	1.138	459	0	9.982
Sonstiges	118	184	356	344	137	283	215	48	12	1.697
Endproduktion Landwirtschaft	3.286	2.735	16.235	11.831	1.957	9.229	2.561	1.015	991	49.840
Quelle: WIFO 1996										Tabelle 2.1

STRUKTUR UND ENTWICKLUNG DER AGRARISCHEN ENDPRODUKTION 1993 – 1995 (in Mio. öS)			
	1993	1994	1995
Pflanzliche Endproduktion	19.509	22.061	17.070
Tierische Endproduktion	44.182	42.836	31.758
Endproduktion Landwirtschaft	63.691	64.897	48.828
Quelle: WIFO 1996			Tabelle 2.2

ANBAUFLÄCHEN ACKERLAND 1994 (gegliedert nach Bundesländern, in ha)										
	Gesamt Ö	Bgld	Ktn	Nö	Oö	Sbg	Stmk	Tirol	Vlbg	Wien
Feldfrüchte										
Winterweizen	223.023	28.842	1.735	133.760	50.381	597	5.728	240	118	1.622
Sommerweizen	17.938	2.986	1.383	10.213	1.382	90	1.747	75	6	56
Roggen (Winter- und Sommerroggen)	77.021	7.273	1.345	51.283	12.070	162	4.265	94	18	511
Wintermenggetreide	9.028	866	1.233	3.848	2.252	56	678	59	21	15
Hafer	49.357	2.853	1.844	19.010	21.904	686	2.862	142	22	34
Wintergerste	105.733	17.541	1.417	41.913	34.163	278	10.054	128	96	143
Sommergerste	147.013	13.934	9.233	96.042	14.503	1.037	11.095	560	21	588
Buchweizen zur Samengewinnung	1.443	14	98	1.101	162	1	67	0	0	0
Körnermais	179.465	20.125	14.439	47.313	36.920	55	60.197	183	117	116
Körnererbsen	38.839	5.088	1.582	29.087	1.391	10	1.228	13	0	440
Sojabohnen	46.632	7.714	4.452	11.774	15.290	7	7.255	1	4	135
Kartoffeln	29.738	488	1.084	21.970	3.191	299	1.474	1107	97	28
Zuckerrüben	52.019	5.401	16	39.454	6.564	0	274	0	0	310
Winterraps zur Ölgewinnung	69.217	13.233	70	42.700	11.844	9	982	0	1	378
Mohn	1.737	27	1	1.153	556	0	0	0	0	0
Ölkürbis (Frucht mit Samen)	6.346	522	19	929	11	0	4.865	0	0	0
Sonnenblumen zur Ölgewinnung	37.299	6.615	156	30.206	225	0	12	0	0	85
Hopfen	234	0	0	18	122	0	94	0	0	0
Feldgemüse										
Industriekraut	436	0	22	219	120	11	45	6	13	0
Frisch- und Lagerkraut	529	18	10	220	120	24	50	70	10	7
Industriegurken	461	100	27	158	146	0	30	0	0	0
Salatgurken	136	15	2	25	25	1	50	18	0	0
Paradeiser	168	70	1	4	4	1	57	0	0	31
Paprika (einschließlich Pfefferoni)	198	125	0	1	8	0	62	2	0	0
Kopfsalat	589	90	2	57	250	16	20	70	14	70
Chinakohl	739	30	1	34	60	8	540	50	7	9
Spinat	356	0	0	300	1	2	4	4	0	45
Zwiebeln	1.518	20	16	1.450	8	3	5	9	1	6
Grünerbsen	1.459	3	0	1.450	0	0	6	0	0	0
Karotten, Möhren	959	20	3	720	25	21	20	112	13	25
Rote Rüben	174	4	0	82	60	5	15	6	2	0
Pflückbohnen	724	12	5	587	8	2	45	17	3	45
Quelle: ÖSTAT 1995										Tabelle 2.3

ERNTEMENGEN ACKERLAND 1994 (gegliedert nach Bundesländern, in t)										
	Gesamt Ö	Bgld	Ktn	Nö	Oö	Sbg	Stmk	Tirol	Vlbg	Wien
Feldfrüchte										
Winterweizen	1.183.806	142.124	8.545	715.000	278.313	2.332	27.848	1.182	611	7.851
Sommerweizen	71.317	10.900	5.531	41.618	5.550	250	6.994	257	24	193
Roggen (Winter/Sommer)	318.789	29.563	5.176	215.974	48.093	581	17.108	345	65	1.884
Wintermeng- getreide	37.775	3.666	4.896	16.048	9.647	211	2.871	276	97	63
Hafer	171.717	9.811	6.332	63.380	79.891	2.056	9.689	412	71	75
Wintergerste	554.252	92.093	6.378	230.164	177.112	1.095	45.627	582	498	703
Sommergerste	630.099	58.591	35.144	430.360	53.851	3.468	44.212	2.095	81	2.297
Buchweizen zur Samengewinnung	2.063	21	97	1.639	204	10	92	0	0	0
Körnermais	1.420.645	147.638	115.119	316.997	310.192	445	526.649	1.675	1.133	797
Körnererbsen	133.769	16.254	4.362	104.018	3.836	28	3.633	39	0	1.599
Sojabohnen	104.956	15.907	9.957	22.763	35.571	14	20.420	20	2	302
Kartoffeln	593.721	9.913	21.595	432.958	64.589	6.220	31.727	24.289	1.755	675
Zuckerrüben	2.560.583	297.789	945	1.873.745	353.822	0	15.617	0	0	18.665
Winterraps zur Ölgewinnung	211.561	40.984	195	132.015	34.262	27	2.821	0	3	1.254
Mohn	1.369	28	1	830	510	0	0	0	0	0
Ölkürbis (Frucht mit Samen)	262.428	20.343	722	38.072	418	0	202.873	0	0	0
Sonnenblumen zur Ölgewinnung	87.689	14.781	287	71.823	594	0	28	0	0	176
Hopfen	314	0	0	10	143	0	161	0	0	0
Feldgemüse										
Industriekraut	19.258	0	851	8.771	5.680	500	2.550	294	612	0
Frisch- und Lagerkraut	23.050	774	343	9.504	5.240	960	2.250	3.290	430	259
Industriegurken	13.689	2.667	540	5.846	3.796	0	840	0	0	0
Salatgurken	5.696	570	60	1.169	850	35	2.400	612	0	0
Paradeiser	14.524	5.100	95	274	283	79	6.148	0	0	2.545
Paprika (einschl. Pfeffer- ...)	5.532	2.594	0	19	168	0	2.713	38	0	0
Kopfsalat	16.674	2.412	76	1.938	7.418	400	433	1.470	287	2.240
Chinakohl	37.208	1.380	48	1.556	2.580	280	28.350	2.350	259	405
Spinat	5.559	0	0	4.800	13	16	52	48	0	630
Zwiebeln	61.522	667	784	59.088	152	90	178	351	32	180
Grünerbsen	13.138	28	0	13.050	0	0	60	0	0	0
Karotten, Möhren	30.579	575	105	23.494	713	462	743	3.248	364	875
Rote Rüben	5.511	118	0	2.061	2.340	150	620	168	54	0
Pflückbohnen	14.031	234	105	11.740	96	26	788	238	39	765

Quelle: ÖSTAT 1995

Tabelle 2.4

ANBAUFLÄCHEN ACKERLAND 1995 (gegliedert nach Bundesländern, in ha)										
	Gesamt Ö	Bgld	Ktn	Nö	Oö	Sbg	Stmk	Tirol	Vlbg	Wien
Feldfrüchte										
Weichweizen	246.419	33.820	3.046	147.960	51.947	582	7.033	287	102	1.642
Hartweizen	9.491	2.150	0	7.282	0	0	0	0	0	59
Roggen (Winter- und Sommerroggen)	76.825	7.372	753	53.268	10.994	103	3.785	89	13	448
Wintermenggetreide	3.324	292	294	1.153	1.052	26	433	30	12	32
Hafer	40.778	2.518	1.695	14.851	18.280	587	2.652	144	19	32
Wintergerste	105.311	13.752	2.939	43.140	34.832	253	10.039	120	117	119
Sommergerste	123.788	11.228	7.166	82.548	10.836	884	9.999	525	17	585
Triticale	19.278	784	3.685	6.363	6.190	197	1.756	229	58	16
Buchweizen	1.863	36	77	1.406	227	1	116	0	0	0
Körnermais	173.353	19.530	12.598	39.935	36.575	89	64.297	124	132	73
Zuckermais	142	45	0	54	12	0	30	0	1	0
Körnererbsen	19.134	2.171	2.721	11.538	2.052	6	468	12	0	166
Sojabohnen	13.669	3.031	1.957	2.738	5.040	12	845	0	0	46
Käferbohnen	91	0	1	0	0	0	90	0	0	0
Kartoffeln	27.036	384	735	20.993	2.461	258	1.107	941	105	52
Zuckerrüben	51.643	5.346	18	38.948	6.729	0	289	0	0	313
Winterraps zur Ölgewinnung	87.307	16.239	94	51.719	17.088	27	1.732	0	0	408
Mohn	2.567	37	0	876	1.653	0	1	0	0	0
Ölkürbis (Frucht mit Samen)	8.956	556	36	1.059	0	0	7.305	0	0	0
Sonnenblumen zur Ölgewinnung	26.915	4.175	249	22.274	165	0	23	2	0	27
Hopfen	242	0	0	18	124	0	100	0	0	0
Feldgemüse										
Industriekraut	432	0	26	215	110	11	50	6	11	3
Frisch- und Lagerkraut	556	10	5	210	140	24	70	80	9	8
Rotkraut	120	2	2	49	35	3	15	12	2	0
Kohl	150	30	3	31	20	6	20	7	1	32
Kohlrabi	161	1	1	15	30	9	10	30	13	52
Kohlsprossen	51	0	0	21	12	1	10	6	1	0
Karfiol	279	40	1	7	40	4	30	60	12	85
Broccoli	61	5	1	8	17	2	5	13	8	2
Chinakohl	765	33	6	65	65	8	510	62	7	9
Einlegegurken (inkl. Schälgurken)	407	105	12	125	160	0	5	0	0	0
Feldgurken	155	5	6	37	28	1	60	18	0	0
Glashausgurken	94	0	0	2	3	0	1	0	0	88
Zucchini	58	25	2	12	5	0	8	6	0	0

	Gesamt Ö	Bgld	Ktn	Nö	Oö	Sbg	Stmk	Tirol	Vlbg	Wien
Feldgemüse										
Paradeiser im Freiland	59	40	0	1	2	0	5	0	0	11
Paradeiser unter Glas und Folie	167	45	2	4	5	1	60	1	0	49
Frischmarktpaprika	152	42	0	2	8	1	70	2	0	27
Paprika für die Verarbeitung	50	50	0	0	0	0	0	0	0	0
Pfefferoni	22	15	0	1	3	0	2	0	0	1
Bummerl-(Eis-)salat	426	13	13	27	95	11	120	88	24	35
Endiviensalat	123	7	5	8	15	5	40	25	3	15
Friseesalat	19	3	1	1	4	1	3	4	0	2
Hauptel-(Kopf-)salat	876	122	3	85	300	22	25	72	25	222
Lollo Rossa	48	2	1	3	20	3	3	10	1	5
Radiccio	27	0	0	6	10	0	5	6	0	0
Vogerl-(Feld-)salat	62	0	1	3	3	4	40	7	1	3
Zuckerhut	47	0	1	1	20	3	3	1	0	18
Kochsalat	3	0	0	1	1	0	1	0	0	0
Spinat	562	0	0	487	1	1	3	4	0	66
Zwiebeln	1.590	35	17	1.500	8	3	6	15	0	6
Porree	126	30	6	12	15	7	10	40	2	4
Knoblauch	27	0	0	22	2	0	3	0	0	0
Karotten, Möhren	979	25	4	725	25	21	25	115	14	25
Rote Rüben	183	0	2	91	55	5	20	6	2	2
Petersilienwurzeln	101	35	0	18	12	1	2	1	0	32
(Bier-)Rettich	136	0	2	6	58	7	5	20	33	5
Radieschen	306	67	1	4	7	12	20	120	1	74
Kren	221	0	0	0	1	0	220	0	0	0
Sellerie	253	50	4	87	50	9	10	20	5	18
Pflückbohnen	718	10	10	575	8	2	40	17	4	52
Grünerbsen	1.496	2	0	1.490	0	0	4	0	0	0
Spargel	154	5	11	118	10	0	10	0	0	
Quelle: ÖSTAT 1996										Tabelle 2.5

ERNTEMENGEN ACKERLAND 1995 (gegliedert nach Bundesländern, in t)										
	Gesamt Ö	Bgld	Ktn	Nö	Oö	Sbg	Stmk	Tirol	Vlbg	Wien
Weichweizen	1.264.624	162.295	13.844	766.623	277.865	2.281	32.220	967	367	8.162
Hartweizen	36.822	7.689	0	28.913	0	0	0	0	0	220
Roggen (Winter/Sommer)	313.835	29.142	2.790	221.027	42.846	369	15.145	332	49	2.135
Wintermengengetreide	13.823	1.091	1.097	4.842	4.558	100	1.804	117	53	161
Hafer	161.645	9.739	6.573	58.325	74.272	2.146	9.885	516	78	111
Wintergerste	539.088	68.099	12.550	231.485	179.785	984	44.475	507	506	697
Sommergerste	526.101	44.836	26.951	369.861	39.831	2.831	37.220	1.946	63	2.562
Triticale	86.860	3.530	16.579	29.592	27.177	860	7.813	967	260	82
Buchweizen	2.064	54	74	1.495	289	1	151	0	0	0
Körnermais	1.473.661	142.952	106.850	309.560	333.305	802	577.790	877	1.074	451
Zuckermais	1.981	630	0	756	162	0	420	0	13	0
Summe Getreide (inkl. Mais)	4.420.504	470.057	187.308	2.022.479	980.090	10.374	726.923	6.229	2.463	14.581
Körnererbsen	60.262	6.117	7.531	38.376	6.331	16	1.319	31	0	541
Sojabohnen	31.121	6.427	4.366	6.411	11.707	24	2.089	0	0	97
Käferbohnen	255	0	3	0	0	0	252	0	0	0
Summe Hülsenfrüchte	60.517	6.117	7.534	38.376	6.331	16	1.571	31	0	541
Kartoffeln	724.425	8.908	15.977	585.863	56.865	5.791	25.763	21.502	2.294	1.462
Zuckerrüben	2.885.808	282.090	798	2.169.964	400.935	0	13.508	0	0	18.513
Winterraps zur Ölgewinnung	263.049	49.237	210	153.080	54.220	78	4.976	0	0	1.248
Mohn	2.396	42	1	734	1.618	0	1	0	0	0
Ölkürbis Frucht+Samen	416.540	25.916	1.762	42.957	19	0	345.877	0	3	6
Sonnenblumen (Ölgewinnung)	57.985	8.200	476	48.843	362	0	51	2	0	51
Summe Ölsaaten	768.695	89.780	6.814	251.291	66.308	102	352.993	2	3	1.402
Hopfen	337	0	0	23	158	0	156	0	0	0
Industriekraut	23.049	0	1.265	11.288	5.390	440	3.625	282	594	165
Frisch- und Lagerkraut	26.309	438	223	9.962	6.244	920	3.850	3.840	432	400
Rotkraut	4.824	73	70	1.850	1.488	100	675	480	88	0
Kohl	7.139	1.239	135	1.404	985	240	1.150	336	50	1.600
Kohlrabi	3.356	19	20	312	548	180	265	660	312	1.040
Kohlsprossen	656	0	0	252	168	13	130	78	15	0
Karfiol	7.685	1.052	25	153	1.024	80	840	1.200	336	2.975
Broccoli	865	60	12	160	221	24	125	130	104	29
Chinakohl	44.835	1.518	270	2.944	2.551	288	33.660	2.790	364	450
Einlegegurken inkl. Schälgurken	11.878	2.730	288	3.760	4.960	0	140	0	0	0

	Gesamt Ö	Bgld	Ktn	Nö	Oö	Sbg	Stmk	Tirol	Vlbg	Wien
Feldgurken	6.484	179	210	1.237	1.050	32	3.200	576	0	0
Glashausgurken	18.392	0	0	289	353	0	150	0	0	17.600
Zucchini	1.490	530	40	355	163	0	288	114	0	0
Paradeiser im Freiland	2.608	1.752	0	42	69	0	250	0	0	495
Paradeiser unter Glas und Folie	22.707	5.850	170	416	475	125	7.000	96	0	8.575
Frischmarktpaprika	5.278	1.470	0	76	240	31	2.263	64	0	1.134
Paprika für die Verarbeitung	975	975	0	0	0	0	0	0	0	0
Pfefferoni	416	250	0	23	66	0	52	0	0	25
Bummerl-(Eis-)salat	12.369	358	351	895	2.311	238	4.200	1.848	768	1.400
Endiviensalat	3.390	198	131	207	369	133	1.253	625	84	390
Friseesalat	415	83	24	26	106	25	45	56	0	50
Häuptel-(Kopf-)salat	24.892	3.440	76	2.355	8.460	535	750	2.016	600	6.660
Lollo Rosso	711	24	20	42	260	32	56	160	17	100
Radiccio	387	0	0	86	140	0	83	78	0	0
Vogerl-(Feld-)salat	401	0	9	33	30	40	200	53	12	24
Zuckerhut	1.904	0	45	40	800	105	135	32	0	747
Kochsalat	109	0	0	30	40	0	39	0	0	0
Spinat	6.492	0	0	5.635	11	11	36	40	0	759
Zwiebeln	59.616	1.138	565	56.625	262	105	228	495	0	198
Porree	4.505	1.239	180	451	570	221	440	1.200	64	140
Knoblauch	113	0	0	88	10	0	15	0	0	0
Karotten/Möhren	31.151	750	100	21.685	938	735	1.125	4.370	448	1.000
Rote Rüben	5.514	0	58	2.621	1.691	138	700	168	70	68
Petersilwurzeln	3.112	1.050	0	630	360	30	56	26	0	960
(Bier-)Rettich	5.345	0	80	228	2.366	231	205	740	1.320	175
Radieschen	6.134	1.139	20	57	116	148	500	2.280	24	1.850
Kren	2.650	0	0	0	10	0	2.640	0	0	0
Sellerie	10.057	2.290	100	3.335	1.996	338	450	700	200	648
Pflückbohnen	11.439	133	160	8.913	116	33	660	272	112	1.040
Grünerbsen	12.344	17	0	12.293	0	0	34	0	0	0
Spargel	752	18	44	590	50	0	50	0	0	0
Summe Gemüse	392.748	30.012	4.691	151.388	47.007	5.571	71.563	25.805	6.014	50.697
Mohn	2.396	42	1	734	1.618	0	1	0	0	0

Quelle: ÖSTAT 1996

Tabelle 2.6

VIEHBESTAND 1995 (nach Bundesländern)										
	Gesamt Ö	Bgld	Ktn	Nö	Oö	Sbg	Stmk	Tirol	Vlbg	Wien
Pferde										
Pferde gesamt	72.491	3.162	6.959	18.075	14.649	6.409	12.230	6.972	2.788	1.247
Anzahl der Pferdehalter	20.040	911	2.653	3.833	3.926	1.960	3.617	2.160	938	42
Rinder										
Schlachtkälber bis 300 kg Lebendg. <1 Jahr	64.558	760	5.634	11.404	15.845	6.137	12.325	8.455	3.998	0
Andere Kälber u. Jungrinder, männl. <1 Jahr	306.966	6.258	25.794	103.571	96.796	9.508	51.953	9.439	3.644	3
Andere Kälber u. Jungrinder, weibl. <1 Jahr	319.930	4.682	31.385	71.664	95.035	23.765	55.000	30.495	7.888	16
Stiere 1 bis <2 Jahre	244.991	5.913	18.423	86.543	84.842	7.486	34.097	4.395	3.279	13
Ochsen 1 bis <2 J.	18.720	63	2.372	3.003	2.462	858	8.367	1154	441	0
Schlachtkalbinnen 1 bis <2 Jahre	34.533	743	4.307	12.599	10.040	671	5.108	831	221	13
Nutz- und Zuchtkal- binnen 1 bis <2 J.	266.108	3.122	22.678	51.863	79.414	23.521	45.079	31.352	9.070	9
Stiere und Ochsen =>2 Jahre	25.080	419	3.949	5.429	6.477	1.956	4.769	1.493	587	1
Schlachtkalbinnen =>2 Jahre	6.932	83	1.523	1.750	1.523	585	1052	313	103	0
Nutz- und Zuchtkal- binnen =>2 Jahre	121.034	894	11.388	19.261	26.896	14.881	20.542	21.276	5.893	3
Milchkühe =>2 J.	706.494	10.944	44.050	141.320	221.605	70.115	115.832	75.454	27.163	11
Mutter- und Am- menkühe =>2 Jahre	210.479	1697	38.519	42.847	53.288	15.569	44.253	11.923	2.371	12
Rinder gesamt	2.325.825	35.578	210.022	551.254	694.223	175.052	398.377	196.580	64.658	81
Anzahl der Rinderhalter	116.593	2.168	12.127	23.231	30.216	8.358	24.715	12.375	3.392	11
Schweine										
Ferkel <20 kg Le- bendgewicht	947.707	30.131	45.204	294.564	314.497	4.032	242.529	12.167	4.417	166
Jungschweine 20 bis <50 kg Lebendge- wicht	1.044.654	36.929	53.227	306.572	328.972	8.493	293.136	11.769	5.277	279
Mastschweine 50 bis <80 kg Lebendge- wicht	740.465	25.671	37.181	208.386	229.963	7.022	221.355	6.840	3.840	207
Mastschweine 80 bis <110 kg Lebendge- wicht	502.942	16.103	29.808	142.705	161.400	4.267	140.414	5.171	2.977	97

	Gesamt Ö	Bgld	Ktn	Nö	Oö	Sbg	Stmk	Tirol	Vlbg	Wien
Schweine										
Mastschweine =>110 kg Lebend- gewicht	68.927	4.395	12.236	13.834	11.519	1.146	23.126	2.474	152	45
Zuchtschweine, Jungsauen, noch nie gedeckt	32.874	811	1.762	7.983	10.483	201	10.814	575	200	45
Zuchtschweine, Jungsauen, erstmals gedeckt	39.705	1.235	1.653	12.735	12.042	240	10.843	635	284	38
Zuchtschweine, ältere Sauen, gedeckt	212.736	6.873	10.104	68.407	71.588	824	51.345	2.633	942	20
Zuchtschweine, ältere Sauen, nicht gedeckt	102.635	2.940	5.515	31.051	34.439	385	26.500	1.344	450	11
Zuchteber	13.540	463	846	4.518	4.897	97	2.480	174	61	4
Schweine gesamt	3.706.185	125.551	197.536	1.090.755	1.179.800	26.707	1.022.542	43.782	18.600	912
Anzahl der Schweine- halter	112.080	5.632	12.290	25.426	24.249	4.149	31.292	7.552	1.470	20
Schafe										
Schafe gesamt	365.250	5.432	48.814	58.833	50.947	32.275	60.446	95.056	13.064	383
Anzahl der Schafhalter	22.330	431	3.127	3.578	4.868	1.758	4.160	3.744	655	9
Ziegen										
Ziegen gesamt	54.228	1.056	5.621	10.281	10.993	4.415	7.421	11.789	2.572	80
Anzahl der Ziegenhalter	14.691	292	1.657	2.249	3.613	1.125	2.393	2.618	732	12
Hühner										
Küken/Junghennen f. Legezwecke <1/2Jahr	4.631.665	265.584	57.431	512.168	552.031	16.385	584.860	27.777	33.156	30
Legehennen 1/2 bis <1 1/2 Jahre	4.631.665	265.584	285.258	1.718.529	958.711	95.179	1.078.890	121.766	106.951	797
Legehennen 1 1/2 Jahre alt und älter	1.305.710	50.036	83.896	410.490	261.359	44.237	380.311	41.299	33.600	482
Hähne	104.049	6.433	9.309	22.619	25.860	2.941	33.086	2.633	1.120	48
Mastküken und Jungmasthühner	5.259.845	16.548	613.400	1.761.992	1.267.621	13.778	1.584.833	737	925	11
Hühner insgesamt	13.157.078	410.572	1.049.294	4.425.798	3.065.582	172.520	3.661.980	194.212	175.752	1.368
Anzahl der Hühnerhalter	108.08	6.734	9.922	22.684	26.799	5.221	28.837	5.962	1.874	50
Gänse										
Gänse gesamt	22.067	1.512	1.249	10.151	5.247	284	2.920	426	258	20
Enten										
Enten gesamt	99.616	7.730	6.208	26.042	28.325	3.544	23.160	3.244	1.304	59
Truthühner										
Truthühner gesamt	680.555	230.308	113.380	176.800	113.994	1.315	42.018	713	2.025	2
Quelle: ÖSTAT 1996 Tabelle 2.7										

ANZAHL DER SCHLACHTUNGEN (inklusive Hausschlachtungen, nach Bundesländern)										
	Gesamt Ö	Bgld	Ktn	Nö	Oö	Sbg	Stmk	Tirol	Vlbg	Wien
Fohlen	525	0	3	29	54	24	32	86	45	252
Pferde	1.138	4	53	171	219	38	103	89	72	389
Ochsen	12.368	12	2.602	1.404	1.819	460	5.303	390	216	162
Stiere	312.494	4.282	21.736	69.851	114.297	13.900	55.855	3.978	3.756	24.857
Kühe	139.261	416	9.164	23.316	56.719	17.941	21.976	3.424	3.680	2.625
Kalbinnen	68.623	372	5.651	13.473	23.658	3.629	14.624	2.223	967	4.026
Kälber	129.908	808	16.950	17.764	31.710	13.520	16.196	20.142	8.399	4.419
Schweine	4.953.932	81.072	202.777	1.201.861	1.766.043	98.572	1.470.501	46.216	35.485	51.415
Schafe	76.079	721	10.769	12.493	13.609	8.895	13.635	13.242	2.654	61
Ziegen	2.899	28	480	907	606	95	397	188	178	20
Gesamt	5.697.227	87.715	270.185	1.341.269	2.008.734	157.074	1.598.622	89.978	55.452	88.226

Quelle: ÖSTAT 1996

Tabelle 2.8

OBSTERTE 1995 (inklusive Extensivobstanbau, in t, nach Bundesländern)										
	Gesamt Ö	Bgld	Ktn	Nö	Oö	Sbg	Stmk	Tirol	Vlbg	Wien
Äpfel	383.876	24.094	18.987	46.810	58.259	6.046	202.522	9.047	6.588	11.523
Kirschen	28.683	2.483	2.883	6.704	6.581	937	5.158	876	551	2.510
Weichseln	5.009	339	223	1.216	1.146	112	1.163	74	24	712
Marillen	17.063	2.067	553	9.177	872	226	1.156	606	92	2.314
Zwetschken, Ringlot- ten, Edelpflaumen, Mirabellen	40.576	3.360	2.742	8.642	9.375	1.560	9.399	1.700	919	2.879
Birnen	123.679	3.914	10.892	25.033	52.476	2.450	18.342	2.345	3.884	4.343
Walnüsse	13.385	1.658	930	4.076	2.478	244	2.067	161	298	1.473
Pfirsiche	10.997	1.795	166	1.550	282	37	6.377	30	18	742
rote/weiße Johannisbeeren	12.379	383	1.292	2.759	2.854	803	2.104	864	337	983
Stachelbeeren	1.930	52	95	450	380	69	362	71	48	403
schwarze Johannisbeeren	5.409	165	740	843	1.110	343	1.495	313	186	214
Erdbeeren	13.750	1.071	757	2.750	5.332	53	2.677	659	203	248
Obst gesamt	656.736	41.381	40.260	110.010	141.145	12.880	252.822	16.746	13.148	28.344

Quelle: ÖSTAT 1996

Tabelle 2.9

ERNTEMENGEN AUS EXTENSIVEM UND INTENSIVEM OBSTBAU 1995 (in t)			
	extensiv	Intensiv	extensiv und intensiv
Winteräpfel	132.757	150.371	283.128
Mostäpfel	59.770		59.770
Zwetschken, Ringlotten, Edelpflaumen und Mirabellen			40.576
Mostbirnen	77.163		77.163
Sommeräpfel	34.806	6.172	40.978
Winterbirnen	29.421	4.808	34.229
Kirschen			28.683
Ananas Erdbeeren	1.915	11.835	13.750
Walnüsse			13.385
Johannisbeeren (rote und weiße)	12.005	374	12.379
Pfirsiche	5.009	5.988	10.997
Sommerbirnen	10.940	1.347	12.287
Marillen	14.686	2.377	17.063
Johannisbeeren (schwarze)	4.842	567	5.409
Weichseln	4.637	372	5.009
Stachelbeeren			1.930
gesamt	387.951	184.211	656.736
Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach ÖSTAT 1996			Tabelle 2.10

ENTWICKLUNG DER ANZAHL DER BIOBETRIEBE (inklusive Umstellungsbetriebe, 1970 - 1996)									
Jahr	1970	1972	1974	1976	1978	1980	1982	1984	1986
Anzahl der Betriebe	25	30	40	55	100	200	320	420	600
Anzahl der Biobetriebe 1989-1996									
Jahr	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996
Anzahl der Betriebe	880	1.191	1.539	1.970	6.000	9.713	13.321	17.833	19.878
Quelle: Arge Biolandbau 1996									Tabelle 2.11

BIOBETRIEBE 1995 (inklusive Umstellungsbetriebe, nach Bundesländern)						
Bundesland	Anzahl der Biobetriebe	Codexbetriebe	Codexbetriebe in %	geförderte Betriebe	geförderte Fläche in ha	geförderte Fläche/Betriebe
Oö	2.274	255	10	2.007	29.999	15
Nö/Wien	2.877	342	12	2.526	46.280	18
Steiermark	3.155	36	1	2.979	38.458	13
Salzburg	3.101	2.698	87	2.940	32.827	11
Kärnten	1.182	194	16	1.094	14.677	13
Vorarlberg	297	115	58	167	1.683	10
Tirol	4.739	4.172	88	3.956	31.007	8
Burgenland	208	18	9	175	3.021	17
Gesamt	17.833	7.830	44	15.844	197.952	12

Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Arge Bio-Landbau 1996 Tabelle 2.12

ANZAHL DER BIOBETRIEBE 1996 (inklusive Umstellungsbetriebe, Stand September 1996)			
Bundesland	gesamt	davon Codexbetriebe	Codexbetriebe in %
Oberösterreich	2.485	464	19
Niederösterreich/Wien	3.100	315	10
Steiermark	3.389	83	2
Salzburg	3.600	2.521	70
Kärnten	1.487	227	15
Vorarlberg	330	122	37
Tirol	5.231	4.634	89
Burgenland	256	23	9
Gesamt	19.878	8.389	42

Quelle: Arge Bio-Landbau 1996 Tabelle 2.13

ANZAHL DER LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEBE IN DER EU (inklusive Schweiz, 1995)					
	Landwirtschaftliche Betriebe				
	gesamt	biologisch			Anteil in %
		anerkannt	in Umstellung	gesamt	
Belgien	76.300	56	140	196	0,25
Dänemark	67.300	677	417	1.044	1,55
Deutschland	553.285	4.291	1.778	6.069	1,10
Finnland	109.900	k. A.	k. A.	2.779	2,52
Frankreich	801.300	2.912	668	3.580	0,45
Griechenland	819.200	180	470	650	0,08
Großbritannien	243.100	676	143	819	0,34
Irland	159.400	132	298	430	0,27
Italien	2.488.400	9.694	614	10.308	0,41
Luxemburg	3.400	13	8	21	0,62
Niederlande	119.700	552	48	600	0,50
Österreich	243.000	11.591	6.242	17.833	7,34
Portugal	489.000	342	24	366	0,07
Schweden	90.102	1.600	815	2.415	2,68
Schweiz	84.900	2.121	1.804	3.925	4,62
Spanien	1.383.900	k. A.	k. A.	1.042	0,07

Quellen: BMLF/Culinar 1997 nach Berechnungen von ZMP, Materialien zur Marktberichterstattung, Band 9, S. 128, Ministère de l' Agriculture - Revue Du Sol a la Table, Platedirektoratet, schriftliche Mitteilung vom 20.8.1996, Forschungsring für biologisch-dynamische Wirtschaftsweise, schriftliche Mitteilung vom 17.9.1996, Organic Farming in Finland, schriftliche Mitteilung vom 26.8.1996, REA, hellenic interscientific society for organic agriculture, schriftliche Mitteilung vom 16.11.1996, Soil Association, schriftliche Mitteilung vom 12.9.1996, Department of Agriculture, Food and Forestry, schriftliche Mitteilung vom 24.9.1996, AIAB, schriftliche Mitteilung vom 16.9.1996, Verenegung fir Biologesche Landbau Letzebuerg, schriftliche Mitteilung vom 20.8.1996, SKAL, schriftliche Mitteilung vom 9.10.1996, Agrobio, schriftliche Mitteilung vom 17.11.1996, Ekologiska Lantbrukarna, schriftliche Mitteilung vom 26.9.1996, Eurostat 1995, VSBLO, schriftliche Mitteilung vom 26.8.1996, Spanisches Landwirtschaftsministerium, schriftliche Mitteilung vom 19.9.1996, Eurostat.

Tabelle 2.14

ANTEIL DER BIOLOGISCH GENUTZTEN FLÄCHEN IN DER EU (inklusive Schweiz, 1996)					
	landwirtschaftliche Fläche in ha				
	gesamt	biologisch			Anteil in %
		anerkannt	in Umstellung	gesamt	
Belgien	1.412.000	1.672	983	2.655	0,19
Dänemark	2.691.174	16.937	21.307	38.244	1,42
Deutschland	17.182.100	241.447	69.277	310.724	1,80
Finnland	2.302.000	23.223	21.309	44.732	1,94
Frankreich	28.897.521	57.818	24.185	82.003	0,28
Griechenland	5.741.000	603	1.750	2.353	0,04
Großbritannien	17.240.000	25.900	22.000	47.900	0,28
Irland	4.444.000	2.400	10.000	12.400	0,28
Italien	17.215.000	k. A.	k. A.	201.528	1,17
Luxemburg	127.200	545	80	625	0,49
Niederlande	1.997.000	7.450	4.036	11.486	0,58
Österreich	3.420.000	144.816	77.986	222.802	6,51
Portugal	3.829.000	6.755	4.300	11.055	0,28
Schweden	3.842.000	49.500	36.000	85.500	2,22
Schweiz	2.021.000	k. A.	k. A.	32.000	1,58
Spanien	26.389.000	13.098	10.980	24.078	0,09

Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Lampkin 1996

Tabelle 2.15

ENTWICKLUNG DER BIOLOGISCH GENUTZTEN FLÄCHEN IN DER EU (inklusive Schweiz, von 1990 – 1995)						
	Fläche in ha					
	1990	1991	1992	1993	1994	1995
Belgien	1.200	1.300	1.400	1.600	3.043	2.655
Dänemark	11.581	17.963	18.653	20.090	21.145	38.244
Deutschland	59.734	90.622	158.477	202.379	246.458	310.724
Finnland	6.752	13.281	15.859	20.153	25.822	44.732
Frankreich	65.000	72.000	90.000	90.000	87.000	82.003
Griechenland	150	200	250	500	1.355	2.353
Großbritannien	20.000	31.000	34.000	35.000	30.992	47.900
Irland	3.700	3.800	3.823	5.101	5.557	12.400
Italien	11.000	13.218	16.850	30.000	91.638	201.528
Luxemburg	550	600	634	500	500	625
Niederlande	7.469	9.227	10.000	10.053	10.473	11.486
Österreich	21.546	27.580	84.000	135.982	186.494	222.802
Portugal	550	1.000	2.000	2.000	3.000	11.055
Schweden	38.890	39.743	42.428	46.390	56.751	85.500
Schweiz	10.000	13.000	17.300	20.784	25.230	32.000
Spanien	3.650	4.235	7.859	11.675	17.209	24.078
	Anteil in %					
	1990	1991	1992	1993	1994	1995
Belgien	0,08	0,09	0,09	0,11	0,22	0,19
Dänemark	0,43	0,67	0,69	0,74	0,79	1,42
Deutschland	0,35	0,53	0,92	1,18	1,43	1,80
Finnland	0,29	0,58	0,69	0,88	1,12	1,94
Frankreich	0,22	0,24	0,30	0,30	0,29	0,28
Griechenland	0,02	0,03	0,04	0,08	0,02	0,04
Großbritannien	0,12	0,18	0,19	0,20	0,18	0,28
Irland	0,06	0,08	0,08	0,11	0,13	0,28
Italien	0,06	0,07	0,09	0,17	0,53	1,17
Luxemburg	0,43	0,47	0,49	0,39	0,39	0,49
Niederlande	0,37	0,46	0,50	0,50	0,52	0,58
Österreich	0,62	0,79	2,40	3,9	5,4	6,51
Portugal	0,01	0,02	0,05	0,05	0,08	0,28
Schweden	1,01	1,03	1,10	1,20	1,48	2,22
Schweiz	0,49	0,64	0,85	1,02	1,24	1,58
Spanien	0,01	0,01	0,03	0,04	0,06	0,09

Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Lampkin 1996

Tabelle 2.16

ENTWICKLUNG DER ANZAHL DER BIOBETRIEBE IN DER EU (inklusive Schweiz, von 1990 – 1995)						
	Anzahl der Betriebe					
	1990	1991	1992	1993	1994	1995
Belgien	150	160	176	151	173	196
Dänemark	523	672	675	640	677	1.044
Deutschland	2.685	3.436	4.286	4.750	5.335	6.069
Finnland	691	953	1.305	1.599	1.818	2.779
Frankreich	2.850	2.900	2.968	3.300	3.650	3.580
Griechenland	25	50	75	150	455	650
Großbritannien	620	700	829	800	655	819
Irland	97	150	200	195	254	430
Italien	1.300	1.500	1.830	2.500	4.671	10.308
Luxemburg	11	10	13	12	12	21
Niederlande	399	439	470	490	519	600
Österreich	1.539	1.970	6.000	9.713	13.321	17.833
Portugal	34	50	80	142	120	366
Schweden	1.891	1.857	1.867	1.897	2.081	2.415
Schweiz	900	1.000	1.160	1.390	2.121	3.925
Spanien	350	346	585	753	909	1.042
	Anteil in %					
	1990	1991	1992	1993	1994	1995
Belgien	0,19	0,20	0,23	0,19	0,23	0,25
Dänemark	0,77	0,99	1,00	0,95	1,00	1,55
Deutschland	0,48	0,62	0,78	0,85	0,96	1,10
Finnland	0,63	0,87	1,19	1,45	1,65	2,52
Frankreich	0,35	0,36	0,37	0,41	0,45	0,45
Griechenland	0,03	0,06	0,09	0,02	0,05	0,08
Großbritannien	0,25	0,29	0,34	0,32	0,27	0,34
Irland	0,06	0,09	0,12	0,12	0,16	0,27
Italien	0,05	0,06	0,07	0,10	0,19	0,41
Luxemburg	0,32	0,29	0,38	0,35	0,35	0,62
Niederlande	0,33	0,36	0,39	0,40	0,43	0,50
Österreich	0,57	0,73	2,46	3,99	5,48	7,34
Portugal	0,006	0,01	0,01	0,02	0,02	0,07
Schweden	2,09	2,06	2,07	2,10	2,30	2,68
Schweiz	1,60	1,17	1,36	1,63	2,49	4,62
Spanien	0,02	0,02	0,04	0,05	0,06	0,07

Quellen: BMLF/Culinar 1997 nach Lampkin 1996, Ministère de l' Agriculture - Revue Du Sol a la Table, Platedirektorat, schriftliche Mitteilung vom 20.8.1996, Forschungsring für biologisch-dynamische Wirtschaftsweise, schriftliche Mitteilung vom 17.9.1996, Organic Farming in Finland, schriftliche Mitteilung vom 26.8.1996, Ministère de l' Agriculture - Revue Du Sol a la Table, REA, hellenic interscientific society for organic agriculture, schriftliche Mitteilung vom 16.11.1996, Soil Association, schriftliche Mitteilung vom 12.9.1996, Department of Agriculture, Food and Forestry, schriftliche Mitteilung vom 24.9.1996, AIAB, schriftliche Mitteilung vom 16.9.1996, Verenegung fir Biologesche Landbau Letzebuerg, schriftliche Mitteilung vom 20.8.1996, SKAL, schriftliche Mitteilung vom 9.10.1996, Agrobio, schriftliche Mitteilung vom 17.11.1996, Ekologiska Lantbrukarna, schriftliche Mitteilung vom 26.9.1996, VSBLO, schriftliche Mitteilung vom 26.8.1996, Spanisches Landwirtschaftsministerium, schriftliche Mitteilung vom 19.9.1996 Tabelle 2.17

BRUTTOPRODUKTIONSWERTE IN INDUSTRIE, GROSS- UND KLEINGEWERBE (1980 – 1995 in Mio. öS)							
	1980	1985	1990	1992	1993	1994	1995
Industrie	53.794	70.730	79.390	87.492	87.595	88.547	82.677
Großgewerbe	25.101	28.699	33.533	38.009	37.730	37.331	k.A.
Kleingewerbe	26.460	31.014	30.890	31.452	29.275	29.927	k.A.
Gesamt	105.355	130.443	143.813	156.953	154.600	155.805	k.A.

Quelle: ÖSTAT Gewerbestatistik und ÖSTAT Industriestatistik Tabelle 3.1

BESCHÄFTIGTE IN DER LEBENSMITTELVERARBEITUNG 1980 – 1995							
	1980	1985	1990	1992	1993	1994	1995
Industrie	48.034	43.478	41.648	39.923	38.783	37.804	35.000
Großgewerbe	19.225	19.495	20.319	20.714	20.807	20.668	k.A.
Kleingewerbe	41.679	39.308	34.679	33.841	31.833	32.312	k.A.
Gesamt	108.938	98.111	96.646	94.478	91.423	90.784	k.A.

Quelle: ÖSTAT Gewerbestatistik und ÖSTAT Industriestatistik Tabelle 3.2

ANZAHL DER BETRIEBE IN DER LEBENSMITTELVERARBEITUNG 1980 – 1995							
	1980	1985	1990	1992	1993	1994	1995
Industrie	605	591	553	508	502	489	451
Großgewerbe	391	437	437	415	405	396	k.A.
Kleingewerbe	6.907	6.170	5.196	5.006	4.769	4.527	k.A.
Gesamt	7.903	7.198	6.186	5.929	5.676	5.412	k.A.

Quelle: ÖSTAT Gewerbestatistik und ÖSTAT Industriestatistik Tabelle 3.3

INVESTITIONEN IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE 1990 – 1995							
	1985	1990	1991	1992	1993	1994	1995
Industrie	3.331	5.528	6.885	7.060	8.912	8.715	6.636

Quelle: Fachverband der Nahrungsmittelindustrie lfd.Jg. Tabelle 3.4

PRODUKTIONSERGEBNISSE AUSGEWÄHLTER LEBENSMITTEL 1985 – 1995									
	Industrieprodukte/ Produktgruppen		ME	1985	1991	1992	1993	1994	1995
1.	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke	7.956	1000 l	657.623	1.073.616	1.148.646	1.156.350	1.291.506	1.324.829
1.1	Limonaden		1000 l		627.473	675.010	627.927	639.029	643.890
1.2	Mineral-, Tafel- und Sodawasser		1000 l		347.281	390.803	445.780	502.168	466.619
1.3	sonstige		1000 l		98.862	82.833	82.643	150.309	214.320
2.	Back- und Puddingpulver	563	t	9.303	13.912	14.344	14.084	13.799	15.226
3.	Bier	11.506	1000 l	883.590	997.147	1.017.620	978.852	993.476	953.901
4.	Brot und Gebäck	3.762	t	80.276	95.633	102.450	106.941	110.936	111.240
5.	Essenzen	865	t	7.577	9.625	8.101	6.749	11.878	16.246
6.	Essig	204	1000 l	11.097	12.933	13.498	13.131	13.351	13.388
7.	Fische		t		7.358	8.366	9.043	8.374	9.300
7.1	Marinaden, Dosen-, Räucherfische	101	t	3.260	1.674	2.409	2.318	1.822	2.459
7.2	(Misch-) Mayonaisen		t		5.727	5.957	6.725	6.552	6.841
8.	Fleisch	10.185	t	196.989	195.283	204.846	207.811	221.117	213.831
8.1	Frischfleisch		t		68.015	70.392	69.520	68.260	60.895
8.2	Fleisch- und Wurstwaren		t		134.436	134.453	138.291	152.858	152.937
8.3	Schweineschmalz		t		3.584	2.626	3.945	2.942	2.437
9.	Fruchtsäfte	3.040	1000 l	120.186	229.798	237.295	260.403	350.337	323.622
10.	Futtermittel	3.436	t	498.232	595.664	611.901	639.486	643.235	600.395
10.1	für Schwein		t		162.523	164.214	184.413	192.344	186.841
10.2	für Rind		t		126.271	133.735	134.140	119.944	119.762
10.3	für Geflügel		t		156.871	160.642	153.246	146.309	124.852
10.4	sonstige Futtermittel		t		93.027	86.994	91.320	89.533	73.109
10.5	Futtermittel für Haustiere		t		56.972	66.316	76.367	95.105	96.195
11.	Geflügel	1.683	t	25.932	67.459	69.822	68.623	69.017	69.960
12.	Gewürze	680	t	15.918	15.499	16.288	15.391	15.095	16.437
12.1	Pfeffer, Gewürze, sonstiges		t		5.987	6.137	8.563	7.557	7.327
12.2	Zusätze f. Fleischverarbeitung		t		5.892	6.277	6.828	7.538	7.435
13.	Hefe	239	t	11.147	13.141	13.227	13.380	12.933	12.243
14.	Kaffee	1.456	t	31.055	58.518	60.331	44.181	35.805	26.135
15.	Kindernährmittel		t	4.840	4.613	4.794	4.445	4.980	3.594
16.	Malz	866	t	132.851	152.337	150.366	147.598	157.169	168.395
17.	Milch und Käse	3.477	t	164.614	161.349	152.376	135.775	113.180	86.312
17.1	Milchmixgetränke		t		37.599	38.678	32.161	32.029	19.329
17.2	Butter		t		3.622	3.181	3.336	3.207	1.553
17.3	Schmelzkäse		t		13.670	12.295	11.964	10.668	11.493
17.4	Käse (inkl. Frischkäse)		t		8.606	7.801	7.872	7.107	6.485
17.5	Schlagobers		t		5.891	5.362	5.572	4.641	4.649
17.6	Sauerrahm		t		7.391	5.819	5.966	5.759	5.316

	Industrieprodukte/ Produktgruppen		ME	1985	1991	1992	1993	1994	1995
17.7	Topfen, Käse, Aufstriche		t		4.102	4.617	3.983	1.074	704
17.8	Trockenvollmilch		t		11.720	9.389	13.038	8.856	11.950
17.9	Trockenmagermilch		t		20.869	27.633	49.164	26.825	14.073
17.10	Konsummilch (Voll-, Mager-, Buttermilch)		1000 l		180.590	172.191	164.135	142.095	94.349
17.11	Voll- und Mager- milch für Molkereien und Trockenwerke		1000 l		70.558	54.802	39.779	11.953	0
17.12	Abfallmilch für Futter und Weiter- verarbeitung		1000 l		30.689	10.490	5.203	4.835	1.886
18.	Mühlen-/ Schälprodukte	1.614	t	420.527	461.049	467.461	461.203	435.086	430.191
18.1	Roggenmehl		t		55.609	53.033	54.372	51.499	50.614
18.2	Weizenmehl		t		250.610	258.916	257.706	241.717	240.493
18.3	Sonstige Mehle		t		8.811	8.686	8.032	7.686	8.433
18.4	Haferflocken/ Spezialmehle für Diätprodukte		t		1.628	1.263	5.277	6.139	5.208
18.5	Futtermehl		t		9.665	9.502	9.822	9.176	8.878
18.6	Maisgrieß		t		446	327	420	251	276
18.7	Hartweizengrieß (für Teigwaren)		t		25.682	24.030	23.241	23.203	17.040
18.8	sonstiger Weizengrieß		t		26.552	26.726	25.807	23.369	25.033
18.9	Schälkleie		t		5.988	5.686	5.583	5.319	6.499
18.10	sonstige Kleie		t		72.811	75.931	70.819	66.572	67.200
19.	Nährmittel	1.137	t	22.996	28.658	23.428	25.720	28.207	29.343
20.	veredeltes Obst und Gemüse	2.389	t	113.928	150.354	145.061	145.484	131.984	135.073
20.1	veredeltes Obst		t		56.881	63.170	63.088	52.424	59.134
20.2	veredeltes Gemüse		t		89.883	75.814	76.331	70.991	66.447
21.	Sekt und Süssweine	1.054	1000 St.	10.552	16.178	15.028	17.883	19.756	17.912
21.1	Sekt in 0,75 l Flaschen		1000 St.	1.862	487	731	893	1.758	887
21.2	Wermut- und sonstiger Dessert- wein		1000 l		16.178	15.028	17.883	19.756	17.912
					487	731	893	1.758	887
22.	Senf, Ketchup und andere Würzsoßen	519	t	14.954	19.358	20.191	20.321	22.399	23.140
23.	Speiseeis	1.682	1000 l	36.331	49.921	51.080	45.579	42.738	44.154
24.	Speiseöle und -fette	2.566	t	134.763	264.962	302.444	310.029	306.051	151.886
24.1	diverse Speiseöle und Speisefette		t		107.460	115.682	106.129	106.290	103.324
24.2	Margarine		t		48.067	50.494	50.846	47.195	48.536
25.	Spirituosen	2.228	1000 l	30.309	32.681	26.011	26.614	23.595	27.123
26.	Stärke	1.227	t	76.034	157.841	162.574	176.595	139.419	147.768
26.1	diverse Stärkeprodukte		t		122.519	126.379	138.290	106.180	116.580
26.2	zubereitete Kartof- feln (Frites und Chips)		t		na	na	37.388	31.924	30.043

	Industrieprodukte/ Produktgruppen		ME	1985	1991	1992	1993	1994	1995
27.	Süßwaren	7.697	t	112.467	140.407	143.583	162.202	160.070	162.891
27.1	Schokoladen		t		48.682	47.402	65.075	61.426	67.236
27.2	Waffeln		t		36.842	37.529	35.100	37.686	35.570
27.3	sonstige Süßwaren		t		44.627	47.153	50.152	48.116	46.961
28.	Suppen	1.048	t	13.542	17.510	19.787	18.461	18.521	17.700
29.	Teigwaren	372	t	20.782	19.732	19.804	18.635	18.321	18.146
29.1	Grießteigwaren		t		1.912	2.359	2.520	2.178	1.910
29.2	Eierteigwaren		t		17.633	17.445	16.115	16.143	16.221
30.	Tiefkühlprodukte	2.756	t	43.409	62.951	63.796	63.017	66.378	66.937
30.1	Fleischwaren und Fleischgerichte		t		7.310	8.499	8.213	9.336	9.685
30.2	Obst und Gemüse		t		29.767	28.019	25.807	27.471	27.900
30.3	andere Fertigge- richte (inkl. Mehl- speisen)		t		25.614	26.707	28.321	28.471	27.854
31.	Zucker	4.221	t	476.579	540.292	479.176	499.270	564.814	
31.1	Weißzucker aus Rüben		t		457.857	389.566	429.769	460.347	379.122
31.2	Melasse		t		40.495	42.263	19.677	29.249	95.125

Quelle: Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie div.Jg.

Tabelle 3.5

ANZAHL DER KLEINGEWERBEBETRIEBE 1985 – 1994

	1985	1990	1991	1992	1993	1994
Müller	346	202	272	213	242	130
Bäcker	2.348	2.246	2.037	2.161	1.912	1.867
Konditoren	699	622	562	490	555	548
Fleischer	2.312	1.751	1.791	1.759	1.659	1.681
Molkerei-	58	53	33	19	65	21
sonstige *	424	343	361	387	355	294
Gesamt	6.187	5.217	5.056	5.029	4.788	4.541

* In diese Kategorie fallen Getränkeproduzenten (Spirituosen, Soda etc.), Schlachthöfe und Mischfuttermittelherzeuger.

Quelle: ÖSTAT Gewerbestatistik div.Jg.

Tabelle 3.6

BESCHÄFTIGTE IN KLEINGEWERBEBETRIEBEN
(absolut und durchschnittlich pro Betrieb 1993/94)

	1993		1994	
	Anzahl/ Beschäftigte	Beschäftigte/ Betrieb	Anzahl/ Beschäftigte	Beschäftigte/ Betrieb
Müller	1.079	4,5	713	5,5
Bäcker	15.541	8,1	14.956	8,0
Konditoren	3.698	6,7	4.089	7,5
Fleischer	9.739	5,9	10.670	6,3
Molkereien und Käseereien	397	6,1	615	29,3
sonstige	1.452	4,1	1.352	4,6
Gesamt	31.906	6,7	32.395	7,1

Quelle: ÖSTAT Gewerbestatistik div.Jg.

Tabelle 3.7

GROSSGEWERBLICHE LEBENSMITTELVERARBEITUNG 1992 – 1995							
	Industrieprodukte/ Industrieproduktgruppen	Umsatz 95 in Mio.	Mengen- einheit	1992	1993	1994	1995
1.	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke		1000 l	305.892	222.122	226.416	
1.1	Limonaden		1000 l	92.857	83.976	69.107	
1.2	Mineral-, Tafel- und Sodawasser		1000 l	213.035	138.146	157.309	
1.3	sonstige		1000 l	0	0	0	
2.	Back- und Puddingpulver		t	0	0	0	
3.	Bier		1000 l	0	0	0	
4.	Brot und Gebäck		t	125.515	124.926	129.438	
5.	Essenzen		t	0	0	0	
6.	Essig		1000 l	0	0	0	
7.	Fische		t	1463	1.305	1.072	
7.1	Marinaden, Räucherfische und Dosen		t	0	0	0	
7.2	Mayonnaisen und Mischmayonnaisen		t	1463	1.305	1.072	
8.	Fleisch		t	377.457	368.573	354.392	
8.1	Frischfleisch		t	292.684	281.841	263.974	
8.2	Fleisch- und Wurstwaren		t	84.473	86.320	90.065	
8.3	Schweineschmalz		t	300	412	353	
9.	Fruchtsäfte		1.000 l	0	0	0	
10.	Futtermittel		t	273.899	305.908	276.337	
10.1	für Schwein		t	37.579	45.816	38.711	
10.2	für Rind		t	22.933	28.980	28.641	
10.3	für Geflügel		t	137.361	150.261	145.232	
10.4	sonstige Futtermittel		t	73.250	77.398	60.562	
10.5	Futtermittel für Haustiere		t	2.776	3.453	3.191	
11.	Geflügel		t	8.252	8.903	9.480	
12.	Gewürze		t	0	0	0	
12.1	Pfeffer, Gewürzmischungen, sonstige		t				
12.2	Zusatzstoffe für Fleischverarbeitung		t				
13.	Hefe		t	0	0	0	
14.	Kaffee		t	0	0	0	
15.	Kindernährmittel		t	0	0	0	
16.	Malz		t	0	0	0	
17.	Milch und Käse		t	95.919	102.325	116.745	
			1000 l	3.052	3.088	2.926	
17.1	Milchmischgetränke		t	37.887	41.023	50.657	
17.2	Butter		t	10.875	11.419	12.950	
17.3	Schmelzkäse		t	0	0	0	
17.4	Käse (inkl. Frischkäse)		t	25.553	27.689	26.793	
17.5	Schlagobers		t	10.351	9.983	10.232	
17.6	Sauerrahm		t	3.872	4.092	4.482	
17.7	Topfen, Käse und Aufstriche		t	7.381	8.119	11.631	
17.8	Trockenvollmilch		t	0	0	0	

	Industrieprodukte/ Industrieproduktgruppen	Umsatz 95 in Mio.	Mengen- einheit	1992	1993	1994	1995
17.9	Trockenmagermilch		t	0	0	0	
17.10	Konsummilch (Voll-, Mager-, Butter-)		1000 l	1.256	1.312	1.432	
17.11	Voll- und Magermilch für Molkereien und Trockenwerke		1000 l	1.151	1.159	975	
17.12	Abfallmilch: Futter/ Weiterverarbei-		1000 l	645	617	519	
18.	Mühlen- und Schälprodukte		t	31.962	32.969	45.567	
18.1	Roggenmehl		t	2.544	2.691	2.108	
18.2	Weizenmehl		t	14.003	13.529	27.487	
18.3	Sonstige Mehle		t	0	0	0	
18.4	Haferflocken und Spezialmehle für Diätprodukte		t	0	0	0	
18.5	Futtermehl		t	1.593	1.485	1.340	
18.6	Maisgrieß		t	0	0	0	
18.7	Hartweizengrieß (für Teigwaren)		t	8.180	10.153	9.880	
18.8	sonstiger Weizengrieß		t	0	0	0	
18.9	Schälkleie		t	0	0	0	
18.10	sonstige Kleie		t	5.642	5.111	4.752	
19.	Nährmittel		t	0	0	0	
20.	veredeltes Obst und Gemüse		t	3.910	8.804	9.744	
20.1	veredeltes Obst		t	0	0	0	
20.2	veredeltes Gemüse		t	3910	8.804	9.744	
21.	Sekt und Süssweine		1000 St. 1000 l	0 0	0 0	0 0	
21.1	Sekt in 0.75 l-Flaschen		1000 St.				
21.2	Wermut- und sonstiger Dessertwein		1000 l				
22.	Senf, Ketchup und andere Würzso-		t	0	0	0	
23.	Speiseeis		1000 l	302	353	356	
24.	Speiseöle und -fette		t	0	0	0	
24.1	diverse Speiseöle und -fette		t				
24.2	Margarine		t				
25.	Spirituosen		1000 l	1.408	1.373	1.383	
26.	Stärke		t	0	0	0	
26.1	diverse Stärkeprodukte		t				
26.2	zubereitete Kartoffeln (Frites/Chips)		t				
27.	Süsswaren		t	2.688	2.712	2.367	
27.1	Schokoladen		t	755	803	965	
27.2	Waffeln		t	0	0	0	
27.3	sonstige Süsswaren		t	1.933	1.909	1.402	
28.	Suppen		t	0	0	0	
29.	Teigwaren		t	2.160	1.611	1.450	
29.1	Grießteigwaren		t	0	0	0	
29.2	Eierteigwaren		t	2.160	1.611	1.450	
30.	Tiefkühlprodukte		t	0	0	0	
30.1	Fleischwaren und -gerichte		t				

	Industrieprodukte/ Industrieproduktgruppen	Umsatz 95 in Mio.	Mengen- einheit	1992	1993	1994	1995
30.2	Obst und Gemüse		t				
30.3	andere Fertiggerichte (Mehlspeisen)		t				
31.	Zucker		t	0	0	0	
31.1	Weißzucker aus Rüben		t				
31.2	Melasse		t				
32.	Aspikerzeugnisse (Gabelbissen etc.)		t	2.823	2.631	2.398	

Quelle: ÖSTAT Gewerbestatistik 2. Teil lfd.Jg. Tabelle 3.8

UMSATZZAHLEN DER KLEINGEWERBEBETRIEBE 1993/94 (in Mio. öS)		
	1993	1994
Müller	2.945	2.478
Bäcker	10.318	10.151
Konditoren	1.815	1.986
Fleischer	12.934	13.659
Molkereien und Käseereien	964	1.016
sonstige	1.630	1.844
Gesamt	30.606	31.134

Quelle: ÖSTAT Gewerbestatistik div.Jg. Tabelle 3.9

PRODUKTIONSWERTE DER NAHRUNGSMITTELINDUSTRIE (nach ausgewählten Branchen 1985 - 1995)							
	1985	1990	1991	1992	1993	1994	1995
Brauindustrie	7.617	9.027	10.544	11.581	11.464	11.750	11.557
Fleischwarenindustrie	9.993	10.056	10.461	11.335	11.139	11.546	10.061
af-Getränkeindustrie	3.809	5.594	6.227	6.839	6.619	7.196	8.225
Süßwarenindustrie	6.409	7.728	7.878	7.950	8.692	7.873	7.534
Brotindustrie	2.303	3.131	3.404	3.630	3.842	3.981	3.761
Fruchtsaftindustrie	1.197	1.896	2.054	2.067	2.324	2.953	3.691
Zuckerindustrie	5.395	4.077	4.662	3.953	4.179	4.482	3.623
Milch- und Käseindustrie	7.846	6.802	7.051	6.688	6.403	5.386	3.478
Futtermittelindustrie	2.889	3.685	3.640	3.797	3.882	4.055	3.437
Tiefkühlindustrie	1.428	1.973	2.390	2.479	2.516	2.770	2.756
Speiseöl- u. Fettindustrie	3.210	2.873	2.902	3.085	2.515	2.529	2.569
Obst-/Gemüseveredelungsindu-	1.777	1.924	2.192	2.222	2.303	2.311	2.460
Spirituosenindustrie	1.842	1.742	2.017	2.125	2.226	2.123	2.288
Geflügelindustrie	789	-	-	-	1.843	1.908	1.666
Mühlenindustrie	3.101	3.516	3.562	3.528	3.467	3.252	1.615

Quelle: Fachverband der Nahrungsmittelindustrie lfd.Jg. Tabelle 3.10

PRODUKTIONSMENGEN DER NAHRUNGSMITTELINDUSTRIE NACH BRANCHEN (1985 – 1995)						
	1985	1991	1992	1993	1994	1995
Brauindustrie in 1.000 l	883.590	997.147	1.017.620	978.852	993.476	947.395
Fleischwarenindustrie in t	200.174	195.283	204.846	211.756	221.117	212.268
af-Getränkeindustrie in 1.000 l	657.623	1.073.615	1.148.646	1.156.350	1.291.506	1.366.237
Süßwarenindustrie in t	112.467	140.407	143.583	162.202	160.070	162.695
Brotindustrie in t	80.276	95.633	102.449	106.941	110.936	111.104
Fruchtsaftindustrie in 1.000 l	120.186	229.798	237.295	260.403	350.337	411.265
Zuckerindustrie in t	476.579	540.292	479.176	499.270	564.914	426.523
Milchindustrie (in 1.000 l)	311.825	281.837	237.483	209.117	158.883	96.235
Käseindustrie in t	164.614	161.349	152.376	135.775	113.180	86.434
Futtermittelindustrie in t	498.232	595.663	611.903	639.486	643.235	598.050
Tiefkühlindustrie in t	43.409	62.951	63.796	63.017	66.378	66.942
Speiseöl- und Fettindustrie in t	134.763	264.962	302.444	310.029	306.051	151.886
Obst-/Gemüseveredelungsind. in t	113.928	150.354	145.061	145.484	131.984	140.326
Spirituosenindustrie in 1.000 l	30.309	32.681	26.010	26.614	23.595	27.671
Geflügelindustrie in t	25.932	67.458	69.822	68.623	69.017	69.224
Mühlenindustrie in t	420.527	461.049	467.461	461.203	435.086	429.844

Quelle: Fachverband der Nahrungsmittelindustrie lfd. Jg. Tabelle 3.11

BETRIEBE IN DER NAHRUNGSMITTELINDUSTRIE NACH BRANCHEN (1985 – 1995)							
	1985	1990	1991	1992	1993	1994	1995
Brauindustrie	80	82	82	80	80	79	80
Essenzen-, Essig- und Spirituosenindustrie	62	56	56	53	49	47	38
Fleischwarenindustrie	64	49	47	45	50	47	37
Mühlenindustrie	51	47	47	44	42	40	35
Süßwarenindustrie	42	34	35	34	35	35	34
Obst- und Gemüseveredelungsindustrie	33	39	37	37	36	34	34
af-Getränkeindustrie	33	38	32	27	27	27	28
Futtermittelindustrie	25	28	28	25	24	24	21
Milch- und Käseindustrie	27	28	24	21	19	19	18
Brotindustrie	20	18	18	17	19	19	16
Nährmittelindustrie	23	22	21	20	19	17	15
Kaffeeindustrie	13	11	11	12	13	12	13
Sekt- u. Weinindustrie	12	11	11	11	11	13	12
Speiseöl-/Fettindustrie	10	11	11	10	11	11	8

Quelle: Fachverband der Nahrungsmittelindustrie lfd. Jg. Tabelle 3.12

BESCHÄFTIGTE IN DER NAHRUNGSMITTELINDUSTRIE NACH BRANCHEN (1985 – 1995)							
	1985	1990	1991	1992	1993	1994	1995
Brauindustrie	7.002	6.581	6.624	6.468	6.294	6.030	5.699
Fleischwarenindustrie	5.795	5.025	5.033	4.794	4.771	4.645	3.995
Süßwarenindustrie	4.770	4.504	4.371	4.140	4.177	4.168	3.894
Brotindustrie	2.987	2.636	2.642	2.664	3.019	3.097	2.999
Obst- und Gemüseveredelungsindustrie	2.911	3.484	3.856	3.302	3.309	3.085	2.952
af-Getränkeindustrie	1.882	1.998	1.911	1.954	1.984	2.056	2.094
Essenzen-, Essig- und Spirituosenindustrie	1.972	2.312	2.328	2.255	2.300	2.119	1.791
Geflügelindustrie	899	1.289	1.253	1.328	1.370	1.342	1.334
Milch- und Käseindustrie	3.091	2.811	2.635	2.308	1.717	1.618	1.292
Zuckerindustrie	2.018	1.363	1.200	1.127	1.087	932	978
Fruchtsaftindustrie	546	709	848	900	917	970	973
Nährmittelindustrie	1.122	1.167	1.159	1.143	1.018	1.007	959
Kaffeeindustrie	952	1.044	1.124	1.145	1.109	1.036	934
Speiseöl-/Fettindustrie	1.484	1.270	1.279	1.129	1.098	1.032	750

Quelle: Fachverband der Nahrungsmittelindustrie lfd.Jg. Tabelle 3.13

ENTWICKLUNG DER FLEISCHWARENINDUSTRIE (mengen- und wertmäßige Produktion 1985 – 1995)		
Jahr	Produktionsmenge in t	Produktionswert in 1.000 öS
1985	200.174	10.038.000
1990	191.646	10.105.000
1991	198.867	10.498.000
1992	207.472	11.238.000
1993	211.756	11.139.000
1994	224.059	11.547.000
1995	212.268	10.061.000

Quelle: Fachverband der Nahrungsmittelindustrie lfd.Jg. Tabelle 3.14

ENTWICKLUNG DER MÜHLENINDUSTRIE (mengen- und wertmäßige Produktion 1985 – 1995)		
Jahr	Produktionsmenge in t	Produktionswert in 1.000 öS
1985	420.527	3.101.000
1990	453.243	3.516.000
1991	461.049	3.562.000
1992	467.461	3.531.000
1993	461.203	3.467.000
1994	435.086	3.252.000
1995	429.844	1.615.000

Quelle: Fachverband der Nahrungsmittelindustrie lfd.Jg. Tabelle 3.15

ANZAHL UND VERTEILUNG DER MÜHLEN IN ÖSTERREICH 1994				
	Industrie	Gewerbe	Kleinmühlen	Gesamt
Wien/Nö	18	39	21	78
Burgenland	0	5	7	12
Oberösterreich	7	31	63	101
Salzburg	1	6	14	21
Steiermark	4	20	18	42
Kärnten	4	6	4	14
Tirol	1	4	0	5
Vorarlberg	3	2	0	5
Österreich	42	109	127	278

Quelle: AMA Tätigkeitsbericht für Getreide und Mühlen 1994 Tabelle 3.16

DIE STRUKTUR DER ÖSTERREICHISCHEN MOLKEREIWIRTSCHAFT (1994 – 1996)				
	Betriebe 94	Betriebe 95	Betriebe 96	Betriebsstätten 96
Wien	2	2	1	1
Niederösterreich	7	5	1	11
Burgenland	2	2	2	3
Oberösterreich	28	21	17	30
Salzburg	22	14	14	17
Steiermark	6	6	6	12
Kärnten	2	2	1	4
Tirol	31	29	27	29
Vorarlberg	36	36	35	36
Österreich	136	117	104	143

Quelle: AMA Betriebsstätten- und Betriebszählung für 1995 und 1996 Tabelle 3.17

ENTWICKLUNG DER OBST- UND GEMÜSEVEREDELUNGSINDUSTRIE (mengen- und wertmäßige Produktion 1985 – 1995)		
Jahr	Produktionsmenge in t	Produktionswert in 1.000 öS
1985	113.928	1.777.000
1990	132.005	1.924.000
1991	150.354	2.192.000
1992	145.061	2.209.000
1993	145.484	2.303.000
1994	131.984	2.311.000
1995	140.326	2.460.000

Quelle: Fachverband der Nahrungsmittelindustrie lfd.Jg. Tabelle 3.18

DIE WICHTIGSTEN ÖSTERREICHISCHEN MOLKEREIEN (Stand 31.12.1995)			
Betrieb	Sitz	Anzahl der Betriebsstätten	Bundesländer
Berglandmilch	Linz	15	Nö, Bgld, Oö, Stmk, Ktn
Schärdinger MILCH AG	Wien	10	W, Nö
Gmundner Molkerei	Gmunden	4	Oö
Tirolmilch	Innsbruck	3	T
Obersteirische Molkerei	Knittelfeld	3	Stmk
Salzburger Landkäserei	Seekirchen	3	Sbg
Landfrisch Molkerei	Wels	3	Oö
Alpenmilch	Salzburg	2	Sbg
Südwest-Milch	Stainz	2	Stmk
Ennstal Milch KG	Stainach	2	Stmk
Vorarlberg Milch	Dornbirn	2	Vbg
Zentralmolkerei Furtmayr	Linz	2	Oö
eigenständige Betriebe		92	ganz Ö exkl. Wien
Summe		143	

Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach AMA Betriebsstätten- und Betriebszählung für 1995 und 1996 Tabelle 3.19

ENTWICKLUNG DER BROTINDUSTRIE (mengen- und wertmäßige Produktion 1985 – 1995)		
Jahr	Produktionsmenge in t	Produktionswert in 1.000 öS
1985	80.276	2.303.000
1990	97.426	3.131.000
1991	95.633	3.404.000
1992	102.449	3.662.000
1993	106.941	3.842.000
1994	110.936	3.981.000
1995	111.104	3.761.000

Quelle: Fachverband der Nahrungsmittelindustrie lfd.Jg. Tabelle 3.20

ENTWICKLUNG DER SÜSSWARENINDUSTRIE (mengen- und wertmäßige Produktion 1985 – 1995)		
Jahr	Produktionsmenge in t	Produktionswert in 1.000 öS
1985	112.467	6.367.000
1990	136.356	7.728.000
1991	140.407	7.878.000
1992	143.583	7.982.000
1993	162.202	8.693.000
1994	160.070	7.873.000
1995	162.695	7.534.000

Quelle: Fachverband der Nahrungsmittelindustrie lfd.Jg. Tabelle 3.21

GRUPPEN NEUARTIGER LEBENSMITTEL	
Lebensmittel und Lebensmittelzutaten sind neuartig, wenn sie:	
<ul style="list-style-type: none"> • gentechnisch veränderte Organismen enthalten oder aus solchen bestehen • aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt werden, aber diese nicht mehr enthalten • neue oder gezielt veränderte primäre Molekülstrukturen aufweisen • aus Mikroorganismen, Pilzen oder Algen bestehen oder aus diesen isoliert worden sind • aus Pflanzen bestehen oder aus Pflanzen oder Tieren isoliert werden, mit Ausnahme der Lebensmittel und Lebensmittelzutaten, die mit Hilfe traditioneller Vermehrungs- und Züchtungsmethoden gewonnen werden und die erfahrungsgemäß als unbedenklich gelten • nach nicht üblichen Verfahren verarbeitet worden sind, und wenn sie hierdurch eine bedeutende Veränderung in ihrer Zusammensetzung oder Struktur erfahren haben, die sich auf ihren Nährwert, ihre Verstoffwechslung oder auf die Menge an unerwünschten Inhaltsstoffen auswirkt. 	
Quelle: Deutscher Ernährungsbericht 1996	Tabelle 3.22

E-NUMMERN-KATALOG	
Farbstoffe:	
E 100	Kurkumin
E 101	Riboflavin
E 102	Tartrazin
E 104	Chinolingelb
E 110	Sunsetgelb FCF, Gelborange S
E 120	Cochinille, Karminsäure, Karmin
E 122	Azorubin, Carmoisin
E 123	Amaranth
E 124	Ponceau 4R, Cochenillerot A
E 127	Erythrosin
E 128	Rot 2G
E 129	Allurarot AC
E 131	Patentblau V
E 132	Indigotin, Indigokarmin
E 133	Brillantblau FCF
E 140	Chlorophylle und Chlorophylline
E 141	Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle und Chlorophylline
E 142	Grün S
E 150a	Einfacher Zuckerkulör, Zuckerkulör
E 150b	Sulfitlaugen-Zuckerkulör, Zuckerkulör
E 150c	Ammoniak-Zuckerkulör, Zuckerkulör
E 150d	Ammonsulfit-Zuckerkulör, Zuckerkulör
E 151	Brilliant schwarz BN, Schwarz PN
E 153	Pflanzkohle
E 154	Braun FK
E 155	Braun HT
E 160a	Carotine, gemischte Carotine, Beta-Carotin

E 160b	Annatto, Bixin, Norbixin, Carotinoid
E 160c	Paprikaextrakt, Capsanthin, Capsorubin, Carotinoid
E 160d	Lycopin, Carotinoid
E 160e	Beta-apo-8-Carotinal (C30), Carotinoid
E 160f	Beta-apo-8-Carotinsäure (C30) Ethylester, Carotinoid
E 161b	Lutein, Xanthophyll
E 161g	Canthaxanthin, Xanthophyll
E 162	Beetenrot, Betanin
E 163	Anthocyane
E 170	Calciumcarbonat, Calciumhydrogencarbonat
E 171	Titandioxid
E 172	Eisenoxid, Eisenhydroxid
E 173	Aluminium
E 174	Silber
E 175	Gold
E 180	Litholrubin BK
Konservierungsstoffe:	
E 200	Sorbinsäure
E 202	Kaliumsorbat, Sorbinsäure
E 203	Calciumsorbat, Sorbinsäure
E 210	Benzoessäure
E 211	Natriumbenzoat, Benzoessäure
E 212	Kaliumbenzoat, Benzoessäure
E 213	Calciumbenzoat, Benzoesäure
E 214	Ethyl-p-hydroxybenzoat, PHB-Ester
E 215	Natriumethyl-p-hydroxybenzoat, PHB-Ester
E 216	Propyl-p-hydroxybenzoat, PHB-Ester
E 217	Natriumpropyl-p-hydroxybenzoat, PHB-Ester
E 218	Methyl-p-hydroxybenzoat, PHB-Ester
E 219	Natriummethyl-p-hydroxybenzoat, PHB-Ester
E 220	Schwefeldioxid
E 221	Natriumsulfit, Schwefeldioxid
E 222	Natriumhydrogensulfit, Schwefeldioxid
E 223	Natriummetabisulfit, Schwefeldioxid
E 224	Kaliummetabisulfit, Schwefeldioxid
E 226	Calciumsulfit, Schwefeldioxid
E 227	Calciumhydrogensulfit, Schwefeldioxid
E 228	Kaliumhydrogensulfit, Schwefeldioxid
E 230	Biphenyl, Diphenyl
E 231	Orthophenylphenol
E 232	Natriumorthophenylphenol, Orthophenylphenol
E 233	Thiabendazol
E 234	Nisin
E 235	Natamycin
E 239	Hexamethylentetramin

E 242	Dimethyldicarbonat
E 249	Kaliumnitrit
E 250	Natriumnitrit, Nitritpökelsalz
E 251	Natriumnitrat, Nitrat
E 252	Kaliumnitrat, Nitrat
E 260	Essigsäure
E 261	Kaliumacetat, Salze der Essigsäure
E 262	Natriumacetat, Salze der Essigsäure
E 263	Calciumacetat, Salze der Essigsäure
E 270	Milchsäure
E 280	Propionsäure
E 281	Natriumpropionat, Propionsäure
E 282	Calciumpropionat, Propionsäure
E 283	Kaliumpropionat, Propionsäure
E 284	Borsäure
E 285	Natriumtetraborat (Borax), Borsäure
E 290	Kohlendioxid, Kohlensäure
E 296	Apfelsäure
E 297	Fumarsäure
E 300	Ascorbinsäure (L-), Ascorbinsäure
E 301	Natriumascorbat, Ascorbinsäure
E 302	Calciumascorbat, Ascorbinsäure
E 304	Fettsäureester der Ascorbinsäure
Säuerungsmittel & Co:	
E 306	Stark tocopherolhaltige Extrakte, Tocopherol
E 307	Alpha-Tocopherol, Tocopherol
E 308	Gamma-Tocopherol
E 309	Delta-Tocopherol
E 310	Propylgallat, Gallat
E 311	Octylgallat, Gallat
E 312	Dodecylgallat, Gallat
E 315	Isoascorbinsäure
E 316	Natriumisoascorbat
E 320	Butylhydroxyanisol (BHA)
E 321	Butylhydroxytoluol (BHT)
E 322	Lecithin
E 325	Natriumlactat, Salze der Milchsäure
E 326	Kaliumlactat, Salze der Milchsäure
E 327	Calciumlactat, Salze der Milchsäure
E 330	Citronensäure, Salze der Milchsäure
E 331	Natriumcitrate: Mononatriumcitrat, Dinatriumcitrat, Trinatriumcitrat
E 332	Kaliumcitrate: Monokaliumcitrat, Trikaliumcitrat, Salze der Citronensäure
E 333	Calciumcitrate: Monocalciumcitrat, Dicalciumcitrat, Tricalciumcitrat
E 334	Weinsäure (L+), Weinsäure
E 335	Natriumtartate, Mononatriumtartrat, Dinatriumtartrat, Salze der Weinsäure
E 336	Kaliumtartate: Monokaliumtartrat, Dikaliumtartrat, Salze der Weinsäure

E 337	Natriumkaliumtartrat, Salze der Weinsäure
E 338	Orthophosphorsäure, Phosphorsäure
E 339	Natriumphosphate: Mononatriumphosphat, Dinatriumphosphat, Trinatriumphosphat,
E 340	Kaliumphosphat: Monokaliumphosphat, Dikaliumphosphat, Trikaliophosphat,
E 341	Calciumphosphate Monocalciumphosphat, Dicalciumphosphat,
E 350	Natriummalate, Natriummalat, Natriumhydrogenmalat, Salze der Apfelsäure
E 351	Kaliummalate, Salze der Apfelsäure
E 352	Calciummalat, Calciumhydrogenmalat, Salze der Apfelsäure
E 353	Metaweinsäure
E 354	Calciumtartrat, Salze der Weinsäure
E 355	Adipinsäure
E 356	Natriumadipat
E 357	Kaliumadipat
E 363	Bernsteinsäure
E 380	Triammoniumcitrat, Salze der Citronensäure
E 385	Calciumdinatriumethylendiamintetraacetat (Calciumdinatrium-EDTA)
Verdickungsmittel, Gelier-, Feuchthaltemittel & Co:	
E 400	Alginsäure, Alginat
E 401	Natriumalginat, Alginat
E 402	Kaliumalginat, Alginat
E 403	Ammoniumalginat, Alginat
E 404	Calciumalginat, Alginat
E 405	Propylenglycolalginat, Alginat
E 406	Agar Agar
E 407	Carrageen
E 410	Johannisbrotkernmehl
E 412	Guarkernmehl
E 413	Traganth
E 414	Gummi arabicum
E 415	Xanthan
E 416	Karayagummi
E 417	Tarakernmehl
E 418	Gellan
E 420	Sorbit, Sorbitsirup
E 421	Mannit
E 422	Glycerin
E 431	Polyoxyethylen (40)-stearat
E 432	Polyoxyethylen-sorbitan-monoaurat (Polysorbat 20)
E 433	Polyoxyethylen-sorbitan-monooleat (Polysorbat 40)
E 434	Polyoxyethylen-sorbitan-monopalmitat (Polysorbat 40)
Emulgatoren & Co:	
E 435	Polyoxyethylen-sorbitan-monostearat (Polysorbat 60)
E 436	Polyoxyethylen-sorbitan-tristearat (Polysorbat 65)
E 440	Pektine, Amidiertes Pektin
E 442	Ammoniumsalze von Phosphatidsäuren
E 444	Saccharose-acetat-isobutytrat

E 445	Glycerinester aus Wurzelharz / Kolophonester
E 450	Diphosphate, Phosphat
E 451	Triphosphate, Phosphat
E 452	Polyphosphate
E 460	Cellulose, Mikrokristalline Cellulose, Cellulosepulver
E 461	Methylcellulose
E 463	Hydroxypropylcellulose
E 464	Hydroxypropylmethylcellulose
E 465	Ethylmethylcellulose
E 466	Carboxymethylcellulose, Natriumcarboxymethylcellulose
E 470a	Natrium-, Kalium- und Calciumsalze von Speisefettsäuren, Salze v. Speisefettsäuren
E 470b	Magnesiumsalze von Speisefettsäuren, Salze v. Speisefettsäuren
E 471	Mono- und Diglyceride v. Speisefettsäuren, Monoglycerid, Mono- und Diglycerid
E 472a	Essigsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, verestertes Mono- und Diglycerid
E 472b	Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, verestertes Mono- und Diglycerid
E 472c	Citronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, verestertes Mono- und Diglycerid
E 472d	Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 472e	Mono- und Diacetylweinsäureester von Mono- und Diglyceriden v. Speisefettsäuren, verestertes Mono- und Diglycerid
E 472f	Gemischte Essig- und Weinsäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren, verestertes Mono- und Diglycerid
E 473	Zuckerester von Speisefettsäuren
E 474	Zuckerglyceride
E 475	Polyglycerinester von Speisefettsäuren, Polyglycerinester
E 476	Polyglycerin-Polyricinoleat
E 477	Propylenglycolester von Speisefettsäuren
E 479	Thermooxidiertes Sojaöl mit Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren
E 481	Natriumstearoyl-2-lactylat
E 482	Calciumstearoyl-2-lactylat
E 483	Stearyltartrat
E 491	Sorbitanmonostearat
E 492	Sorbitantristearat
E 493	Sorbitanmonolaurat
E 494	Sorbitanmonooleat
E 495	Sorbitanmonopalmitat
Unterschiedliche Zusatzstoffe:	
E 500	Natriumcarbonate: Natrium-, Natriumhydrogen- und Natriumsesquicarbonat
E 501	Kaliumcarbonate: Kalium und Kaliumhydrogencarbonat
E 503	Ammoniumcarbonate: Ammonium- und Ammoniumhydrogencarbonat
E 504	Magnesiumcarbonate: Magnesium- und Magnesiumhydrogencarbonat
E 507	Salzsäure
E 508	Kaliumchlorid
E 509	Calciumchlorid
E 511	Magnesiumchlorid
E 512	Zinn-II-Chlorid
E 513	Schwefelsäure

E 514	Natriumsulfat
E 515	Kaliumsulfat
E 516	Calciumsulfat
E 517	Ammoniumsulfat
E 520	Aluminiumsulfat
E 521	Aluminiumnatriumsulfat
E 522	Aluminiumkaliumsulfat
E 523	Aluminiumammoniumsulfat
E 524	Natriumhydroxid
E 525	Kaliumhydroxid
E 526	Calciumhydroxid
E 527	Ammoniumhydroxid
E 528	Magnesiumhydroxid
E 529	Calciumoxid
E 530	Magnesiumoxid
E 535	Natriumferrocyanid, gelbes Blutaugensalz
E 536	Kaliumferrocyanid, gelbes Blutaugensalz
E 538	Calciumferrocyanid, gelbes Blutaugensalz
E 541	Saures Natriumaluminiumphosphat
E 551	Siliciumdioxid, Kieselsäure
E 552	Calciumsilicat, Kieselsäure
E 553a	Magnesiumsilicat, Kieselsäure
E 553b	Talkum, Kieselsäure
E 554	Natriumaluminiumsilicat, Kieselsäure
E 555	Kaliumaluminiumsilicat, Kieselsäure
E 556	Calciumaluminiumsilicat, Kieselsäure
E 558	Bentonit, Kieselsäure
E 559	Aluminiumsilicat, Kieselsäure
E 570	Fettsäuren, Speisefettsäuren
E 574	Gluconsäuren
E 575	Glucono-delta-Lacton
E 576	Natriumgluconat
E 577	Kaliumgluconat
E 578	Calciumgluconat
E 579	Eisen-II-gluconat
Geschmacksverstärker:	
E 585	Eisen-II-lactat
E 620	Glutaminsäure
E 621	Mononatriumglutamat
E 622	Monokaliumglutamat
E 623	Calciumdiglutamat
E 624	Monoammoniumglutamat
E 625	Magnesiumdiglutamat
E 626	Guanylsäure, Guanylat
E 627	Dinatriumguanylat, Guanylat
E 628	Dikaliumguanylat, Guanylat

E 629	Calciumguanylat, Guanylat
E 630	Inosinsäure, Inosinat
E 631	Dinatriuminosinat, Inosinat
E 632	Dukaliuminosinat, Inosinat
E 633	Dicalciumisosinat, Inosinat
E 634	Calcium 5i-ribonucleotid
E 635	Dinatrium 5i-ribonucleotid
E 640	Glycin und dessen Natriumsalze
E 900	Dimethylpolysiloxan
E 901	Bienenwachs weiß und gelb
E 902	Caandelillawachs
E 903	Carnaubawachs
E 904	Schellack
E 912	Montansäureester
E 914	Polyethylenwachsoxidate
E 927	Carbamid
E 938	Argon
Stickstoffe & Co:	
E 939	Helium
E 941	Stickstoff
E 942	Distickstoffmonoxid
E 948	Sauerstoff
E 950	Acesulfam K, Acesulfam
E 951	Aspartam
E 952	Cyclamat
E 953	Isomalt
E 954	Saccharin
E 957	Thaumatococcus
E 959	Neohesperidin DC
E 965	Maltit, Maltitsirup
E 966	Lactit
E 967	Xylit
E 999	Quillajaextrakt
E 1105	Lysozym
E 1200	Polydextrose
E 1201	Polyvinylpyrrolidon
E 1202	Polyvinylpolypyrrolidon
E 1404	Oxidierter Stärke, modifizierte Stärke
E 1410	Monostärkephosphat, modifizierte Stärke
E 1412	Distärkephosphat, modifizierte Stärke
E 1413	Phosphatiertes Distärkephosphat, modifizierte Stärke
E 1414	Acetyliertes Distärkephosphat, modifizierte Stärke
E 1420	Acetylierte Stärke, modifizierte Stärke
E 1422	Acetylierte Distärkeadipat, modifizierte Stärke
E 1440	Hydroxypropylstärke, modifizierte Stärke
E 1442	Hydroxypropyldistärkephosphat, modifizierte Stärke

E 1450	Stärkenatriumoctenylsuccinat, modifizierte Stärke
E 1505	Triethylcitrat
E 1518	Glycerintriacetat (Triacetin)
Quelle: Verbraucher-Zentrale 1996	
Tabelle 3.23	

NOTIFIKATION GEMÄSS TEIL C DER RICHTLINIE 90/220/EWG *		
Produkt	Firma	Stand des Verfahrens
Tabak	Seita	zugelassen seit 1994
Raps	Plant Genetic System	zugelassen zu Züchtungszwecken, seit 6.2.1996
Mais	Ciba-Geigy	im Verfahren gemäß Artikel 21
Radicchio Rosso	Bejo Zaden	zugelassen zu Züchtungszwecken, seit 20.5.1996
Soja	Monsanto	zugelassen für die Weiterverarbeitung zu Lebens- und Futtermitteln, seit 3.4.1996
Raps (für die Weiterverarbeitung zu Lebens- und Futtermitteln)	Plant Genetic System	im Verfahren gemäß Artikel 21
Raps (für die Weiterverarbeitung zu Lebens- und Futtermitteln)	AgrEvo	im Verfahren gemäß Artikel 21
Mais (für die Weiterverarbeitung zu Lebens- und Futtermitteln)	AgrEvo	im Verfahren gemäß Artikel 21
Mais (für die Weiterverarbeitung zu Lebens- und Futtermitteln)	Monsanto	im Verfahren gemäß Artikel 21
Bakterium zur Verwendung in Molkereien, zur Feststellung von Antibiotikarückständen in der Milch	Valio Ltd.	im Verfahren gemäß Artikel 21
Mais (für die Weiterverarbeitung zu Lebens- und Futtermitteln)	Monsanto/Pioneer	im Verfahren gemäß Artikel 21
Radicchio Rosso (für die Weiterverarbeitung zu Lebens- und Futtermitteln)	Bejo Zaden	im Verfahren gemäß Artikel 21
* Gemäß der Freisetzungsrichtlinie 90/220/EWG wurden folgende Produkte zum Inverkehrbringen (derzeit zum Großteil nur für Züchtungszwecken) zugelassen (Stand 1.12.1996) bzw. befinden sich noch im Verhandlungsstadium gemäß Artikel 21 der Freisetzungsrichtlinie, das in Kraft tritt, wenn nur ein einziger EU-Mitgliedstaat Einwände gegen das Inverkehrbringen vorbringt.		
Quelle: BMLF/Culinar 1997		Tabelle 3.24

ENTWICKLUNG DER ANTRÄGE (auf Freisetzung gentechnisch veränderter Organismen 1986 – 1995)	
Jahr	Anzahl der Freisetzungsanträge
1986	1
1987	2
1988	5
1989	12
1990	40
1991	46
1992	90
1993	112
1994	128
1995	215
Quelle: Umweltbundesamt 1996	
Tabelle 3.25	

UMSATZENTWICKLUNG IM LEBENSMITTELHANDEL 1980 – 1995 (in Mio. öS)							
	1980	1985	1990	1992	1993	1994	1995
Großhandel (ÖSTAT)	51.704	70.650	10.7174	114.880	109.912	121.698	115.377
Einzelhandel (ÖSTAT)	69.039	90.070	11.3542	132.646	135.271	142.468	138.430
Einzelhandel (Nielsen)	73.500	102.000	12.7800	139.800	143.100	146.200	143.222

Quelle: ÖSTAT, Nielsen lfd. Jg. Tabelle 4.1

ANZAHL DER BETRIEBE IM LEBENSMITTELEINZELHANDEL 1980 – 1995							
	1980	1985	1990	1992	1993	1994	1995
Betriebe	13.176	11.604	9.989	9.265	8.864	8.552	7.491

Quelle: AC Nielsen lfd. Jg. Tabelle 4.2

ANZAHL DER BESCHÄFTIGTEN IM LEBENSMITTELEINZELHANDEL 1991 – 1995	
1991	54.460
1992	53.880
1993	54.430
1994	53.500
1995	50.460

Quelle: AC Nielsen lfd. Jg. Tabelle 4.3

ANZAHL DER BETRIEBE NACH HANDELSORGANISATIONEN 1991 – 1995 (in %)								
	Anzahl ab- solut	ADEG	KONSUM	SPAR	ZEV *	Filialisten und übriger LH **	LÖWA	BML
1991	9.677	19,2	9,1	15,6	22,2	33,9	-	-
1992	9.265	19,3	8,6	16,2	22,6	33,3	-	-
1993	8.864	18,8	10,1	16,5	23,2	31,4	-	-
1994	8.552	17,8	10,0	16,9	23,7	22,5	-	9,1
1995	7.941	17,8	-	20,5	23,8	22,0	3,9	12,0

* Der Zentrale Einkaufsverband (ZEV) besteht aus verschiedenen Vertriebslinien, wie Maximarkt, Magnet, Plus, PRO, Uni Markt, Prima Kauf, Julius Meinl (8,1% des Gesamtumsatzes), Pam Pam, TOP-Markt, Zielpunkt, Schlecker, dem angeschlossenen Nah & Frisch-Einzelhandel: A&O, IFA.
 ** Bis 1993: inkl. BML

Quelle: A.C. Nielsen lfd. Jg. Tabelle 4.4

UMSÄTZE NACH HANDELSORGANISATIONEN 1991 – 1995 (in %)								
	Umsätze in Mio. öS	ADEG	KONSUM	SPAR	ZEV	Filialisten und übriger LH	LÖWA	BML
1991	134.004	11,2	16,6	17,3	22,1	32,8	-	-
1992	139.797	11,3	15,4	17,9	22,1	33,3	-	-
1993	143.056	11,5	18,9	18,9	21,8	28,9	-	-
1994	146.191	11,7	17,6	19,4	21,5	7,6	-	22,2
1995	143.222	12,7	-	26,1	19,6	6,9	6,1	28,6

Quelle: AC Nielsen lfd. Jg. Tabelle 4.5

ANTEIL DER "TOP TEN" HANDELSUNTERNEHMEN AM GESAMTUMSATZ 1991 (in %)	
Österreich	95
Dänemark	94
Frankreich	80
Niederlande	80
Großbritannien	76
Belgien	71
Deutschland	50
Italien	46
Irland	45
Spanien	35
Portugal	33
Griechenland	23

Quelle: AC Nielsen 1992 Tabelle 4.6

ENTWICKLUNG DES SELBSTBEDIENUNGSANTEILS IM LEBENSMITTELEINZELHANDEL (1980 – 1995)						
	1980	1985	1992	1993	1994	1995
Betriebe	13.176	11.604	9.265	8.864	8.552	7.491
davon Betriebe mit Selbstbedienung	7.379	7.183	6.523	6.347	6.234	5.551
Betriebe mit Selbst- bedienung in %	56,0	62,0	70,4	71,6	72,9	74,1
Umsatz in 1.000,- öS	73.500	102.000	139.800	143.100	146.200	143.222
Selbstbedienungs- anteil	64.019	92.208	132.391	136.517	139.913	137.350
Selbstbedienungs- anteil in %	87,1	90,4	94,7	95,4	95,7	95,9

Quelle: AC Nielsen lfd. Jg. Tabelle 4.7

ANZAHL DER LEBENSMITTELGESCHÄFTE IN EUROPA PRO 1.000 EINWOHNER (Stand 1992)	
	Anzahl in 1.000/EW
Polen	4,5
Portugal	3,9
Griechenland	2,4
Italien	2,4
Spanien	2,3
Tschechien	2,2
Ungarn	1,9
Irland	1,7
Belgien	1,3
Österreich	1,1
Schweiz	1,0
Deutschland	1,0
Dänemark	0,8
Großbritannien	0,7
Frankreich	0,7
Niederlande	0,5

Quelle: AC Nielsen 1993 Tabelle 4.8

ANZAHL DER BETRIEBE UND UMSATZ IM LEBENSMITTELEINZELHANDEL (in Mrd. öS nach Verkaufsfläche, 1991 – 1995)					
Anzahl der Betriebe nach Verkaufsfläche in m2	1991	1992	1993	1994	1995
bis 150	5312	4862	4402	4107	3625
151 - 250	1362	1294	1253	1220	1111
251 - 399	1339	1342	1362	1347	1298
400 - 999	1421	1511	1577	1600	1643
1000 - 2499	172	183	187	194	190
ab 2500	71	73	83	84	74
Summe	9677	9265	8864	8552	7941
Umsätze nach Verkaufsfläche in m2	1991	1992	1993	1994	1995
bis 150	20,12	19,43	18,19	17,24	15,24
151 - 250	14,21	14,31	14	13,84	12,97
251 - 399	23,99	24,8	25,7	26,51	26,02
400 - 999	41,35	45,3	48,5	50,86	51,67
1000 - 2499	16,32	17,51	18,22	19,3	19,17
ab 2500	18,02	18,45	18,46	18,44	18,14
Summe	134	139,8	143,06	146,19	143,22

Quelle: AC Nielsen lfd. Jg. Tabelle 4.9

DER LEBENSMITTELEINZELHANDEL IN DEN BUNDESLÄNDERN 1995						
Gebiet	Einwohner in 1.000	EW in %	Anzahl der Geschäfte	in %	Umsatz in Mrd. öS	in %
Salzburg	504,2	6,3	514	6,5	10,41	7,3
Tirol	602,3	7,5	636	8	11,6	8,1
Vorarlberg	342,4	4,2	254	3,2	7,16	5
Oberösterreich	1.383,6	17,2	1.274	16	22,28	15,6
Steiermark	1204	15	1.218	15,3	18,71	13,1
Kärnten (inkl. Osttirol)	612,2	7,6	656	8,3	11,69	8,2
Burgenland	273,6	3,5	385	4,9	4,45	3,1
Niederösterreich	1.511,6	18,8	1.764	22,2	27,45	19,2
Wien	1.595,8	19,9	1.240	15,6	29,48	20,6
	8.029,7	100	7.941	100	143,22	100

Quelle: AC Nielsen lfd. Jg. Tabelle 4.10

AUSZAHLUNGSPREISE DES EINZELHANDELS FÜR BIOPRODUKTE 1995/96	
Bio-Weizen (je Tonne)	4.900.-
Rindfleisch (ganzes Tier)	12.- je kg über der aktuellen Börsennotierung
Schweinefleisch (in Hälften)	6.- über der aktuellen Börsennotierung
Geflügel (geschlachtet)	60.-
Eier Größe II (je Stück)	2,80.-
Obst/Äpfel Klasse II (kg)	14.-
Preißobst (kg)	3,80.-
Kartoffeln (kg)	3,60.-
Tomaten (kg)	12.-

Quelle: Ernteverband 1996 Tabelle 4.11

BETRIEBE MIT BÄUERLICHER DIREKTVERMARKTUNG NACH BUNDESLÄNDERN (Stand 1995)		
	Anteil an der Gesamtzahl der Betriebe in %	Anzahl der Direktvermarkter
Burgenland	62	14.640
Kärnten	72	17.700
Niederösterreich	72	46.400
Oberösterreich	79	39.130
Salzburg	89	10.330
Steiermark	69	39.500
Tirol/Vorarlberg	81	21.800
gesamt	75	1.895.000

Quelle: Kreutzer, Fischer & Partner 1995 Tabelle 4.12

MARKTVOLUMEN UND MARKTPOTENTIAL (der bäuerlichen Direktvermarktung nach Bundesländern, in Mio. öS)			
	Marktvolumen 1995	Ausschöpfungsquote	Marktpotential
Burgenland	550	42	1.300
Kärnten	1.043	36	2.900
Niederösterreich	3.592	43	8.400
Oberösterreich	2.815	38	7.400
Salzburg	1.213	40	3.000
Steiermark	2.291	38	6.000
Tirol/Vorarlberg	2.352	41	5.700
Wien	2.263	21	10.800

Quelle: Kreutzer, Fischer & Partner 1995 Tabelle 4.13

PRODUKTIONSVOLUMEN UND PRODUKTIONSPOTENTIAL (der bäuerlichen Direktvermarktung nach Bundesländern, in Mio. öS)			
	Produktionsvolumen 1995	Ausschöpfungsquote	Produktionspotential
Burgenland	967	30	3.200
Kärnten	1.290	31	4.100
Niederösterreich	4.030	38	10.500
Oberösterreich	3.063	34	9.100
Salzburg	1.370	30	4.600
Steiermark	2.579	35	7.300
Tirol/Vorarlberg	2.499	39	6.400

Quelle: Kreutzer, Fischer & Partner 1995 Tabelle 4.14

BAUERNMÄRKTE IN ÖSTERREICH 1995 (nach Bundesländern)				
	konventionelle und gemischte Bauern- märkte	Bio-Bauern-Märkte	Bauernmärkte gesamt	Einwohner pro Bau- ernmarkt nach BL (gerundet)
Burgenland	10	-	10	27.000
Kärnten	25	2	27	21.000
Niederösterreich	69	-	69	22.000
Oberösterreich	84	3	87	16.000
Salzburg	29	9	38	14.000
Steiermark	113	2	115	11.000
Tirol	35	1	36	18.000
Vorarlberg	19	-	19	18.000
Wien	10	1	11	-
Gesamt	394	17	411	20.000

Quellen: BMLF/Culinar 1997 nach Landwirtschaftskammern der Bundesländer, Tourismusverbände der Bundesländer, Ernte-Landesverbände 1996 Tabelle 4.15

BAUERNLÄDEN IN ÖSTERREICH 1995 (nach Bundesländern)			
	konventionelle Bauernlä-	Bio-Bauernläden	Bauernläden gesamt
Burgenland	6	6	12
Kärnten	4	1	5
Niederösterreich	32	11	43
Oberösterreich	17	11	28
Salzburg	-	2	2
Steiermark	13	4	17
Tirol	16	2	18
Vorarlberg	-	6	6
Gesamt	88	43	131

Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Landwirtschaftskammern der Bundesländer, Tourismusverbände der Bundesländer, Ernte-Landesverbände 1996
Tabelle 4.16

BÄUERLICHE VERMARKTUNGSINITIATIVEN
(Stand Dezember 1996)

Abkürzungen der Tabelle 4.17, S. 224 – 239

Kooperationspartner:

K = Konsumenten

H = Handel

GI = Gewerbe & Industrie

V = andere Vereine, Initiativen, Verbände

GG = Gastronomie & Gemeinschaftsverpfleger

Produktionsarten:

B = biologisch

K = konventionell/integriert

G = gemischt

Vertriebsformen:

DI = Direktvermarktung (ab-Hof, Hofladen, Bauernmarkt, Zusteller, Partyservice)

HA = Einzelhandel, Großhandel

GV = Gewerbe, Industrie, Verarbeitung

GA = Gastronomie, Großküchen, Gemeinschaftsverpfleger

Reichweite:

R = regional

N = national

I = international

WIEN				
	Initiative	Marke	gegründet	Träger der Organisation
1	LGV – Landwirtschaftliche Gemüse-verwertung Frischgemüse Wien	LGV	1946	LGV reg.Gen.m.b.H.
2	Selbsternteprojekt		1987	Selbsternteprojekt
BURGENLAND				
	Initiative	Marke	gegründet	Träger der Organisation
1	Besser vom Bauern	Besser vom Bauern	1994	Landesverband bäuerlicher Selbstvermarkter Bgld
2	Biohofgemeinschaft Pannonische Region	Vom Biohof	1992	Biohofgemeinschaft Pannonische Region KG
3	Ernte für das Leben – Burgenland	Ernte	1983	Ernte für das Leben – Burgenland
4	Südburgenländisches Bauernmobil		1996	Verein zur Förderung des Ansehens und der Bekanntheit bäuerlicher Produkte aus dem Südburgenland
5	Tischlein deck dich	Tischlein deck dich	1993	Verein für ökologische Ernährungskultur
6	Verein der Direktvermarkter im Bezirk Neusiedl/See		1996	Verein der Direktvermarkter im Bezirk Neusiedl/See
KÄRNTEN				
	Initiative	Marke	gegründet	Träger der Organisation
1	ARGE bäuerlicher Schulmilchlieferanten		1996	Landesverband der bäuerlichen Direktvermarkter Kärntens
2	ARGE Veldner Bauern	Veldner Bauern	1992	ARGE Veldner Bauern
3	BIJ Bäuerliche Initiative Jauntal	Bäuerliche Initiative Jauntal	1990	BIJ Bäuerliche Initiative Jauntal
4	Coppla Kasa - Verein Vellachtaler Bergbauern		1993	Verein Vellachtaler Bergbauern
5	Danke Bauer/Scherzer Stadel	Danke Bauer	1992	Gegentaler Bauern Ges.m.b.H.
6	Ernte für das Leben – Kärnten	Ernte	1980	Ernte für das Leben – Kärnten
7	Gailtaler Almkäse	Gailtaler Almkäse	1993	Verein der Gailtaler Almsennereien
8	Gailtaler Schinkenspeck		1992	Gailtaler Schinkenspeck
9	Kärntner Lamm	Kärntner Almlamm	1990	ARGE Kärntner Lamm
10	Kärntner Rindfleisch	Kärntner Rindfleisch	1991	ARGE Kärntner Rinderproduktionsringe

WIEN (Fortsetzung)																
Anzahl Bauern	Kooperationspartner					Produktgruppen	Produktionsarten			Vertriebsformen				Reichweite		
	K	H	GI	V	GG		B	K	G	DI	HA	GV	GA	R	N	I
250				X		Feingemüse		X			X			X	X	X
7	X			X		Gemüse, Ackerfrüchte			X	X				X		
BURGENLAND (Fortsetzung)																
Anzahl Bauern	Kooperationspartner					Produktgruppen	Produktionsarten			Vertriebsformen				Reichweite		
	K	H	GI	V	GG		B	K	G	DI	HA	GV	GA	R	N	I
100		X		X	X	alle landwirtschaftlichen Produkte			X	X	X		X	X	X	
18						Bio-Saatgut, Gewürze, Getreide	X			X	X		X	X	X	X
235						alle landwirtschaftlichen Produkte	X			X	X			X	X	
11						alle landwirtschaftlichen Produkte			X	X				X		
12						alle landwirtschaftlichen Produkte	X			X				X	X	
30				X		Säfte, Kompotte, Marmeladen, Brände, eingelegte Käse			X	X	X			X		
KÄRNTEN (Fortsetzung)																
Anzahl Bauern	Kooperationspartner					Produktgruppen	Produktionsarten			Vertriebsformen				Reichweite		
	K	H	GI	V	GG		B	K	G	DI	HA	GV	GA	R	N	I
10					X	Schulmilch			X				X	X		
14						alle landwirtschaftlichen Produkte			X	X				X		
38						alle landwirtschaftlichen Produkte			X	X	X	X	X	X		
40						Rindfleisch, Obstprodukte, Honig, Wurst, Milchprodukte			X	X				X	X	
16						alle landwirtschaftlichen Produkte			X	X	X		X	X	X	
1440	X	X				alle landwirtschaftlichen Produkte	X			X	X		X	X		
13						Käse, Molkereiprodukte	X			X				X		
15						Räucherspeck, Räucherschinken, Würste			X	X				X		
400						Lammfleisch			X	X	X		X	X	X	
2700		X	X		X	Rindfleisch (Vollmilchkalb, Weidekalbin, Junggrind, Jungstier, Almochse)		X			X	X	X	X		

11	Kräuterdorf Irschen		1991	Verein Irschner Kräuterfreunde
12	Lesachtaler Bauernladen		1986	Verein bäuerliches Handwerk Lesachtal
13	Lesachtaler Lamm	Lesachtaler Lamm	1988	Verein Lesachtaler Lamm
14	Lieferdienst der Kärntner Bio-Bauern	Ernte, Demeter	1995	Verein z. Förderung d. Partnerschaft zw. Biobauern u. Konsumenten
15	Mostbarkeiten-Mostland St. Paul	Mostbarkeiten	1989	Mostbarkeiten Mostland St. Paul
16	Norische Region	Norigusto	1990	Regionalverein Norische Region
17	Rundum G'sund – Gemeinschaft von Biobauern und Konsumenten		1992	Verein Rundum G'sund
18	Tischlein deck dich	Tischlein deck dich	1993	Tischlein deck dich - Maria Tamegger KEG
19	Toni's Freilandeier	Toni's Freilandeier	1990	Toni's Milchschäferei
NIEDERÖSTERREICH				
	Initiative	Marke	gegründet	Träger der Organisation
1	ARGE Mostviertler Bauernspezialitäten	Mostviertler Bauernspezialitäten	1990	ARGE Mostviertler Bauernspezialitäten
2	Bäuerliche Qualitätsmilchvermarkter im Mostviertel		1996	Absolventenverband der landwirtschaftlichen Fachschule Unterleiten
3	Beef exclusiv	Beef exclusiv	1991	Waldviertler Viktualien & Verein zur Förderung der Mutterkuhhaltung
4	Bramburi-Kartoffeln und Zwiebel Vertriebsges.m.b.H.	Bramburi	1992	Verein zur Förderung der landwirtschaftlichen Qualitätsproduktion in Österreich
5	d'Greißlerei		1994	Verein für Sozialentwicklungsarbeit
6	Die Hoflieferanten	Die Hoflieferanten	1992	Die Hoflieferanten
7	Die Mostgalerie	Die Mostgalerie	1992	Verein Die Mostgalerie
8	Edles aus dem Ybbstal	Edles aus dem Ybbstal	1994	Verein von Ybbstaler Biobauern zur Produktion vom Ybbstaler Bergbauernrind
9	EGZ – Landwirtschaftliche Qualitätsproduktion Zistersdorf	EGZ	1988	EGZ – Landwirtschaftliche Qualitätsproduktion Zistersdorf Ges.m.b.H.
10	EOM-Erzeugerorganisation Marchfeldgemüse	EOM	1996	EOM-Erzeugerorganisation Marchfeldgemüse
11	Ernte für das Leben – NÖ und Wien	Ernte	1981	Ernte – Verband NÖ und Wien
12	Interessengemeinschaft bäuerlicher Schulmilchlieferanten		1996	Landes-Landwirtschaftskammer für Niederösterreich /Ing. Weber Josef
13	Lebensqualität von Ybbstaler Bauernhöfen		1992	ARGE Lebensqualität von Ybbstaler Bauernhöfen
14	Milli – Vollmilchkalb	Milli	1991	Landes-Landwirtschaftskammer für Niederösterreich
15	NÖ Alternativproduzenten-Gemeinschaft	NÖ Alternativproduzentengemeinschaft	1985	Verein NÖ Alternativproduzenten-Gemeinschaft
16	NÖ Lammfleisch frisch	NÖ Lammfleisch frisch	1975	NÖ Landeszuchtverband für Schafe und Ziegen

27				X	X	Kräuter-Tees, -Tinkturen, -Schnäpse, -Liköre, -Kosmetik, Getreide, Brot			X	X	X		X	X		
60						Lammfleisch, Wurst, Speck, Marmelade, Honig, Brot, Butter, Käse	X			X				X		
20			X			Lammfleisch	X			X	X		X	X		
20	X				X	alle landwirtschaftlichen Produkte	X			X			X	X	X	
300			X		X	Most, Obstsäfte, Marmeladen, Brände		X		X			X	X		
180					X	Fleisch (Norisches Jungrind, Kärntner Blondvieh), Nudeln, Käse, Edelbrände			X	X			X	X		
30	X			X		alle landwirtschaftlichen Produkte	X			X				X		
8				X	X	alle landwirtschaftlichen Produkte	X			X			X	X		
21		X			X	Eier			X	X	X		X	X	X	X

NIEDERÖSTERREICH (Fortsetzung)

Anzahl Bauern	Kooperationspartner					Produktgruppen	Produktionsarten			Vertriebsformen				Reichweite		
	K	H	GI	V	GG		B	K	G	DI	HA	GV	GA	R	N	I
40		X			X	Milchprodukte und Frischfleisch "Schaf, Ziege, Rind"	X			X	X		X	X	X	X
50				X		Milch und Milchprodukte von Schaf, Kuh, Ziege			X	X				X	X	
100			X			Jungrindfleisch aus Mutterkuhhaltung			X			X	X	X	X	
142		X	X			Kartoffeln, Zwiebel		X				X		X	X	X
15						alle landwirtschaftlichen Produkte			X	X	X			X		
5		X		X		Säfte, Fleisch- und Wurstwaren, Eier, Geflügel, Molkereiprodukte	X			X	X		X	X	X	
36						Milchprodukte			X		X		X	X	X	X
10			X	X		alle landwirtschaftlichen Produkte	X			X	X	X	X	X	X	
200		X	X			Getreide, Ölfrüchte, Eiweißfrüchte, Saatgutproduktion		X				X	X		X	X
57						Kartoffeln, Gemüse ("Frische Frieda", "Fester Fritz", "Süße Susi", etc.)			X		X		X	X	X	X
3000						alle landwirtschaftlichen Produkte	X			X	X		X	X	X	
80						Milch und Kakao			X	X				X		
50			X		X	alle landwirtschaftlichen Produkte	X			X	X	X	X	X		
65		X				Vollmilchkalbfleisch			X		X			X	X	
220			X	X		Ölfrüchte, Gewürze, Saatgutvermehrung		X		X	X	X	X	X	X	X
1200		X			X	Lammfleisch			X	X	X		X	X		

17	NÖ Mischkäse	NÖ Schaf-Mischkäse	1975	NÖ Landeszuchtverband für Schafe und Ziegen
18	NÖ Schafkäse	NÖ Schafkäse	1975	NÖ Landeszuchtverband für Schafe und Ziegen
19	Obstmostgemeinschaft Alpenvorland	Bauernmost, Mostgalerie	1987	Verein Obstmostgemeinschaft Alpenvorland
20	Ökologischer Kreislauf Moorbad Harbach	Ökologischer Kreislauf Moorbad Harbach	1992	Moorbad Harbach Produktions- und Vermarktungsgesellschaft für ökologische Produkte GmbH
21	Pannonia-Qualitätsgetreide	Pannonia	1995	Erzeugergemeinschaft Pannonia-Qualitätsgetreide reg.Gen.m.b.H.
22	Retzer Land – Regional Management Gesellschaft	Retzer Land	1991	Retzer Land – Regional Management Gesellschaft
23	Schneebergland-Beef	Schneebergland	1992	Verein Beef-Ring Schneebergland Bucklige Welt
24	Sonnberg Bio-Fleisch	Sonnberg Bio-Fleisch	1995	Sonnberg Bio-Fleisch Ges.m.b.H.
25	Sonnentor-Naturkost	Sonnentor	1995	Sonnentor Kräuterhandels Ges.m.b.H.
26	Stephansharter Mostbirnladen		1996	ARGE Mostbirnladen
27	Tischlein deck dich	Tischlein deck dich	1995	Ernte - Verband NÖ und Wien
28	Toni's Freiland Eier	Toni's Freiland Eier	1990	Toni's Milchschäferei
29	Verein des organisch-biologischen Landbaus Weinviertel	Organisch-Biologischer Landbau	1987	Verein des organisch-biologischen Landbaus Weinviertel
30	Verein IG Laaer Zwiebel	Laaer Zwiebel	1992	Verein IG Laaer Zwiebel
31	Verein zur Förderung der Sonderkulturen	Waldland	1982	Waldviertel Management
32	Verein zur Förderung der Tierhaltungsalternativen	Waldland	1987	Waldviertel Management
33	Vermarktungsgemeinschaft Bucklige Welt	Vom Biohof	1994	Öbiogen
34	Wilhelmsburger Hoflieferanten	Wilhelmsburger Hoflieferanten	1995	Wilhelmsburger Hoflieferanten G.n.b.R.
35	Winnie - Schweinefleisch	Winnie	1991	Genossenschaft niederösterreichischer Ferkelproduzenten und Schweinemäster
36	Zeillerner Mostland, Produktionsgemeinschaft		1991	Zeillerner Mostland, Produktionsgemeinschaft
OBERÖSTERREICH				
	Initiative	Marke	gegründet	Träger der Organisation
1	Ab-Hof-Bauern	Ab-Hof-Bauern	1996	Mühlviertler Alm
2	Ameisberger Bauernfrische	ABF	1995	Verein Ameisberger Bauernfrische
3	ARGE Mühlviertler Weidegans	Gans im Glück	1993	ARGE Mühlviertler Weidegans
4	ASG-Sojagruppe	Soja	1993	ASG-Sojagruppe
5	Bäuerlicher Spezialitätenversand		1994	Versand bäuerlicher Spezialitäten Anna Gegenhuber & Co KEG

200		X			X	Schaf-Mischkäse			X	X	X		X	X		
200		X			X	Schafkäse			X	X	X		X	X		
90					X	Most, Säfte, Obstsekt, Schaumwein, Edelbrände und Liköre, Dörrobst			X	X			X	X		
40		X	X		X	Fleisch (Rind, Schwein, Kalb), Eier, Gemüse	X						X	X	X	
200				X		Getreide		X			X	X		X	X	X
40			X	X	X	Wein u.a. landwirtschaftliche Erzeugnisse		X		X	X		X	X	X	
37						Rindfleisch			X	X		X	X	X		
70			X	X		Jungrindfleisch, Lamm, Geflügel, Milchprodukte	X				X		X	X		
15		X				Trockensortiment (Tees, Gewürze, Marmeladen, Nudeln, etc.)	X			X	X			X	X	X
12						alle landwirtschaftlichen Produkte			X	X				X		
25						alle landwirtschaftlichen Produkte	X			X				X		
9		X			X	Eier			X	X	X		X	X	X	X
20		X			X	alle landwirtschaftlichen Produkte	X			X	X		X	X	X	X
18		X			X	Zwiebel			X	X	X		X	X	X	X
750		X	X			Mohn, Kümmel, Biogetreide, Kräuter			X	X	X		X	X	X	X
150		X	X			Kaninchen, Pekingenten, Flugenten, Huhn "JA 57", Gänse, Karpfen usw.			X	X	X		X	X	X	X
15				X		Milch und Milchprodukte	X			X	X		X	X	X	
3						Milch und Milchprodukte		X		X			X	X		
4			X			Schweinefleisch der Rasse Duroc		X				X	X	X		
3						Most, Säfte, Obstsekt, Schaumwein, Essig, Edelbrände und Liköre, Dörrobst		X		X	X		X	X	X	

OBERÖSTERREICH (Fortsetzung)

Anzahl Bauern	Kooperationspartner					Produktgruppen	Produktionsarten			Vertriebsformen				Reichweite		
	K	H	GI	V	GG		B	K	G	DI	HA	GV	GA	R	N	I
30						alle landwirtschaftlichen Produkte			X	X				X		
9						Milchprodukte	X			X		X	X	X		
6					X	Weidegänse		X		X			X	X		
10		X				Sojasnackprodukte ("Snacki", "Fit-Mix", Soja-Nüsse")		X		X	X			X	X	
8					X	alle landwirtschaftlichen Produkte "Spezialitäten in einem Holzkästchen"		X		X			X	X		

	Initiative	Marke	gegründet	Träger der Organisation
6	Beef-Natur	Beef Natur	1989	Landwirtschaftskammer OÖ – Fleischerzuchtverband
7	Bergkräutergenossenschaft Sarleinsbach	Bergkräuter	1986	Bergkräutergenossenschaft Sarleinsbach reg.Gen.m.b.H.
8	Bio-Käserei Sankt Leonhardt	Bio-Käserei Sankt Leonhardt	1993	Bio-Käserei Sankt Leonhardt
9	BioMobil	BioMobil	1995	Verein Erzeuger-Verbraucher-Initiative BioMobil
10	Ernte für das Leben – Oberösterreich	Ernte	1979	Ernte für das Leben – Oberösterreich
11	Grüner Zweig		1992	Grüner Zweig
12	IEK – Innovative Erzeugergemeinschaft Kremstal		1990	Verein IEK – Innovative Erzeugergemeinschaft Kremstal
13	Interessengemeinschaft bäuerlicher Schulmilchlieferanten		1995	Landwirtschaftskammer für Oberösterreich
14	Interessengemeinschaft Milchstraße		1994	Landesverband der bäuerlichen Gästerringe OÖ
15	Kremstaler Hofmarke	Hofmarke	1996	Verein Kremstaler Hofmarke
16	Mühlviertler Ernteprodukte		1992	Mühlviertler Ernteprodukte
17	Mühlviertler Faßbutter	Bergland	1995	Bergland – Molkereigenossenschaft Königswiesen reg.Gen.m.b.H.
18	Mühlviertler Freiwald-Erdäpfel	Mühlviertler Freiwald-Erdäpfel	1993	Mühlviertler Freiwald-Erdäpfel
19	Mühlviertler-Hochland-Erdäpfel	Mühlviertler-Hochland-Erdäpfel	1992	Verein Mühlviertler-Hochland-Erdäpfel
20	OÖ Gütesiegelmost	OÖ Gütesiegelmost	1995	Landwirtschaftskammer für Oberösterreich
21	Pflanzengemeinschaft Kematen	Grabnerhof	1992	Pflanzengemeinschaft Kematen
22	Salzkammergut-Erdäpfel	Salzkammergut	1995	Verein Salzkammergut-Erdäpfel
23	Sauwald Erdäpfel KEG	Sauwald Erdäpfel	1989	Sauwald Erdäpfel KEG
24	Schäferschatz	Schäferschatz	1996	Landesverband für Schafzucht und -haltung in OÖ und Landesverband der Ziegenzüchter OÖ
25	Tischlein deck dich	Tischlein deck dich	1991	Ernte-Verband Oberösterreich
26	Traunviertler Pflanzenöl Genossenschaft	Traunviertler Pflanzenöl	1989	Traunviertler Pflanzenöl reg.Gen.m.b.H.
27	Traunviertler Weidegans	Traunviertler Weidegans	1996	IEK – Innovative Erzeugergemeinschaft Kremstal
28	Urkraft-Bauern, Verein zur Förderung der biologischen Landwirtschaftsbau	Urkraft	1996	Mühlviertler Alm
29	Vermarktungsgemeinschaft Garstner Bioladl		1994	Vermarktungsgemeinschaft Garstner Bioladl
30	Ziegenland OÖ	meck-meck	1994	Ziegenland OÖ reg.Gen.m.b.H.

Anzahl Bauern	Kooperationspartner					Produktgruppen	Produktions- arten			Vertriebsformen				Reich- weite		
	K	H	GI	V	GG		B	K	G	DI	HA	GV	GA	R	N	I
180				X		Jungrindfleisch aus Mutterkuhhaltung			X	X				X	X	
33		X				Kräuter, Tee, Gewürze	X				X			X	X	X
10		X		X	X	handgeschöpfter Weichkäse	X				X		X	X	X	X
54	X			X		alle landwirtschaftlichen Produkte	X			X	X			X	X	
2100		X		X	X	alle landwirtschaftlichen Produkte	X			X	X		X	X		
60		X				alle landwirtschaftlichen Produkte	X			X	X		X	X		
27				X		alle landwirtschaftlichen Produkte			X	X	X			X		
71						Milch, Kakao, Joghurt			X	X			X	X		
13					X	Milch und Milchprodukte			X	X				X		
120			X	X	X	alle landwirtschaftlichen Produkte	X			X	X	X	X	X	X	X
25				X		alle landwirtschaftlichen Produkte	X			X	X		X	X		
23000			X			Molkereiprodukte			X		X			X	X	
9						Kartoffeln	X			X			X	X		
20		X			X	Kartoffeln			X	X	X		X	X	X	
40						Obstmost		X		X			X	X		
2						Speiseöle		X		X			X	X		
12		X			X	Kartoffeln (Ditta, Desiree, Goldsegen)		X		X	X		X	X		
15						Kartoffeln (Linzer Delikatesse, Julia, Bion- ta, Exquisa, Goldsegen)		X		X	X		X	X	X	
800			X		X	Schafprodukte aus heimischen Rassen (Fleisch, Wurst, Schinken, Milchprodukte, Wolle, etc.)			X	X	X	X	X	X		
20						alle landwirtschaftlichen Produkte	X			X				X		
9						kaltgepresste Speiseöle aus Sonnenblu- men, Öllein, Maiskeimen, Öldistel, Mohn, Walnüssen, Raps, Soja		X		X			X	X	X	
7						Gänse aus Weidehaltung			X	X			X	X		
150		X	X			Fleisch, Milch, Getreide, Kartoffeln	X			X	X	X	X	X		
45						alle landwirtschaftlichen Produkte	X				X			X		
24			X			Ziegenmilchprodukte			X	X	X		X	X	X	

SALZBURG				
	Initiative	Marke	gegründet	Träger der Organisation
1	ARGE Nationalparkregion Hohe Tauern	Naturprodukt Nationalpark-Region Hohe Tauern	1994	ARGE Nationalpark Hohe Tauern
2	Ernte für das Leben – Salzburg	Ernte	1980	Ernte Österreich
3	EVI-Salzburg (Erzeuger Verbraucher Initiative)	Ernte	1992	EVI-Salzburg Erzeuger Verbraucher Initiative
4	Interessengemeinschaft bäuerlicher Schulmilcherzeuger		1995	Bäuerliche Selbstvermarkter Salzburg
5	Original Pinzgauer Naturprodukte	Pinzgauer Naturprodukte	1990	Verein zur Erzeugung und Vermarktung von Pinzgauer Naturprodukten
6	Pinzgauer Molkerei	Käsehof	1964	Pinzgauer Molkerei reg.Gen.m.b.H.
7	Salzburger Berglamm	Salzburger Berglamm	1990	Salzburger Landesverband für Schafe und Ziegen
8	Salzburger Landkäserei	Käsehof	1994	Salzburger Landkäserei
9	Salzburger Naturbeef	Salzburger Naturbeef	1989	Rinderzuchtverband Maishofen
10	Schulmilchstraße Tamsweg	Ernte	1996	Schulmilchstraße Tamsweg
11	Tauernlamm Genossenschaft	Tauernlamm	1979	Tauernlamm Genossenschaft
12	Tischlein deck dich	Tischlein deck dich	1994	Tischlein deck dich
13	Verein Nationalparkregion Naturfleisch	Nationalparkregion Naturfleisch	1993	Verein Nationalparkregion Naturfleisch
14	Verein zur Vermarktung der Bauernprodukte aus dem Pinzgauer Saalachtal	Bauernprodukte aus dem Pinzgauer Saalachtal	1993	Verein zur Vermarktung Saalachtaler Bauernprodukte
STEIERMARK				
	Initiative	Marke	gegründet	Träger der Organisation
1	Almo - Steirisches Almoachsenfleisch	Almo	1989	Steirische Bergland Marktgemeinschaft
2	ARGE Qualitätsprodukte Pinggau		1995	ILE-Projektmanagement Region Weizer-Hartbergerland
3	ARGE Steirisches Kitzfleisch	Bokké - Steirisches Kitzfleisch	1991	Verein Steirisches Kitzfleisch (Zucht) und Steirisches Kitzfleisch .G. n.b.R. (Vermarktung)
4	Biolandwirtschaft Ennstal	Biolandwirtschaft Ennstal	1989	Verein Biolandwirtschaft Ennstal
5	Ernte für das Leben – Steiermark	Ernte	1980	Ernte für das Leben – Steiermark
6	ErzeugerInnen-VerbraucherInnen-Gemeinschaft Stainz	Ernte	1994	Arbeitsgruppe für gesunde Ernährung in Stainz
7	Erzeugerorganisation Steirisches Gemüse GmbH	Steirerland - Gemüse in Erde gewachsen	1994	EO Steirisches Gemüse GmbH

SALZBURG (Fortsetzung)																
Anzahl Bauern	Kooperationspartner					Produktgruppen	Produktionsarten			Vertriebsformen				Reichweite		
	K	H	GI	V	GG		B	K	G	DI	HA	GV	GA	R	N	I
550			X		X	alle landwirtschaftlichen Produkte	X			X	X		X	X	X	
1314						alle landwirtschaftlichen Produkte	X			X	X			X		
17	X		X			alle landwirtschaftlichen Produkte	X			X		X		X		
6					X	Schulmilch			X				X	X		
70			X			Fleisch und Wurst von Pinzgauer Lamm und Pinzgauer Rind	X			X	X	X	X	X		
1800			X			Bierkäse, Winzerkäse, Räucherkäse, Sennkäse, Tilsiter			X		X			X	X	X
30			X			Lammfleisch (Milchlamm, Weidelamm, Almlamm, Winterlamm)	X			X			X	X		
520						Emmentaler			X	X	X		X	X	X	X
80		X				Jungrindfleisch			X	X	X	X	X	X	X	
4						Schulmilch, Joghurt	X			X			X	X		
15		X	X		X	alle landwirtschaftlichen Produkte	X				X	X	X	X		
5						alle landwirtschaftlichen Produkte	X			X				X		
51			X	X		Fleisch (Rind, Kalb)	X			X		X	X	X	X	
80			X		X	alle landwirtschaftlichen Produkte, v.a. Jungrindfleisch			X	X		X	X	X		
STEIERMARK (Fortsetzung)																
Anzahl Bauern	Kooperationspartner					Produktgruppen	Produktionsarten			Vertriebsformen				Reichweite		
	K	H	GI	V	GG		B	K	G	DI	HA	GV	GA	R	N	I
300			X			Rindfleisch vom Ochsen			X			X	X	X	X	
10						Fleisch, Brot und Backwaren			X	X			X	X		
60			X	X		Kitzfleisch der Afrikanischen Burenziege			X	X		X	X	X		
670			X			Milch, Rindfleisch	X			X	X	X	X	X	X	
2551		X	X	X	X	alle landwirtschaftlichen Produkte	X			X	X	X	X	X	X	
8						alle landwirtschaftlichen Produkte	X			X				X		
600		X				Paradeiser, Grazer Krauthäuptel, Kren, Paprika, Chinakohl		X			X		X	X	X	X

8	Gutes vom Bauernhof – Gesellschaft für agrarwirtschaftliche Absatzförderung	Gutes vom Bauernhof	1988	ARGE bäuerlicher Selbstvermarkter Steiermark
9	Hartbergerland	Bäuerliche Spezialitäten aus dem Hartberger Land	1991	ILE-Projektmanagement Region Weizer-Hartbergerland
10	Interessengemeinschaft bäuerlicher Schulmilchlieferanten		1996	Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft Steiermark
11	PORKI	Porki	1987	Styriabrid GesmbH Steirische Schweineerzeugergemeinschaft
12	Qualitätsschlachthof Weiz	Weizer Bergland-Spezialitäten	1994	Schlachthof Weiz Ges.m.b.H.
13	Schilcherland Spezialitäten	Schilcherland	1989	Verein für Schilcherland-Spezialitäten
14	Speckmühle	Speckmühle	1988	Speckmühle G.n.b.R.
15	Steirerfisch	Steirerfisch	1994	Teichwirteverband Steiermark
16	Steirische Apfelstraße	Steirische Apfelstraße	1986	Verein Steirische Apfelstraße
17	Tischlein deck dich	Tischlein deck dich	1994	Ernte für das Leben – Steiermark
18	Toni's Freiland Eier	Toni's Freiland Eier	1990	Toni's Milchschäferi
19	Vom Steirischen Schafbauern reg.Gen.m.b.H.	Vom Steirischen Schafbauern	1993	ILE-Projektmanagement Region Weizer-Hartbergerland
20	Weizer Bergland-Spezialitäten GmbH	Weizer Bergland-Spezialitäten	1994	Weizer Bergland-Spezialitäten Vertriebs GmbH

TIROL

	Initiative	Marke	gegründet	Träger der Organisation
1	ARGE Öztaler Bauernfrühstück	Öztaler Bauernfrühstück	1992	ARGE Öztaler Bauernfrühstück
2	ARGE Tirol Lamm	Tirol Lamm	1993	Bäuerliche Arge Tirol Lamm
3	ARGE Wildschönauer Bauernmarkt	Wildschönauer Bauernmarkt	1990	ARGE Wildschönauer Bauernmarkt
4	Bäck und Baura	Bäck und Baura	1994	Verein Bäck und Baura – Alpkornbrot
5	Bio-Sennerei Hatzenstädt	Hatzenstädter	1937	Sennereigenossenschaft Hatzenstädt
6	Biosennerei Kaunergrat	Natur zum Leben - Kaunergrat Sennerei	1994	Biosennerei Kaunergrat reg. Genossenschaft
7	Direktvermarktungsgruppe der Stubaier und Wipptaler Bauern		1989	Direktvermarktungsgruppe der Stubaier und Wipptaler Bauern
8	Ernte für das Leben – Tirol	Ernte	1980	Ernte für das Leben – Tirol
9	Kaisersennerei Walchsee		1996	Ernte für das Leben – Tirol
10	LeBa – Lebensqualität aus Bauernhand	LeBa	1994	Verein LeBa – Lebensqualität aus Bauernhand
11	Obstlager Haiming	Tiroler Edelobst	1994	Obstlager Haiming KEG

780			X			alle landwirtschaftlichen Produkte			X	X	X	X	X	X		
100						alle landwirtschaftlichen Produkte			X	X	X		X	X	X	
100						Schulmilch, -kakao, -joghurt, etc.			X	X			X	X		
450			X			Schweinefleisch (Edelschwein x Pietrain)	X		X	X	X		X	X	X	
500			X	X		Fleisch (Rind, Schwein, Lamm, Kitz)			X			X	X	X		
96	X			X	X	alle landwirtschaftlichen Produkte			X	X	X		X	X	X	X
20		X			X	alle landwirtschaftlichen Produkte, Schwerpunkt Fleischprodukte	X			X	X		X	X	X	
40						Fische			X	X		X	X	X	X	
30		X	X		X	Obst, Apfelsaft, Most, Marmelade, Schweinefleisch, Edelbrände	X		X	X			X	X	X	X
4						alle landwirtschaftlichen Produkte	X			X				X		
164		X			X	Eier			X	X	X		X	X	X	X
150				X		Schafprodukte (Lammfleisch, Milch, Käse)	X		X	X	X		X	X	X	
500			X			Fleisch (Rind, Schwein, Lamm, Kitz)			X			X	X	X		

TIROL (Fortsetzung)

Anzahl Bauern	Kooperationspartner					Produktgruppen	Produktionsarten			Vertriebsformen				Reichweite		
	K	H	GI	V	GG		B	K	G	DI	HA	GV	GA	R	N	I
46					X	alle landwirtschaftlichen Produkte			X	X	X		X	X		
9					X	alle landwirtschaftlichen Produkte	X			X			X	X		
7	X				X	Lämmer (geschlachtet)	X			X	X		X	X		
33						alle landwirtschaftlichen Produkte			X	X	X			X		
20			X			Getreide, Brot	X					X		X		
43			X			Emmentaler, Bergkäse, Weichkäse	X			X	X	X		X	X	
30					X	Biokäse, Biojoghurt	X			X	X		X	X		
120						alle landwirtschaftlichen Produkte			X	X			X	X		
600		X	X	X	X	alle landwirtschaftlichen Produkte	X			X	X	X	X	X	X	
48						Käse, Milchprodukte	X				X		X	X	X	X
29	X					alle landwirtschaftlichen Produkte	X			X	X			X		

12	Osttiroler Molkereigenossenschaft	Osttirol Milch	1929	Osttiroler Molkereigenossenschaft reg.Gen.m.b.H.
13	Sennereigenossenschaft Aschau	Sennereigenossenschaft Aschau	1931	Sennereigenossenschaft Aschau reg.Gen.m.b.H.
14	Sennereigenossenschaft Fügen/Umgebung	Der Zillertaler	1936	Sennereigenossenschaft Fügen/Umgebung reg.Gen.m.b.H.
15	Sennereigenossenschaft Mühltal/Ebbs	Mühltaler	1933	Sennereigenossenschaft Mühltal/Ebbs reg.Gen.m.b.H.
16	Sennereigenossenschaft Reith im Alpbachtal	Natursennerei Reith	1946	Sennereigenossenschaft Reith im Alpbachtal
17	Sennereigenossenschaft Zillertal-Mitte reg.G.m.b.H.	Zillertaler	1978	Tirol Milch reg.Gen.m.b.H.
18	Tirol Milch reg.Gen.m.b.H.	Tirol Milch	1990	Tirol Milch reg.Gen.m.b.H.
19	Tiroler Bauernkäserei Kolsass	Bauernkäserei Kolsass	1995	Tiroler Bauernkäserei Kolsass reg.Gen.m.b.H.
20	Tiroler Berglamm	Tiroler Berglamm - vom Bauern	1988	Landesverband der Tiroler Schafzüchter
21	Verband Tiroler Bauern Naturnah	Tiroler Bauern Naturnah	1989	Landes-Landwirtschaftskammer für Tirol
22	Verein Fürs Stubai	Stubai Kostbarkeit	1995	Landes-Landwirtschaftskammer für Tirol
23	Villgrater Natur Produkte	Villgrater Natur	1986	Villgrater Naturprodukte KEG
24	Wildschönauer Bauernfrühstück	Wildschönauer Bauernfrühstück	1989	Arge Wildschönauer Bauernmarkt
VORARLBERG				
	Initiative	Marke	gegründet	Träger der Organisation
1	Bewußt leben im Montafon	Montafon	1995	Tourismusverband Montafon
2	Bio-Bauern Sulzberg	Bio-Bauern Sulzberg	1996	Bio-Bauern Sulzberg reg.Gen.m.b.H.
3	Ernte für das Leben – Vorarlberg	Ernte	1989	Ernte für das Leben – Vorarlberg
4	KOPRA – Konsumenten-Produzenten-Arbeitsgemeinschaft	KOPRA	1988	KOPRA – Konsumenten-Produzenten-Arbeitsgemeinschaft
5	Natur und Leben Bregenzerwald	Natur und Leben Bregenzerwald	1991	Regionalplanungsgemeinschaft Bregenzerwald
6	Produktebörse Fontanella	Produktebörse Fontanella	1992	Produktebörse Fontanella
7	Sennereigenossenschaft Warth		1935	Sennereigenossenschaft Warth reg.Gen.m.b.H.
8	Tischlein deck dich	Tischlein deck dich	1992	Ernte für das Leben – Vorarlberg
9	Vom Ländle-Bur	Vom Ländle-Bur	1996	Vereinigung Vorarlberger bäuerlicher Direktvermarktung
10	Vorarlberger Biovermarktungs-KOPRA	KOPRA	1996	Vorarlberger Biovermarktungs-KOPRA reg.Gen.m.b.H.
11	Vorarlberger Naturprodukteverein	Ländle Siegel	1989	Landwirtschaftskammer Vorarlberg
12	Walser Bura-Walser Wirt	Walser Bura	1995	Walser Bura Verein

15						Obst, Getränke		X		X	X		X	X					
1241						Weichkäse, Graukäse, Glundner, Brösel- topfen			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
110			X			Emmentaler, Tafelbutter, Ziegenkäse, Milch			X	X	X		X	X					
260						Käse ("Zillertaler Gipfelstürmer", "Zillertaler Bauernkäse", "Der Zillertaler")			X	X	X		X	X					X
43			X			Bergkäse, Tafelbutter, Süßrahm			X	X	X		X	X	X				
65				X		Tilsiter, Bergkäse, Emmentaler, Butter, Jo- ghurt			X	X			X	X					
180				X		Emmentaler			X		X	X	X	X	X	X	X	X	X
28		X	X		X	Weichkäse, Emmentaler, Almkäse			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
500		X	X			Lammfleisch			X	X	X	X		X					
53						Milchprodukte, Erdäpfel, Speck und Wurst, Eier, Mastgeflügel		X		X				X					
120		X	X		X	Qualitätsfleisch, Schnäpse, Brot, Getreide, Honig			X	X	X	X	X	X	X				
45	X		X		X	Schafprodukte (u.a. Wollämmatten), Marmelade, Honig, Kräuteröle	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
30					X	alle landwirtschaftlichen Produkte			X	X	X		X	X					

VORARLBERG (Fortsetzung)

Anzahl Bauern	Kooperationspartner					Produktgruppen	Produktions- arten			Vertriebsformen				Reich- weite				
	K	H	GI	V	GG		B	K	G	DI	HA	GV	GA	R	N	I		
25		X			X	Fleisch (Schwein, Kalb, Rind, Lamm), Milchprodukte, Käse (Kuh, Schaf, Ziegen)			X	X	X		X	X				
14			X			Molkereiprodukte, Rinderwürste, Schwei- nefleisch, Eier	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X
130		X	X	X	X	alle landwirtschaftlichen Produkte	X			X	X		X	X				
105	X	X		X		alle landwirtschaftlichen Produkte	X			X	X			X				
60		X	X	X	X	alle landwirtschaftlichen Produkte			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
15		X	X		X	alle landwirtschaftlichen Produkte			X	X	X	X	X	X				
32		X			X	Bergkäse			X	X	X		X	X				
7						alle landwirtschaftlichen Produkte	X			X		X	X	X				
160						alle landwirtschaftlichen Produkte		X		X	X		X	X				
52		X	X	X	X	alle landwirtschaftlichen Produkte			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
28						Äpfel		X		X	X		X	X				
48	X	X		X	X	Fleisch und Wurst von Rind, Kalb, Schwein und Lamm, Käse, Imkereiprodukte			X	X	X		X	X				

ÖSTERREICH				
	Initiative	Marke	gegründet	Träger der Organisation
1	Demeterbund	Demeter	1969	Demeterbund
2	Dinatur	Dinatur	1990	Öbiogen
3	Erde & Saat	Erde & Saat	1988	Erde & Saat
4	Ernte für das Leben – Österreich	Ernte	1981	Ernte für das Leben – Österreich
5	Freiland Verband	Freiland	1994	Freiland Verband
6	ORBI – Fördergemeinschaft für gesundes Bauerntum	ORBI – organisch-biologisch	1959	ORBI – Fördergemeinschaft für gesundes Bauerntum
7	Styria Beef	Styria Beef	1980	Steirischer Fleischrinderverband Styria Beef

ÖSTERREICH (Fortsetzung)																
Anzahl Bauern	Kooperationspartner					Produktgruppen	Produktionsarten			Vertriebsformen				Reichweite		
	K	H	GI	V	GG		B	K	G	DI	HA	GV	GA	R	N	I
80						alle landwirtschaftlichen Produkte	X			X				X	X	
88						alle landwirtschaftlichen Produkte	X			X	X		X	X	X	
214						alle landwirtschaftlichen Produkte	X			X				X	X	
11220						alle landwirtschaftlichen Produkte	X									
75			X			Geflügel, Fleisch, Milch und Milchprodukte	X			X		X		X	X	
75	X		X			alle landwirtschaftlichen Produkte	X			X	X		X	X	X	
925			X		X	Jungrindfleisch aus Mutterkuhhaltung	X			X	X	X	X	X	X	

Quelle: BMLF/Culinar 1997

Tabelle 4.17

BAUERNMÄRKTE UND BAUERNLÄDEN						
Legende:						
BM = Bauernmarkt BBM = Biobauernmarkt BL = Bauernladen BBL = Biobauernladen WT = Öffnungszeit an einem oder mehreren Wochentagen WE = Öffnungszeit am Wochenende, Samstags und/oder Sonntags WT/WE = Öffnungszeiten an einem oder mehreren Wochentagen plus Samstag und/oder Sonntag						
Burgenland						
		Name	PLZ Ort	WT	WE	WT/WE
1.	BM	Bad Tatzmannsdorf	7431 Bad Tatzmannsdorf	X		
2.	BM	Güssing	7540 Güssing	X		
3.	BM	Jennersdorf	8380 Jennersdorf	X		
4.	BM	Neuberg	7535 Neuberg	X		
5.	BM	Oberwart	7400 Oberwart		X	
6.	BM	Olbendorf	7534 Olbendorf		X	
7.	BM	Pinkafeld	7423 Pinkafeld			X
8.	BM	Stegersbach	7551 Stegersbach	X		
9.	BM	Frauenkirchen	7132 Frauenkirchen	X		
10.	BM	Neusiedl/See	7100 Neusiedl/See		X	
1.	BL	Lutzmannsburg	7361 Lutzmannsburg			X
2.	BL	Nationalparkregion	7142 Illmitz			X
3.	BL	Stadtschlaining	7461 Stadtschlaining	X		
4.	BL	Unterwart	7501 Unterwart			X
5.	BL	Pinkafeld	7423 Pinkafeld			X
6.	BL	Buchschachen	7411 Buchschachen		X	
7.	BBL	Draßmarkt	7372 Draßmarkt			X
8.	BBL	Hochstraß	7442 Hochstraß		X	
9.	BBL	Oberwart	7400 Oberwart			X
10.	BBL	Samentendorf	7522 Samentendorf			X
11.	BBL	St. Andrä	7161 St. Andrä		X	
12.	BBL	Wiesen	7203 Wiesen	k.A.		
Kärnten						
		Name	PLZ Ort	WT	WE	WT/WE
1.	BM	Bad St. Leonhard	9462 Bad St. Leonhard		X	
2.	BM	Bleiburg	9150 Bleiburg		X	
3.	BM	Brückler	9081 Reifnitz	X		
4.	BM	Brückler	9371 Brückl		X	
5.	BM	Diex	9103 Diex		X	

Kärnten						
		Name	PLZ Ort	WT	WE	WT/WE
6.	BM	Feistritz	9181 Feistritz i. R.	X		
7.	BM	Glanegg	9555 Glanegg	X		
8.	BM	Hermagor	6920 Hermagor		X	
9.	BM	Klagenfurt	9020 Klagenfurt	X		
10.	BM	Kleinkirchheim	9546 Bad Kleinkirchheim		X	
11.	BM	Köttmantsdorf	9071 Köttmantsdorf		X	
12.	BM	Kühnsdorf	9125 Kühnsdorf	X		
13.	BM	Lavamünd	9473 Lavamünd		X	
14.	BM	Liesertaler	9853 Gmünd		X	
15.	BM	Magdalensberg	9020 Klagenfurt		X	
16.	BM	Obervellach	9821 Obervellach		X	
17.	BM	Reichenfels	9463 Reichenfels		X	
18.	BM	Schloßbauern	9800 Spittal		X	
19.	BM	St. Veit	9300 St. Veit a.d. Glan			X
20.	BM	Straßburg	9341 Straßburg		X	
21.	BM	Treibach	9330 Althofen		X	
22.	BM	Velden	9220 Velden	X		
23.	BM	Villach	9500 Villach		X	
24.	BM	Wolfsberg/Markthalle	9400 Wolfsberg			X
25.	BM	Wolfsberg/Minoritenplatz	9400 Wolfsberg	X		
26.	BBM	Hirschenau	9112 Griffen	X		
27.	BBM	Klagenfurt	9020 Klagenfurt	X		
1.	BL	Kleinkirchheim	9546 Bad Kleinkirchheim		X	
2.	BL	Lesachtal	9655 Maria Luggau			X
3.	BL	Naturkost	9020 Klagenfurt			X
4.	BL	Wolfsberg	9400 Wolfsberg			X
5.	BBL	Biothek Viktorhof	9321 Kappel am Kapelfeld	k.A.		
Niederösterreich						
		Name	PLZ Ort	WT	WE	WT/WE
1.	BM	AG der Bäuerinnen	3970 Weitra		X	
2.	BM	Allhartsberg	3331 Allhartsberg		X	
3.	BM	Amstetten	3300 Amstetten	X		
4.	BM	Baden	2500 Baden	X		
5.	BM	Biedermannsdorf	2340 Mödling	k.A.		
6.	BM	Brunnen	3730 Eggenburg		X	
7.	BM	Egelsee	3042 Egelsee	X		
8.	BM	Brunnenmarkt	3730 Eggenburg		X	
9.	BM	Gänserndorf	2230 Gänserndorf		X	
10.	BM	Gars/Kamp (Viktualienmarkt)	3571 Gars/Kamp		X	
11.	BM	Gerasdorf	2201 Gerasdorf		X	
12.	BM	Gloggnitz	2640 Gloggnitz		X	
13.	BM	Gmünd	3950 Gmünd		X	

Niederösterreich						
		Name	PLZ Ort	WT	WE	WT/WE
14.	BM	Göstling/Ybbs	3345 Göstling		X	
15.	BM	Granitstadt Schrems	3943 Schrems		X	
16.	BM	Grenzland BM	2262 Stillfried/March		X	
17.	BM	Großrußbach	2144 Großrußbach		X	
18.	BM	Grünau	3202 Grünau		X	
19.	BM	Grünmarkt	2630 Ternitz		X	
20.	BM	Gutenstein	2770 Gutenstein		X	
21.	BM	Haag	3350 Haag		X	
22.	BM	Herzogenburg	3130 Herzogenburg		X	
23.	BM	Hollenstein	3343 Hollenstein/Ybbs		X	
24.	BM	Horn	3580 Horn	X		
25.	BM	in Hofamt-Priel	3680 Persenbeug	X		
26.	BM	Jauerlinger Bauern	3643 Maria Laach		X	
27.	BM	Kirchschlag	2860 Kirchschlag		X	
28.	BM	Korneuburg	2100 Korneuburg	X		
29.	BM	Krems	3500 Krems	X		
30.	BM	Lasser+Schönfelder BM	2291 Schönfeld	X		
31.	BM	Litschau	3874 Litschau		X	
32.	BM	Maria Anzbach	3034 Maria Anzbach		X	
33.	BM	Melk	3390 Melk		X	
34.	BM	Merkersdorf	2082 Hardegg		X	
35.	BM	Mistelbach	2130 Mistelbach	X		
36.	BM	Mödling	2340 Mödling	X		
37.	BM	Mold	3580 Mold			X
38.	BM	Neulengbach	3040 Neulengbach		X	
39.	BM	Neunkirchen	2620 Neunkirchen		X	
40.	BM	Neustift-Innermanzing	3052 Oberkühlberg		X	
41.	BM	Oberndorf	3281 Oberndorf/Melk	X		
42.	BM	Persenbeug	3680 Persenbeug	X		
43.	BM	Poysdorf	2170 Poysdorf		X	
44.	BM	Purgstall	3251 Purgstall	X		
45.	BM	Purkersdorf	3002 Purkersdorf	X		
46.	BM	Scheibbs	3270 Scheibbs	X		
47.	BM	Schwechat	2320 Schwechat		X	
48.	BM	Seitenstetten	3353 Seitenstetten	X		
49.	BM	Simonsfeld	2115 Simonsfeld		X	
50.	BM	St. Christophen	3051 St. Christophen		X	
51.	BM	St. Peter	3352 St. Peter i.d.Au	X		
52.	BM	St. Pölten	3100 St. Pölten	X		
53.	BM	St. Valentin	4300 St. Valentin	X		
54.	BM	Stockerau	2000 Stockerau			X
55.	BM	Ternitz	2630 Ternitz		X	
56.	BM	Traisenpark	3100 St. Pölten	X		
57.	BM	Tulln	3430 Tulln		X	
58.	BM	Tullnerbach	3013 Tullnerbach		X	

Niederösterreich						
		Name	PLZ Ort	WT	WE	WT/WE
59.	BM	Vestenthaler BM	4431 Haidersdorf		X	
60.	BM	Waidhofen	3830 Waidhofen/Thaya		X	
61.	BM	Waidhofen	3340 Waidhofen a.d. Y.	X		
62.	BM	Weitra	3970 Weitra		X	
63.	BM	Wieselburger BM-Gruppe	3250 Wieselburg		X	
64.	BM	Wieselburg	3250 Wieselburg		X	
65.	BM	Wolkersdorf	2120 Wolkersdorf	X		
66.	BM	Ybbs	3370 Ybbs		X	
67.	BM	Ybbsitz	3341 Ybbsitz		X	
68.	BM	Zistersdorf	2225 Zistersdorf	X		
69.	BM	Zwettl	3910 Zwettl	X		
1.	BL	Amstetten	3300 Amstetten	X		
2.	BL	Amstetten	3300 Amstetten			X
3.	BL	Bruck	2460 Bruck an der L.			X
4.	BL	D´Greißlerei	3950 Eichberg		X	
5.	BL	D´Greißlerei	2860 Heidenreichstein			X
6.	BL	Dunkelstein	3385 Hafnerbach			X
7.	BL	Ebersberg	3040 Ebersberg			X
8.	BL	Egelsee	3042 Würmla			X
9.	BL	Erlauftaler Naturkostüberl	3264 Gresten			X
10.	BL	Fachschule Tullnerbach	3013 Tullnerbach			X
11.	BL	Fugging	3125 Statzendorf	X		
12.	BL	für´s Wochenende	3900 Schwarzenau			X
13.	BL	Gölsentaler Bauernladen	3161 St. Veit a.d. G.			X
14.	BL	Grete`s Bauernladen	3720 Parisdorf		X	
15.	BL	Gruberhof	2020 Hollabrunn			X
16.	BL	im HG-Markt	3040 Neulengbach			X
17.	BL	Inges	3202 Hofstetten		X	
18.	BL	Kasten	3072 Kasten			X
19.	BL	Laa/Thaya	2136 Laa/Thaya			X
20.	BL	Marchfelder Bauernspeis	2304 Orth/Donau			X
21.	BL	Maria Laach	3643 Maria Laach	X		
22.	BL	Mistelbach	2130 Mistelbach			X
23.	BL	Neunkirchen	2620 Neunkirchen		X	
24.	BL	Ökothek Natur- und BL	2460 Bruck/Leitha		X	
25.	BL	Pulkautaler	2053 Jetzelsdorf		X	
26.	BL	Ramsauer /GH Edletzberger	3172 Ramsau		X	
27.	BL	Ravelsbach	3720 Ravelsbach			X
28.	BL	Retzer Land	2070 Retz			X
29.	BL	Steghof	3040 Neulengbach		X	
30.	BL	Stetten	2100 Stetten			X
31.	BL	Tulln	3430 Tulln			X
32.	BL	Weinviertler	2130 Mistelbach		X	

Niederösterreich						
		Name	PLZ Ort	WT	WE	WT/WE
33.	BBL	Ernte Bauernstube	2700 Wiener Neustadt			X
34.	BBL	Ernteladen	3233 Kilb			X
35.	BBL	Gölsentaler Bauernladen	3161 St. Veit an der Gölsen			X
36.	BBL	Gresten	3264 Gresten			X
37.	BBL	Inge´s Bauernladen	3202 Hofstetten/Pielach			X
38.	BBL	Kettler	2053 Peigarten			X
39.	BBL	Lebensqualität v. Bauernhof	3340 Waidhofen a.d.Ybbs			X
40.	BBL	Teix	3041 Aspernhofen	X		
41.	BBL	Landwirtsch. FS Tullnerbach	3013 Tullnerbach/Lawies	X		
42.	BBL	St. Georgen	3151 St. Georgen am Steinfelde	X		
43.	BBL	Wokurek	3151 St. Georgen am Steinfelde			X
Oberösterreich						
		Name	PLZ Ort	WT	WE	WT/WE
1.	BM	Aisthofen	4311 Aisthofen		X	
2.	BM	Alkoven	4072 Alkoven	X		
3.	BM	Alt-Hellmonsödt	4202 Hellmonsödt		X	
4.	BM	Altheim	4950 Altheim		X	
5.	BM	Ampflwang	4843 Ampflwang	X		
6.	BM	Andorf	4780 Schärding		X	
7.	BM	Aschach	4082 Aschach		X	
8.	BM	Bad Hall	4540 Bad Hall	X		
9.	BM	Bad Ischl	4820 Bad Ischl	X		
10.	BM	Bad Kreuzen	4362 Bad Kreuzen		X	
11.	BM	Bad Leonfelden	4190 Bad Leonfelden		X	
12.	BM	Bad Wimsbach	4654 Bad Wimsbach		X	
13.	BM	Bad Zell	4283 Bad Zell	X		
14.	BM	Braunau	5280 Braunau	X		
15.	BM	Dimbach	4371 Dimbach		X	
16.	BM	Ebelsberg	4020 Linz		X	
17.	BM	Ebensee	4802 Ebensee	X		
18.	BM	Eberschwang	4906 Eberschwang		X	
19.	BM	Eferding	4070 Eferding		X	
20.	BM	Eferding	4070 Eferding		X	
21.	BM	Enns	4470 Enns		X	
22.	BM	Freistadt	4240 Freistadt		X	
23.	BM	Froschberg	4020 Linz		X	
24.	BM	Gallneukirchen	4210 Gallneukirchen		X	
25.	BM	Garsten	4451 Garsten		X	
26.	BM	Gmunden	4810 Gmunden		X	
27.	BM	Greim	4368 Greim		X	
28.	BM	Grieskirchen	4710 Grieskirchen		X	
29.	BM	Großraming	4463 Großraming	X		
30.	BM	Gunskirchen	4623 Gunskirchen		X	

Oberösterreich						
		Name	PLZ Ort	WT	WE	WT/WE
31.	BM	Hartkirchen	4081 Hartkirchen		X	
32.	BM	Haslach	4170 Haslach		X	
33.	BM	Hörsching	4063 Hörsching		X	
34.	BM	Kleinzell	4115 Kleinzell		X	
35.	BM	Kremsmünster	4550 Kremsmünster	X		
36.	BM	Lanzersdorf	4150 Rohrbach			X
37.	BM	Lenzing	4860 Lenzing	X		
38.	BM	Linz	4020 Linz		X	
39.	BM	Linz	4020 Linz	X		
40.	BM	Losenstein	4460 Losenstein	X		
41.	BM	Marchtrenk	4614 Marchtrenk		X	
42.	BM	Mattigtal	5222 Pfaffstätt	X		
43.	BM	Mondsee	5310 Mondsee		X	
44.	BM	Mürzbach	4323 Mürzbach		X	
45.	BM	Müli	4020 Linz			X
46.	BM	Neufelden	4120 Neufelden		X	
47.	BM	Neuhofen	4501 Neuhofen.	X		
48.	BM	Obernberg	4982 Obernberg/Inn		X	
49.	BM	Ohlsdorf/Kleinreith	4694 Ohlsdorf	X		
50.	BM	Perg	4320 Perg			X
51.	BM	Peuerbach	4722 Peuerbach	X		
52.	BM	Pfarrkirchen	4141 Pfarrkirchen		X	
53.	BM	Raab	4760 Raab		X	
54.	BM	Regau	4844 Regau	X		
55.	BM	Ried	4910 Ried im Innkreis	X		
56.	BM	Rohrbach	4150 Rohrbach		X	
57.	BM	Rosenau	4581 Rosenau/Hengstpaß	X		
58.	BM	Sarleinsbach	4152 Sarleinsbach		X	
59.	BM	Schärding	4780 Schärding		X	
60.	BM	Scharnstein	4644 Scharnstein		X	
61.	BM	Scharten	4612 Scharten		X	
62.	BM	Schwanenstadt	4690 Schwanenstadt	X		
63.	BM	Spallerhof	4020 Linz	X		
64.	BM	St. Georgen	4880 St. Georgen im A.		X	
65.	BM	St. Georgen a.d.G.	4222 St. Georgen a.d.G.		X	
66.	BM	St. Georgen / W.	4372 St. Georgen		X	
67.	BM	St. Martin	4113 St. Martin		X	
68.	BM	St. Peter	4171 St. Peter am W.		X	
69.	BM	St. Veit	4173 St. Veit im M.		X	
70.	BM	Stadl-Paura	4651 Stadl-Paura	X		
71.	BM	Steyr	4400 Steyr			X
72.	BM	Ternberg	4452 Ternberg		X	
73.	BM	Tragwein	4284 Tragwein		X	
74.	BM	Traun	4050 Traun	X		

Oberösterreich						
		Name	PLZ Ort	WT	WE	WT/WE
75.	BM	Urfahr	4020 Linz		X	
76.	BM	Vorchdorf	4655 Vorchdorf	X		
77.	BM	Vorderstoder	4574 Vorderstoder		X	
78.	BM	Waldzell	4924 Waldzell			X
79.	BM	Weißkirchen	4616 Weißkirchen/Traun		X	
80.	BM	Wels	4600 Wels	X		
81.	BM	Weyer	3335 Weyer		X	
82.	BM	Windischgarsten	4580 Windischgarsten	X		
83.	BM	Zell	4755 Zell an der Pram		X	
84.	BM	Bauernmarktstub'n	4553 Schlierbach		X	
85.	BBM	Bad Hall	4540 Bad Hall	X		
86.	BBM	Mattighofen	5230 Mattighofen	X		
87.	BBM	Vöcklabruck	4840 Vöcklabruck			X
1.	BL	"S'Gwölb"	4170 Haslach			X
2.	BL	Die Hoflieferanten	4400 Steyr			X
3.	BL	Fischhofer	4893 Zell/Moos			X
4.	BL	Freiling	4942 Gurten	X		
5.	BL	Haag	4680 Haag	X		
6.	BL	Hofkirchen	4492 Hofkirchen	X		
7.	BL	Kirchdorf	4560 Kichdorf			X
8.	BL	Lanzersdorf	4150 Rohrbach			X
9.	BL	Leonstein	4592 Leonstein			X
10.	BL	Mondsee	5310 Mondsee			X
11.	BL	Mutter Erde	4050 Traun			X
12.	BL	Prechtl	4121 Altenfelden		X	
13.	BL	Reichraming	4462 Reichraming		X	
14.	BL	Stadlbauer	4201 Gramastetten		X	
15.	BL	Steinwände	4161 Ulrichsberg			X
16.	BL	Um das Eck	4652 Ansfelden			X
17.	BL	Wartberg	4224 Wartberg ob der A.			X
18.	BBL	Bioladl	4451 Garsten			X
19.	BBL	Eidenberg	4201 Eidenberg		X	
20.	BBL	Ernte-Land	4020 Linz			X
21.	BBL	Kremstal	4560 Kirchdorf a. d. K.			X
22.	BBL	Lois	4060 Leonding			X
23.	BBL	ORBI	4020 Urfahr	X		
24.	BBL	ORBI	4600 Wels			X
25.	BBL	Pregarten	4230 Pregarten			X
26.	BBL	Schardenberg	4784 Schardenberg		X	
27.	BBL	Steyr	4400 Steyer			X
28.	BBL	Südbahnhof	4020 Linz			X

Salzburg						
		Name	PLZ Ort	WT	WE	WT/WE
1.	BM	Abtenau	5441 Abtenau	X		
2.	BM	Alpenstraße	5020 Salzburg	X		
3.	BM	Altenmarkt	5541 Altenmarkt	X		
4.	BM	ARGE NP Hohe Tauern	5700 Zell am See			X
5.	BM	Bruck a.d. G.	5671 Bruck a.d. G.	X		
6.	BM	Eugendorf	5301 Eugendorf		X	
7.	BM	Papagenoplatz	5020 Salzburg	X		
8.	BM	Schramme vor Mirabell	5020 Salzburg	X		
9.	BM	Franiskanergasse	5020 Salzburg		X	
10.	BM	Lehner Station	5020 Salzburg	X		
11.	BM	Grödig	5082 Grödig	X		
12.	BM	Kuchl	5431 Kuchl		X	
13.	BM	Mariapfarr	5571 Mariapfarr	X		
14.	BM	Mauterndorf	5570 Mauterndorf	X		
15.	BM	Mittersill	5730 Mittersill	X		
16.	BM	Mühlbach a.H.	5505 Mühlbach a.H.	X		
17.	BM	Neumarkt	5202 Neumarkt		X	
18.	BM	Oberalm	5411 Oberalm	X		
19.	BM	Radstadt	5550 Radstadt	X		
20.	BM	Saalfelden	5760 Saalfelden		X	
21.	BM	Schwarzach	5620 Schwarzach	X		
22.	BM	Seekirchen	5201 Seekirchen		X	
23.	BM	St. Johann	5600 St. Johann i.P.	X		
24.	BM	Straßwalchen	5204 Straßwalchen	X		
25.	BM	Tamsweg	5580 Tamsweg			X
26.	BM	Tauernlamm	5660 Taxenbach	X		
27.	BM	Unternberg	5580 Unternberg		X	
28.	BM	Uttendorf	5723 Uttendorf		X	
29.	BM	Winklhof	5411 Oberalm	X		
30.	BBM	Bischofshofen	5500 Bischofshofen	X		
31.	BBM	Faistenau	5324 Faistenau	X		
32.	BBM	Grünmarkt / Franiskanergasse	5020 Salzburg		X	
33.	BBM	Klessheim	5020 Klessheim		X	
34.	BBM	Papagenoplatz	5020 Salzbrug	X		
35.	BBM	Schrann	5020 Salzburg	X		
36.	BBM	St. Michael	5582 St. Michael i.L.	X		
37.	BBM	Unken	5091 Unken	X		
38.	BBM	Ursprung	5161 Elixhausen	X		
1.	BBL	Thalgau Bauernkramer	5303 Thalgau			X
2.	BBL	St. Georgen	5110 St. Georgen			X

Steiermark						
		Name	PLZ Ort	WT	WE	WT/WE
1.	BM	Aigen	8943 Aigen	k.A.		
2.	BM	Andritz	8020 Graz		X	
3.	BM	ARGE	8190 Birkfeld	X		
4.	BM	Arnfels	8454 Arnfels		X	
5.	BM	Bad Aussee	8990 Bad Aussee	X		
6.	BM	Bad Gams	8524 Bad Gams		X	
7.	BM	Bad Gleichenberg	8344 Bad Gleichenberg	X		
8.	BM	Bad Waltersdorf	8271 Bad Waltersdorf			X
9.	BM	Birkfeld	8190 Birkfeld	X		
10.	BM	Bruck	8600 Bruck a.d.Mur			X
11.	BM	Citypark	8020 Graz		X	
12.	BM	Deutschfeistritz	8121 Deutschfeistritz		X	
13.	BM	Deutschlandsberg	8530 Deutschlandsberg	X		
14.	BM	Dogro	8020 Graz	X		
15.	BM	Eggersdorf	8063 Eggersdorf	X		
16.	BM	Ehrenhausen	8461 Ehrenhausen	X		
17.	BM	Eibiswald	8552 Eibiswald		X	
18.	BM	Fehring/Fa.Gady	8350 Fehring		X	
19.	BM	Fehring/Lagerhaus	8350 Fehring		X	
20.	BM	Feldbach	8330 Feldbach			X
21.	BM	Feldkirchen	8081 Feldkirchen/Graz	X		
22.	BM	Fernitz	8072 Fernitz	X		
23.	BM	Fohndorf	8753 Fohndorf	X		
24.	BM	Friedberg	8240 Friedberg	X		
25.	BM	Frohnleiten	8130 Frohnleiten		X	
26.	BM	Fürstenfeld	8280 Fürstenfeld			X
27.	BM	Gams	8524 Gams ob Fraunthal	X		
28.	BM	Gleisdorf	8200 Gleisdorf			X
29.	BM	Gnas	8342 Gnas		X	
30.	BM	Gösting	8020 Graz		X	
31.	BM	Grambach	8071 Grambach	X		
32.	BM	Gratkorn	8101 Gratkorn		X	
33.	BM	Gröbming	8962 Gröbming	X		
34.	BM	Groß St. Florian	8522 Groß St. Florian		X	
35.	BM	Grundlsee	8993 Grundlsee	X		
36.	BM	Hartberg	8230 Hartberg	X		
37.	BM	Hasnerplatz	8020 Graz			X
38.	BM	Hatzendorf	8361 Hatzendorf		X	
39.	BM	Hausmannstätten	8071 Hausmannstätten	X		
40.	BM	Hitzendorf	8151 Hitzendorf	X		
41.	BM	Hofbauerplatz	8020 Graz			X
42.	BM	IKEA-Markt	8020 Graz			X
43.	BM	Judenburg	8750 Judenburg		X	
44.	BM	Judendorf	8111 Judendorf/Straßengel	X		

Steiermark						
		Name	PLZ Ort	WT	WE	WT/WE
45.	BM	Kaindorf	8224 Kaindorf		X	
46.	BM	Kaiser-Josef-Platz	8020 Graz			X
47.	BM	Kapfenberg	8605 Kapfenberg	X		
48.	BM	Kindberg	8650 Kindberg			X
49.	BM	Kirchbach	8082 Kirchbach		X	
50.	BM	Kirchberg	8324 Kirchberg a.d.Raab		X	
51.	BM	Knittelfeld	8720 Knittelfeld		X	
52.	BM	Köflach	8580 Köflach	X		
53.	BM	Krieglach	8670 Krieglach		X	
54.	BM	Kumberg	8062 Kumberg		X	
55.	BM	Lafnitz	8233 Lafnitz		X	
56.	BM	Lannach	8502 Lannach		X	
57.	BM	Laßnitzhöhe	8301 Laßnitzhöhe		X	
58.	BM	Leibnitz	8430 Leibnitz			X
59.	BM	Lendplatz	8020 Graz			X
60.	BM	Leoben	8700 Leoben	X		
61.	BM	Liebenau	8041 Graz	X		
62.	BM	Lieboch	8501 Lieboch	X		
63.	BM	Liezen	8940 Liezen	X		
64.	BM	Ligist	8563 Ligist	X		
65.	BM	Loipersdorf	8282 Loipersdorf			X
66.	BM	Mitterndorf	8983 Bad Mitterndorf	X		
67.	BM	Mönichwald	8252 Mönichwald	X		
68.	BM	Murau	8850 Murau	X		
69.	BM	Mureck	8480 Mureck		X	
70.	BM	Mürzzuschlag	8680 Mürzzuschlag		X	
71.	BM	Nestelbach	8302 Nestelbach/Graz		X	
72.	BM	Öblarn	8960 Öblarn		X	
73.	BM	Ostbahnhof	8020 Graz		X	
74.	BM	Passailler Land	8162 Passail	X		
75.	BM	Peggau	8120 Peggau		X	
76.	BM	Pinggau	8243 Pinggau		X	
77.	BM	Pöllau	8225 Pöllau		X	
78.	BM	Proleb	8712 Proleb		X	
79.	BM	Prosdorf	8081 Heiligenkreuz		X	
80.	BM	Raaba	8074 Raaba	X		
81.	BM	Radkersburg	8490 Bad Radkersburg	X		
82.	BM	Radkersburg	8490 Bad Radkersburg	X		
83.	BM	Ragnitz	8020 Graz	X		
84.	BM	Ratten	8673 Ratten		X	
85.	BM	Schladming	8970 Schladming	X		
86.	BM	Seiersberg	8054 Seiersberg	X		
87.	BM	Semriach	8102 Semriach		X	
88.	BM	Spielberg	8720 Spielberg b. K.	X		

Steiermark						
		Name	PLZ Ort	WT	WE	WT/WE
89.	BM	St. Josef	8503 St. Josef		X	
90.	BM	St. Marein	8641 St. Marein			X
91.	BM	St. Margarethen	8321 St. Margarethen		X	
92.	BM	St. Michael	8770 St. Michael		X	
93.	BM	St. Peter	8020 Graz		X	
94.	BM	St. Ruprecht	8181 St. Ruprecht		X	
95.	BM	Stainz	8510 Stainz		X	
96.	BM	Stainztal	8504 Mettersdorf		X	
97.	BM	Strallegg	8192 Strallegg		X	
98.	BM	Straßgang	8020 Graz		X	
99.	BM	Stubenberg am See	8223 Stubenberg am See	X		
100.	BM	Studenzen	8322 Studenzen		X	
101.	BM	Triestersiedlung	8041 Graz			X
102.	BM	Trofaiach	8793 Trofaiach		X	
103.	BM	Übelbach	8124 Übelbach		X	
104.	BM	Unterlamm	8352 Unterlamm		X	
105.	BM	Vasoldberg	8071 Vasoldberg			X
106.	BM	Voitsberg	8570 Voitsberg			X
107.	BM	Vorau	8250 Vorau	X		
108.	BM	Weißkirchen	8741 Weißkirchen		X	
109.	BM	Weiz	8160 Weiz			X
110.	BM	Wetzelsdorf	8052 Graz		X	
111.	BM	Wildon	8410 Wildon		X	
112.	BM	Wörschach	8942 Wörschach	X		
113.	BM	Zerlach	8082 Zerlach	X		
114.	BBM	1. Grazer Biobauernmarkt	8010 Graz	X		
115.	BBM	1. Obersteir. Biobauernmarkt	8820 Neumarkt		X	
1.	BL	Die 3 Bauern	8042 Graz		X	
2.	BL	Fehring	8350 Fehring			X
3.	BL	Feldbach	8330 Feldbach			X
4.	BL	Gudenburg	8724 Spielberg			X
5.	BL	Graz	8010 Graz			X
6.	BL	Judenburg	8750 Judenburg			X
7.	BL	Leibnitz	8430 Leibnitz			X
8.	BL	Leoben	8700 Leoben	X		
9.	BL	Murau	8850 Murau			X
10.	BL	Reinprecht	8010 Graz		X	
11.	BL	Rittscheintal	8362 Söchau			X
12.	BL	Rosenthal	8083 St. Stefan im R.			X
13.	BL	St. Radegund	8061 St.Radegund	X		
14.	BBL	Bauernladen	8010 Graz	k.A.		
15.	BBL	Die Knospe	8042 Graz	k.A.		
16.	BBL	Ernteland	8720 Knittelfeld	k.A.		

Steiermark						
		Name	PLZ Ort	WT	WE	WT/WE
17.	BBL	Farmers`s Ernte	8010 Graz	k.A.		
Tirol						
		Name	PLZ Ort	WT	WE	WT/WE
1.	BM	Alpbach	6236 Alpbach		X	
2.	BM	beim Greif	6020 Innsbruck		X	
3.	BM	Breitenbach	6252 Breitenbach		X	
4.	BM	Brixlegg	6230 Brixlegg		X	
5.	BM	Burggraben	6020 Innsbruck	X		
6.	BM	DEZ/lbk.	6020 Innsbruck	X		
7.	BM	Hall	6060 Hall i. Tirol		X	
8.	BM	Hötting-West	6020 Innsbruck		X	
9.	BM	Imst	6460 Imst		X	
10.	BM	Kitzbühel	6370 Kitzbühel		X	
11.	BM	Kössen	6345 Kössen		X	
12.	BM	Kufstein	6330 Kufstein		X	
13.	BM	Markthalle	6020 Innsbruck			X
14.	BM	Matrei a. Brenner	6143 Matrei a. Brenner	X		
15.	BM	Matrei i.O.	9971 Matrei i.O.		X	
16.	BM	Mayrhofen	6290 Mayrhofen	X		
17.	BM	Mieminger Plateau	6414 Mieming		X	
18.	BM	Neu-Rum	6020 Innsbruck	X		
19.	BM	Neustift	6167 Neustift im Stubai	X		
20.	BM	Osttiroler BM	9900 Lienz		X	
21.	BM	Reith	6370 Reith b.K.	X		
22.	BM	Rotholz	6200 Rotholz	X		
23.	BM	Rum	6060 Rum		X	
24.	BM	Schwaz	6130 Schwaz		X	
25.	BM	Sillpark	6020 Innsbruck		X	
26.	BM	Sparkassenplatz	6020 Innsbruck	X		
27.	BM	St. Johann	6380 St. Johann		X	
28.	BM	St. Nikolaus	6020 Innsbruck		X	
29.	BM	Steinach	6150 Steinach	X		
30.	BM	Telfs	6410 Telfs		X	
31.	BM	Völs	6167 Völs		X	
32.	BM	Wildschönau	6311 Oberau		X	
33.	BM	Wiltener Platz	6020 Innsbruck		X	
34.	BM	Wohnheim Pradl	6020 Innsbruck	X		
35.	BM	Wörgl	6300 Wörgl		X	
36.	BBM	Vomp	6134 Vomp	X		
1.	BL	Axams	6094 Axams			X
2.	BL	Breitenwang	6600 Breitenwang	X		
3.	BL	Brixental	6365 Kirchberg			X

Tirol						
		Name	PLZ Ort	WT	WE	WT/WE
4.	BL	Hochpustertal	9920 Sillian			X
5.	BL	Inzing	6401 Inzing			X
6.	BL	Landeslehranstalt Rotholz	6200 Rotholz	X		
7.	BL	Leutasch	6105 Leutasch	X		
8.	BL	Matrei i. O.	9971 Matrei i. O.			X
9.	BL	Nassereith	6465 Nassereith	X		
10.	BL	Oberndorf	6372 Oberndorf			X
11.	BL	Pitztaler	6460 Imst			X
12.	BL	Pradl	6020 Innsbruck			X
13.	BL	Silz	6424 Silz			X
14.	BL	Virgen	9972 Virgen			X
15.	BL	Volders	6111 Volders			X
16.	BL	Wildschönau	6313 Auffach			X
17.	BBL	Lumperer Hof	6122 Fritzens			X
18.	BBL	Wach	6020 Innsbruck	X		

Vorarlberg						
		Name	PLZ Ort	WT	WE	WT/WE
1.	BM	Au	6883 Au	X		
2.	BM	Bezau	6870 Bezau	X		
3.	BM	Bludenz	6700 Bludenz		X	
4.	BM	Braz	6751 Braz		X	
5.	BM	Bregenz	6900 Bregenz	X		
6.	BM	Dornbirn	6850 Dornbirn		X	
7.	BM	Egg	6863 Egg		X	
8.	BM	Feldkirch	6800 Feldkirch		X	
9.	BM	Frastanz	6820 Frastanz		X	
10.	BM	Götzis	6840 Götzis		X	
11.	BM	Lech	6764 Lech	X		
12.	BM	Lustenau	6890 Lustenau	X		
13.	BM	Rankweil	6830 Rankweil	X		
14.	BM	Schoppernau	6886 Schoppernau	X		
15.	BM	St. Gallenkirch	6791 St. Gallenkirch	X		
16.	BM	Sulzberg	6934 Sulzberg		X	
17.	BM	Thüringen	6712 Thüringen		X	
18.	BM	Tschagguns	6774 Tschagguns		X	
19.	BM	Vandans	6773 Vandans		X	
1.	BBL	Biosennerei Langen	6932 Langen	X		
2.	BBL	Böckle G.	6811 Götzis			X
3.	BBL	Böckle A.	6811 Götzis			X
4.	BBL	Ehrne	6805 Giesingen	X		
5.	BBL	Fink	6934 Sulzberg			X
6.	BBL	Vetter	6890 Lustenau			X

Wien						
		Name	PLZ Ort	WT	WE	WT/WE
1.	BM	Asparn	1220 Wien	X		
2.	BM	Elisabethplatz	1040 Wien			X
3.	BM	Fuhrmann Haus	1140 Wien			X
4.	BM	Hernalser Pfarrkirche	1170 Wien	k.A.		
5.	BM	Josef-Mathias-Hauer-Platz	1080 Wien	X		
6.	BM	Lainz	1130 Wien	X		
7.	BM	Lerchenfelderstraße	1080 Wien	X		
8.	BM	Möbel Ludwig	1100 Wien		X	
9.	BM	Siegesplatz	1220 Wien	X		
10.	BM	Ekazent Stammersdorf	1220 Wien		X	
11.	BBM	Freyung	1010 Wien			X
1.	BBL	Polzer	1220 Wien	k.A.		

Quelle: BMLF/Culinar 1997

Tabelle 4.18

INITIATIVEN IN DEN BEREICHEN TOURISMUS, GASTRONOMIE UND LANDWIRTSCHAFT			
Name der Initiative	Kurzbeschreibung und Zielsetzung	Regelmäßige Aktivitäten	Mitglieder und Kooperationspartner
Tirol			
Öztaler Bauernfrühstück	Das Ziel der ARGE Öztaler Bauern ist es, die regionalen landwirtschaftlichen Produkte, in den Bereichen Gastronomie und Hotellerie zu vermarkten	1 x pro Woche Bauernfrühstück in den touristischen Partnerbetrieben, um dem Gast die Möglichkeit zu bieten, regionale Spezialitäten zu verkosten	10 Bauern, 20 Gastwirte und Pensionsinhaber
Villgrader Naturprodukte	Vermarktung von Produkten der Osttiroler Bergbauern, Schwerpunkt Schaffleisch und -käse	Gemeinsame Vermarktung auch in Tourismusbetrieben	4 Mitgliedsbauern, 60 Kooperationsbauern, 30 Hausfrauen, Kooperation mit zahlreichen Tourismusbetrieben
Tiroler Wirtshauskultur	Das Wirtshaus als kulinarischer und kultureller Treffpunkt im Zentrum der dörflichen Kommunikation soll bewahrt werden. Gleichzeitig soll das kulinarische Angebot qualitativ verbessert werden, wobei das Schwergewicht auf regionstypische Gerichte und Produkte gelegt wird	Festlegung von Teilnahmekriterien und Auswahl von Wirtshäusern, gezielte Öffentlichkeitsarbeit, Herausgabe eines „Tiroler Wirtshausführers“, Veranstaltungen von Spezialitätenwochen, kontinuierliche Förderung des Fachwissens durch Kooperation mit der Landwirtschaft, Sammlung regionaler Kochrezepte mit der Absicht, ein Tiroler Kochbuch herauszugeben	125 Mitgliedswirtshäuser, Kooperation mit Tirol Werbung, Wirtschaftskammer, mehreren Sponsorpartnern sowie der Landwirtschaftskammer Tirol und diversen Direktvermarktungsorganisationen
Tiroler Bauerntelefon	Auf Initiative der Landwirtschaftskammer Tirol wurde eine Informations-Drehscheibe und Vermittlungsstelle zwischen Bauern und Konsumenten (Privatabnehmer, Gastronomie etc.) eingerichtet	Das Bauerntelefon ist eine Serviceleistung der Kammer und informiert über Adressen von Ab-Hof-Verkäufen, Angebote regionaler Spezialitäten, Bauernläden in Tirol, Veranstaltungsorte und Termine von Bauernmärkten	k. A.
Partner Bauer	Jene gastronomischen Betriebe, die bereits mit dem Tiroler Umweltgütesiegel ausgezeichnet sind, sollen angeregt werden, mit regionalen Bauern zu kooperieren	Weiterentwicklung des Kriterienkataloges für das Umweltsiegel, Marketing, Beratung und Betreuung der bisher 134 Umweltgütesiegelbetriebe (erstmalige Beurteilung und Vergabe des neuen Gütesiegels 1997)	Landwirtschaftskammer, Wirtschaftskammer Sektion Tourismus, Tirol Werbung; Kooperation mit der Südtirol Werbung, die das Gütezeichen übernommen hat
Wildschönauer Frühstück	Attraktives Angebot von bäuerlichen Spezialitäten für die Gäste der Region in Form eines Bauernfrühstücks in den Partnerbetrieben.	Bauernfrühstück mit einem Mindestangebot an regionalen Produkten einmal wöchentlich in den Partnerbetrieben, Veranstaltung von Bauernmärkten in den Hotels, Angebot von Geschenkskörben, Errichtung von Geschenksvitrinen in den Hotels	19 Landwirte, 6 Hotelbetriebe, Tourismusverband
Natur und Leben Bregenzerwald	Die Initiative will ein Rahmen für die Entwicklung von stabilen Partnerschaften unter den verschiedenen Berufsgruppen rund um die bäuerliche Produktion, deren Verarbeitung und Vermarktung sein	Landwirtschaftliche Produkte- und Adressenbörse, Direktvermarktung bäuerlicher Produkte, Veranstaltungen von Land- und Gastwirtekulinarischen, Bauernkästen und Bauernfrühstück, regelmäßige Organisation von Veranstaltungen, Schulungen und Weiterbildungen	Vorarlberger Naturprodukteverein, Junges Gastgewerbe Vorarlberg, Regionalplanungsgemeinschaft, Bregenzerwald-Tourismus, zahlreiche Landwirte, 8 Metzger, 50 Gastwirte, 2 Handelsbetriebe, 22 Sennereien, Gemeinden und öffentliche Institutionen

Name der Initiative	Kurzbeschreibung und Zielsetzung	Regelmäßige Aktivitäten	Mitglieder und Kooperationspartner
Vorarlberg			
Walser Bura	Zahlreiche Bauern aus dem Kleinwalsertal haben sich mit dem Ziel zusammengesetzt, den Verkauf von landwirtschaftlichen Produkten aus der Region zu fördern	Vermittlungsstelle zwischen Landwirten, Konsumenten und Gastronomiebetrieben, wöchentlicher Mini-Markt, Veranstaltung von Spezialitäten-Wochen	44 Landwirte, 3 Imker, 6 Alpen, 25 Gastwirte, 2 Handels- und Gewerbebetriebe, 47 Konsumenten, Kooperation mit Schlachtverein und Umweltgütesiegel „Umwelt-Distel“ sowie Verkehrsamt und Gemeinde Kleinwalsertal
Bauernkasten	Über die unterschiedlichsten Einrichtungen (Kästen, Vitrinen, Regale u.ä.) verkaufen Vorarlberger Gastwirte bäuerliche Spezialitäten zum Mitnehmen	Eine monatliche Land & Gastwirteklasseur soll berufsüberschneidende Themen bearbeiten und neue Initiativen lancieren	Junges Gastgewerbe Vorarlberg, Gourmetclub Vorarlberg, Jungbauern/Landjugend, ARGE LandwirtschaftsmeisterInnen, Landwirtschaftskammer für Vorarlberg, Vorarlberger Naturprodukteverein, viele Bauern und Gastwirte
Vorarlberger Wirtshaus	Das Wirtshaus als kulinarischer und kultureller Treffpunkt im Zentrum der dörflichen Kommunikation soll bewahrt werden	Festlegung von Teilnahmekriterien und Auswahl von Wirtshäusern, gezielte Öffentlichkeitsarbeit, traditionelle Gerichte spielen eine Rolle, als regionales Produkt wird nur der Vorarlberger Käse angeführt	Vorarlberger Landesregierung, Landesverband Vorarlberg Tourismus, Fachgruppe Gastronomie der Vorarlberger Wirtschaftskammer, ca. 140 Vorarlberger Wirtshäuser
Bewußt leben im Montafon	Auf Initiative des Tourismusverbandes Montafon wird den regionalen Bauern die Möglichkeit der Beschäftigung in touristischen Unternehmen und die Basis für die Direktvermarktung geschaffen	Aktionswoche in Hotels und Gastronomiebetrieben mit Speisen aus heimischen Produkten, regelmäßige Bauernmärkte, gemeinsame Präsentation des Angebotes bei unterschiedlichen Veranstaltungen, eigener Verkaufsladen mit heimischen Bioprodukten, regelmäßige Stammtische, Schau-Hof	30-40 Landwirtschaftsbetriebe, 25-30 Hotellerie- und Gastronomiebetriebe
Produktbörse Fontanella	Pionier in der Partnerschaft zwischen Land- und Gastwirten, Belieferung der heimischen Gastronomie, Produktion und Vermarktung von regionalen landwirtschaftlichen Produkten	Wöchentlicher Bauernmarkt (Sommer), monatliche Erstellung einer Börsenliste über die verfügbaren Produkte, monatlicher Treff der Mitglieder und Kooperationspartner zur Schaffung einer Ideenbörse, Referate, Vorträge und Informationsveranstaltungen	28 Landwirte, 10 Hoteliers und Gastwirte, 1 Tischlerei, 1 Lebensmittelhändler, Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer Vorarlberg und Natur-Produkte-Verein
Thalgauer Bauernkramer	Ein eigener Bauernladen und ein „Einkaufspool“ soll die Zusammenarbeit von Bauern und Gastronomie verstärken	Zusammenarbeit von Bauern, Gastronomie und Gewerbetreibenden, Beitrag zur Tourismus-Philosophie „Thalgau - das gesunde Dorf“, konsequente Ausrichtung auf Qualität und die Bedürfnisse ernährungsbewußter Konsumenten, Marketing und Werbung durch Kooperation insbesondere mit dem Tourismusverband	14 Landwirte, 3 Gastronomen, 2 Gewerbetreibende, 1 Handelsbetrieb, 1 Bank, Tourismusverband

Name der Initiative	Kurzbeschreibung und Zielsetzung	Regelmäßige Aktivitäten	Mitglieder und Kooperationspartner
Salzburg			
Bauernprodukte aus dem Pinzgauer Saalachtal	Neben der Einkommensverbesserung der Bauern steht die Offenhaltung der Wege zu den Almhütten sowie deren Bewirtschaftung im Zentrum	Qualitätssiegel für Produkte und Partnerbetriebe, regelmäßige Bauernmärkte, regelmäßige Organisation von Festen und kulinarischen Veranstaltungen mit regionalen Produkten, regelmäßige Versammlung mit den Mitgliedsbetrieben und Kooperationspartnern	35 Gastwirte, 45 Bauern, 2 Fleischzüchter, 2 Kleintierzüchter, 1 Imker
Orginal Pinzgauer Naturprodukte	Kooperation von Landwirten und Gastgewerbebetrieben aus der Nationalparkregion zur Erzeugung und Vermarktung von landwirtschaftlichen Produkten	Vermarktung und Verkauf von Fleisch- und Wurstspezialitäten, regelmäßige Bauernmärkte, Produktpräsentationen und Degustationen, regelmäßige Versammlung der Partnerbetriebe	70 Landwirte, 1 Vertragshändler-Fleischhauer, 10 Gastwirte, 1 Handelsbetrieb
Arge Nationalparkregion Hohe Tauern	Ziel der ARGE sind gemeinsame Marketingmaßnahmen für Produkte aus den Wirtschaftsbereich Landwirtschaft, Gewerbe und Tourismus. Dabei soll insbesondere das Image des Nationalparks genutzt werden	Erarbeitung von Kriterien und Etablierung einer regionalen Marke für alle landwirtschaftlichen und touristischen Partnerbetriebe der Nationalparkregion Hohe Tauern, gemeinsame Beschickung von Messen und Ausstellungen, gemeinsame Öffentlichkeitsarbeit, regelmäßige Gesprächsrunden zwischen Landwirtschaft und Tourismus	4 Bauern, 7 bäuerliche Vermarktungsgemeinschaften, 24 Gastronomie-Partnerbetriebe, Großglockner Hochalpenstraßen AG, Verein der Freunde des Nationalparks Hohe Tauern, Kulturverein Tauriska, Interessensvertretungen, öffentliche Stellen, Nationalparkverwaltung
Kärnten			
Mostbarkeiten Mostland St. Paul	Zahlreiche Landwirte im Lavanttal haben sich zu einem Verein zusammengeschlossen, der Maßnahmen der Weiterbildung, Öffentlichkeitsarbeit und Vermarktung fördert und der sich als Bindeglied zwischen Bauern, Tourismus und Gewerbe versteht	Auszeichnung von Betrieben und Produkten mit einem Qualitätsgütesiegel, regelmäßige Messeveranstaltungen, Produktpräsentationen und Prämierungen, Kulturlandschaftsprogramm, Weiterentwicklung des Projektes durch Vergabe von Studien und Bildung von Arbeitsgruppen mit Expertenbeteiligung	270 Bauern, 40 Gastwirte
Norische Region	Aus Arbeitsgruppen im Rahmen eines Regionalentwicklungsprojektes ist ein Projekt entstanden, welches den direkten Kontakt zu Konsumenten, Gastronomie und Gewerbe der Region sucht	Auszeichnung von Produkten und Betrieben mit einem Qualitätsgütesiegel, regelmäßiger Bauernmarkt, Erfahrungsaustausch, gemeinsame Vermarktung	170 Landwirte, 40 Gastwirte, 15 Kultureinrichtungen, 10 Gewerbetreibende
ARGE Veldner Bauern	Ausgehend von einigen Bauern und der Kulturverwaltung ist die ARGE entstanden, welche eine eigene Marke geschaffen hat, um sich mit Qualitäts- und Herkunftsmerkmalen gegenüber den Mitbewerbern abgrenzen zu können	Aktion „Tiere zum Angreifen“, Bauernmarkt, Erarbeitung eines einheitlichen Erscheinungsbildes „Veldener Bauern“ für Qualitätsprodukte	13 Landwirte, 1 Mitglieds-Gastwirt, 5 Hotels, 1 Fleischhauerei, 10 Firmen

Name der Initiative	Kurzbeschreibung und Zielsetzung	Regelmäßige Aktivitäten	Mitglieder und Kooperationspartner
Kärnten			
Grüne Börse	Die Grüne Börse der Handelskammer Kärnten Sektion Tourismus versteht sich als Serviceeinrichtung und als Bindeglied zwischen bäuerlichen Direktvermarktern und Konsumenten	Förderung der Absatzchancen für bäuerliche Direktvermarkter, Beratungs- und Informationsdrehscheibe, Kontaktbörse insbesondere für Konsumenten und Wirte	Landwirtschaftskammer Kärnten (Landesverband der Direktvermarkter), 1700 Bauern (incl. ca. 1300 Biobauern)
Steiermark			
Grüne Haube, Gesundheitsbewußte Gaststätte	Aus der von der Steirischen Gesellschaft für Gesundheitsschutz initiierten Aktion „Gesundheitsbewußte Gaststätte“ hat sich das Gütesiegel „Grüne Haube“ entwickelt	Die „Grüne Haube“ ist eine Auszeichnung für Gaststätten, die den Voraussetzungen zur Erlangung des Gütesiegels entsprechen. Dazu zählt ein entsprechendes Speisenangebot (Schwerpunkt Naturküche) und der Einsatz von Bioprodukten. Regionale Produkte sind keine Voraussetzung	73 Gastronomen in ganz Österreich, Wirtschaftskammer Steiermark, Kärnten, Tirol und Salzburg, Landwirtschaftskammer für Land- und Forstwirtschaft, Landesregierung Steiermark, WIFI
Gutes vom Bauernhof	Die ARGE Bäuerlicher Selbstvermarkter Steiermark vermarktet gemeinschaftlich die Produkte von Einzelbetrieben	Qualitätsgütesiegel, Steirische Gourmetralley, Gourmetpaß, Spezialitätenbörse	750 Landwirte, Kooperation mit Erzeugerorganisationen, Tourismusverbänden, Kulturinitiativen, Gemeinden
Steirische Apfelstraße	Stärkung der Wirtschaftlichkeit der Region, Vermittlung von Leben und Arbeiten der Obstbauern	Direktvertrieb, regelmäßige Veranstaltungen im „Haus des Apfels“, gemeinsame Marketing- und Öffentlichkeitsarbeit	11 Gastwirte, 42 Bauern, 12 unterstützende Mitglieder, Kooperation mit Thermenland, Steiermark Werbung, Gutes vom Bauernhof
Schilcherland Spezialitäten	Vermarktung regionaler Spezialitäten nach genauen Produktions- und Vermarktungsrichtlinien, kontrollierte Spezialitäten für Konsumenten, tiergerechte Haltung, Kreislaufwirtschaft in Richtung Bio-Landbau	Erstellung, Genehmigung und Kontrolle von Produktions- und Vermarktungsrichtlinien, Veranstaltungskooperationen, Präsentationen bei Gastronomie- und Tourismusbetrieben	105 Landwirte, 72 Konsumenten, 12 Gastronomiebetriebe, 2 Vereine
Steirischer Fleischerverband	Erzeugung eines einheitlichen Produktes in Mutterkuhhaltung	intensive Zusammenarbeit mit den Gasthöfen, insbesondere in den Erzeugergebieten	832 Landwirte, 1 Schlachthof, 150 Gasthöfe
Oberösterreich			
Milchstraße	Zwischen Passau und Grein/St. Nikola wurden entlang des Radweges 20 Stationen mit dem Schwerpunkt Milch eingerichtet	Förderung des Absatzes bäuerlicher Produkte, Zusammenarbeit von Bauernhöfen, Gasthöfen und dem Tourismus	15 Bauernhöfe, 6 Gastwirte, Werbegemeinschaft Donauland-Strudenau, Landesverband der bäuerlichen Gästerringe Oberösterreichs
Bäuerlicher Spezialitätenversand	Ein handgefertigtes Holzkästchen gefüllt mit bäuerlichen Spezialitäten aus der Region Phyrn-Eisenwurzen, Vertrieb per Postversand	Förderung des Absatzes bäuerlicher Produkte, Werbeeffekte für die Region durch nachhaltige, sehr persönliche „Gästepflege“	8 Landwirte, Kooperation mit „Bäuerlichem Gästering“, Landwirtschaftskammer und Tourismusverband Phyrn-Eisenwurzen
Mühlviertler Alm	Zusammenschluß von 8 Gemeinden, um den agrarisch gewichteten Lebensraum der Region zu sichern	Ganzheitliche Regionalentwicklung, Aus- und Aufbau des Ausflugs- und Naherholungstourismus, Verstärkung der Wechselbeziehung Gewerbe und Landwirtschaft	8 Gemeinden mit ihren Organen und Vereinen, Handelsketten, Bio-Bauern-Verbände, Tourismusanbieter sowie anderen Regionen
Sauwald Erdäpfel KEG	Durch die Bildung einer Bauernkooperation werden Erdäpfel unter einem gemeinsamen Markennamen verkauft	Produktpräsentationen, Organisation von Veranstaltungen	19 Landwirte, ca. 80 Gastwirte, 1 Handelskette, 9 Einzelhandelsbetriebe

INFORMATIONSQLLEN ÜBER ERNÄHRUNG UND GESUNDHEIT																			
	Schulunterricht	Radio / TV	Tageszeitung	Fachzeitschriften / Bücher	Beratung	Arzt	Kurs	Konsumentenschutz	Bioladen / Reformhaus	sonst. Lebensmittelgeschäfte	Werbung	Freunde / Bekannte	Apotheke	Eltern	Kinder	Ehepartner	Verwandte	eigene Erfahrungen	Kochbücher
Gesamtbevölkerung	27	60	47	38	4	24	3	10	10	8	19	44	5	25	5	1	2	0,5	0,5
Geschlecht																			
weiblich	30	61	45	48	5	24	4	10	15	9	18	46	6	25	6	0	1	0	1
männlich	24	58	49	28	3	24	1	11	5	7	21	42	4	25	4	2	3	0	0
Alter																			
15-20	70	45	24	22	0	19	2	8	7	5	13	32	6	55	0	0	3	0	0
21-30	41	58	38	40	3	20	1	6	12	6	25	50	5	40	0	0	4	0	1
31-40	23	59	50	44	3	22	4	13	12	10	17	46	5	21	4	2	1	0	0
41-50	17	66	53	41	6	24	4	14	12	9	22	46	7	16	7	1	2	0	1
51-60	11	59	52	34	4	29	2	11	9	8	18	38	4	11	11	3	1	0	0
61-70	9	70	60	35	5	33	1	7	6	7	17	42	3	18	15	1	2	0	0
Bildung																			
Pflichtschule	27	63	47	31	1	23	3	7	8	11	17	34	7	25	11	1	1	0	0
Fachschule/Lehre	23	58	47	36	4	23	3	11	8	8	20	45	5	25	4	2	2	0	0
Matura	37	62	43	44	3	24	2	13	16	6	19	50	5	31	2	1	0	0	2
Uni/Berufsbild. Schule	32	59	48	52	7	30	2	13	17	5	22	52	3	22	5	2	7	0	0
Beruf																			
Landwirt	20	72	44	62	2	25	7	4	9	13	27	35	2	18	13	0	1	0	0
Arbeiter	20	57	45	26	0	22	1	7	4	9	21	42	7	24	7	1	2	0	0
Facharbeiter	23	51	47	21	1	21	1	7	4	6	18	38	5	21	5	4	2	0	0
Angestellte/Beamte	29	65	51	46	5	25	2	15	13	7	20	50	5	24	3	1	3	0	1
leit. Angestellte/Beamte	20	60	52	43	5	27	3	16	13	5	19	47	5	21	7	4	2	0	1
Selbständige/freie Berufe	18	58	42	37	8	24	0	6	10	8	19	40	1	19	6	2	4	0	1
in Ausbildung	67	47	28	30	2	19	2	7	11	5	16	37	6	56	0	0	3	0	0
im Haushalt	15	64	53	43	5	27	5	11	14	12	17	45	6	19	10	0	1	1	0
Angaben in % der jeweiligen Befragtengruppe, Mehrfachantworten																			
Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Fessel 1996																	Tabelle 5.18		

ÜBLICHE BEZUGSQUELLEN FÜR LEBENSMITTEL NACH ORTSGRÖSSE					
	bis 2.000 Einwohner	bis 5.000 Einwohner	bis 20.000 Einwohner	bis 1 Mio. Einwohner	Wien
Fleisch- /Wurstwaren					
Eigenversorgung	20	14	6	1	1
ab Hof	23	24	15	14	3
(Bauern) Markt	3	10	10	11	8
Fachhandel	58	63	53	56	48
Super-/Diskontmarkt	34	36	49	47	65
Geflügel					
Eigenversorgung	12	10	3	2	1
ab Hof	16	13	8	7	3
(Bauern) Markt	6	7	12	16	9
Fachhandel	38	34	33	31	33
Super-/Diskontmarkt	35	54	52	49	64
Eier					
Eigenversorgung	24	20	9	2	2
ab Hof	48	47	38	30	12
(Bauern) Markt	8	11	14	23	17
Fachhandel	11	13	13	12	14
Super-/Diskontmarkt	17	25	42	48	69
Frischgemüse, Salat					
Eigenversorgung	61	49	29	18	3
ab Hof	5	4	4	5	4
(Bauern) Markt	7	10	23	32	33
Fachhandel	27	23	16	19	20
Super-/Diskontmarkt	34	59	59	56	68
Frisches Obst, Früchte					
Eigenversorgung	47	34	20	11	3
ab Hof	7	6	2	4	2
(Bauern) Markt	8	8	19	28	30
Fachhandel	29	28	23	17	23
Super-/Diskontmarkt	49	65	66	72	71
Kräuter					
Eigenversorgung	60	46	35	22	8
ab Hof	2	2	3	3	3
(Bauern) Markt	5	5	12	24	23
Fachhandel	22	14	12	10	12
Super-/Diskontmarkt	1	6	6	5	6
Fisch					
Eigenversorgung	7	5	4	4	2
ab Hof	5	5	5	3	0
(Bauern) Markt	2	4	4	7	6
Fachhandel	36	27	27	32	34
Super-/Diskontmarkt	48	58	60	50	61

	bis 2.000 Einwohner	bis 5.000 Einwohner	bis 20.000 Einwohner	bis 1 Mio. Einwohner	Wien
Milch, Joghurt, Butter					
Eigenversorgung	13	9	4	1	0
ab Hof	25	14	12	3	0
(Bauern) Markt	1	6	4	3	3
Fachhandel	38	28	21	18	20
Super-/Diskontmarkt	52	72	77	85	92
Brot, Gebäck					
Eigenversorgung	8	7	3	1	1
ab Hof	2	3	2	1	0
(Bauern) Markt	4	3	2	8	4
Fachhandel	84	86	68	68	65
Super-/Diskontmarkt	27	29	48	43	62
Käse					
Eigenversorgung	2	1	0	0	0
ab Hof	3	4	3	2	1
(Bauern) Markt	3	9	11	6	9
Fachhandel	47	34	24	27	17
Super-/Diskontmarkt	61	68	77	78	86
Wein					
Eigenversorgung	8	2	6	0	3
ab Hof	36	32	22	25	16
(Bauern) Markt	2	2	2	1	5
Fachhandel	21	19	19	18	19
Super-/Diskontmarkt	8	17	14	13	12
Angaben in % der Befragtengruppen, die die jeweilige Bezugsquelle zur jeweiligen Lebensmittelgruppe nutzen; höchstens 2 Nennungen pro Produkt.					
Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Fessel 1996					Tabelle 5.19

ERREICHBARKEIT VON BEZUGSQUELLEN FÜR LEBENSMITTEL NACH ORTSGRÖSSE				
	sehr gut	eher gut	eher nicht gut	gar nicht gut
Bauernhof				
bis 2.000 Einwohner	76	15	7	2
bis 5.000 Einwohner	70	18	8	1
bis 20.000 Einwohner	47	19	19	11
bis 1 Mio. Einwohner	22	23	33	21
Wien	8	11	19	61
Markt				
bis 2.000 Einwohner	32	38	21	7
bis 5.000 Einwohner	40	27	20	7
bis 20.000 Einwohner	36	36	16	11
bis 1 Mio. Einwohner	37	42	17	2
Wien	19	41	25	13
Fachhandel				
bis 2.000 Einwohner	61	33	6	0
bis 5.000 Einwohner	66	29	4	1
bis 20.000 Einwohner	62	29	7	0
bis 1 Mio. Einwohner	63	27	9	1
Wien	46	39	12	1
Super-/Diskontmarkt				
bis 2.000 Einwohner	43	37	18	1
bis 5.000 Einwohner	67	29	3	1
bis 20.000 Einwohner	72	24	3	0
bis 1 Mio. Einwohner	75	22	3	0
Wien	80	18	2	0
Angaben in % der Befragten, die die Erreichbarkeit der jeweiligen Bezugsquelle einstufen als sehr gut, eher gut, eher nicht gut oder gar nicht gut.				
Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Fessel 1996				Tabelle 5.20

KOCHSORGFALT JE NACH KOCHHÄUFIGKEIT IM HAUSHALT				
	möglichst schnell und unaufwendig	sehr sorgfältig und aufwendig	unaufwendig, aber mit Bedacht	keine Angabe
Gesamtbevölkerung	50	38	69	1
Kochhäufigkeit				
täglich mehrmals	39	63	68	2
täglich einmal	41	42	74	1
an 4-5 Tagen der Woche	67	25	67	1
an 2-3 Tagen der Woche	70	18	58	0
höchstens 1mal pro Woche	77	15	47	7
gar nicht/keine Angabe	0	8	8	92
Kochsorgfalt immer/häufig, Angaben in % der jeweiligen Befragten				
Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Fessel 1996				Tabelle 5.21

VERWENDETE LEBENSMITTEL BEIM KOCHEN IM HAUSHALT				
	immer	häufig	selten	nie
Frische Lebensmittel	51	44	4	1
Tiefkühlgemüse (Erbsen, Spinat, etc.)	4	47	42	7
Fertiggerichte (z.B. Fischstäbchen, Tiefkühlpizza, Doseneintopf)	2	20	53	24
Fertigsuppen (Dosen-, Packerlsuppen)	2	19	45	34
Fettreduzierte Lebensmittel ("Light")	6	21	35	36
Angaben in % der Haushalte				
Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Fessel 1996				Tabelle 5.22

GRÜNDE FÜR DIE VERWENDUNG EINZELNER LEBENSMITTELGRUPPEN (beim Kochen)			
Frische Lebensmittel		Fertiggerichte	
Geschmack	43	weniger Aufwand b. Kochen	84
Natürlichkeit	26	will/kann nicht kochen	7
gesundheitliche Aspekte	37	Zeitersparnis, Zeitmangel	7
Vitamine, Mineralstoffe, Nährstoffe	3	es ist preisgünstiger	5
Qualität	1	Geschmack	4
Frische	2	Tiefkühlgemüse	
eigener Garten/Anbau	3	es ist saisonunabhängig	55
Preis	1	weniger Aufwand b. Kochen	47
Herkunft bekannt	1	es ist leichter zu lagern	6
sieht besser aus	0,5	es ist besser als Frischgemüse	2
Angaben in % der Befragten, die die jeweiligen Lebensmittel zumindest gelegentlich verwenden, Mehrfachnennungen			
Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Fessel 1996			Tabelle 5.23

GESTALTUNG DER ESSENSZEITEN IM ALLTAG		
	(eher) fixe Essenszeiten	(eher) variable Essenszeiten
Gesamtbevölkerung	57	43
Regelmäßigkeit eines Arbeits-/Wochentages		
regelmäßig	78	22
eher regelmäßig	60	40
eher unregelmäßig	24	76
unregelmäßig	10	90
Erwerbstätigkeit		
erwerbstätig (dzt.)	53	47
nicht erwerbstätig	63	36
Beruf		
Landwirt	84	16
Arbeiter	62	38
Facharbeiter	57	43
Angestellte/Beamte	51	49
leitende Angestellte/Beamte	59	41
Selbständige/freie Berufe	47	53
in Ausbildung	36	64
im Haushalt (ausschließlich)	74	25
Alter		
15-20	42	58
21-30	47	53
31-40	56	44
41-50	58	42
51-60	66	34
61-70	80	20
Geschlecht		
männlich	56	44
weiblich	58	42
Haushaltsgröße		
1 Person	43	57
2 Personen	57	43
3 Personen	60	40
4 Personen	58	41
5 Personen und mehr	64	36
Kinder im Haushalt		
vorhanden	63	37
nicht vorhanden	54	46
Gemeindegröße		
bis 2.000 Einwohner	67	33
bis 5.000 Einwohner	65	35
bis 20.000 Einwohner	51	49
bis 1 Mio. Einwohner	48	52
Wien	50	50
Angaben in % der jeweiligen Befragtengruppe		
Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Fessel 1996		Tabelle 5.24

MAHLZEITEN-PARTNER AN ARBEITS-/WOCHENTAGEN								
	allein	PartnerIn	Kind(er)	Eltern/ Geschwister	Kollegen	Freunde	esse- gar nicht	keine An- gabe
Frühstück	40	38	22	8	3	0,4	8	0
Vormittagsjause	17	3	2	1	21	2	55	1
Mittagessen	25	29	24	11	26	4	5	0
Nachmittagsjause	12	8	6	2	6	4	64	1
Abendessen	22	55	32	14	2	6	5	0
Spätmahlzeit	12	9	2	2	1	3	73	2
Angaben in % der Befragten, Mehrfachantworten								
Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Fessel 1996								
								Tabelle 5.25

HÄUFIGKEIT DER AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG (nach Verpflegungsorten)				
	1-2x/Woche	3-4x/Woche	öfter	nie
Gasthaus	32	3	2	60
Restaurant	26	1	1	69
Gemeinschaftsverpflegung	8	7	5	78
direkt am Arbeitsplatz	12	14	12	60
Würstelstand/Imbißstube	16	2	2	78
Kaffeehaus	17	2	1	76
Angaben in % der Befragten				
Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Fessel 1996				
				Tabelle 5.26

ORTE, AN DENEN NORMALERWEISE AUSSER HAUS GEGESSEN WIRD						
	Gasthaus	Restaurant	Gemeinschafts- verpflegung	direkt am Arbeitsplatz	Würstelstand/ Imbißstube	Kaffeehaus
Gesamtbevölkerung	38	28	20	38	20	21
Geschlecht						
weiblich	29	29	16	28	10	24
männlich	47	28	24	48	30	17
Alter						
15-20	30	19	26	52	29	23
21-30	43	35	29	52	26	30
31-40	39	28	18	41	21	20
41-50	35	29	23	36	16	16
51-60	39	27	22	25	15	16
61-70	33	23	3	6	10	17
Beruf						
Landwirte	25	8	4	13	17	8
Arbeiter	41	18	15	42	27	17
Facharbeiter	53	28	21	62	32	20
Angestellte/Beamte	37	32	26	48	17	23
leitende Angestellte/Beamte	42	39	31	39	14	22
Selbständige/freie Berufe	51	46	6	44	20	25
in Ausbildung	32	28	35	34	29	25
im Haushalt (ausschl.)	24	21	1	2	8	18
Regelmäßigkeit des Arbeitsalltags						
(eher) regelmäßig	34	26	17	36	17	20
(eher) unregelmäßig	48	34	27	45	30	24
Essenszeiten im Alltag						
(eher) fixiert	33	24	15	29	15	16
(eher) variabel	45	34	26	49	27	27
Haushaltsgröße						
1 Person	48	39	26	41	25	26
2 Personen	40	33	18	37	17	22
3 Personen	35	25	18	38	18	20
4 Personen	33	22	22	36	18	18
5 Personen und mehr	35	24	15	39	24	18
Koche selbst						
regelmäßig	27	23	9	18	9	17
zumindest gelegentlich	44	39	29	52	23	28
nie	45	23	22	46	30	17
Angaben in % der jeweiligen Befragten-Gruppe, die zumindest gelegentlich dort essen						
Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Fessel 1996						Tabelle 5.27

ANZAHL DER TÄGLICH VERPFLEGTEN PERSONEN (nach Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung)	
	täglich verpflegte Personen
Betriebsverpflegung (Verpflegung von Berufstätigen)	1.551.413
Krankenhäuser	65.612
Kur- und Erholungseinrichtungen	7.065
Behinderteneinrichtungen	1.762
Kinderheime	4.600
Altenheime	42.911
Justizvollzugsanstalten	6.714
Bundesheer	43.709
Anstaltsverpflegung insgesamt	172.373
Krippen, Kindergärten u. Horte	101.938
Schulen und Internate	17.715
Hochschulen, sonstige Fort- und Weiterbildungsstätten	15.500
Bildungsbereich insgesamt	135.153
Mobile Mahlzeitendienste	23.836
Gemeinschaftsverpflegung Gesamt	1.882.775
Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach ÖSTAT 1996, KRAZAF 1994	
Tabelle 6.1	

MOBILE MAHLZEITENDIENSTE (ESSEN AUF RÄDERN) (nach Bundesländern, 1996)					
	Trägerorganisation	täglich belie- ferte Perso- nen	Ausliefer- ungsform	Ausliefer- frequenz	durchschnittliche Kosten pro Menü in öS
Burgenland	Gemeinden	555	warm	täglich	57,00
Kärnten	Gemeinden	671	warm	täglich	
Niederösterreich	Gemeinden	6.228			
Oberösterreich	Rotes Kreuz und Volks- hilfe	4.760	warm, tiefgekühlt	wöchentl.	
Salzburg	Rotes Kreuz	750	warm, tiefgekühlt	beides	83,00
Steiermark	Volkshilfe, Reinisch, Inte- gra	1.690	warm, tiefgekühlt	beides	70,00
Vorarlberg	Caritas, Lebenshilfe Ge- meinden	455	warm, tiefgekühlt	beides	
Wien	Sozial Global, Wr. Volks- hilfe, Wr. Hilfswerk, Rotes Kreuz	8.727	warm, tiefgekühlt	beides	
Gesamt		23.836			
Quelle: BMLF/Culinar 1997					
Tabelle 6.2					

ANZAHL DER MIT HAUBEN UND KRONEN AUSGEZEICHNETEN LOKALE 1996		
	Anzahl der mit Hauben ausgezeichneten Lokale	Anzahl der mit Kronen ausgezeichneten Lokale
Wien	57	77
Niederösterreich	40	47
Oberösterreich	36	38
Salzburg	57	47
Tirol	48	48
Vorarlberg	32	36
Kärnten	30	35
Steiermark	37	38
Burgenland	9	12
Österreich	346	378

Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Guide Gault Millau Österreich 1997, Österreich A la Carte 1997 Tabelle 6.3

LEBENSMITTELQUALITÄTSBEGRIFF DER KONSUMENTEN (spontane Assoziationen)			
	Lebensmittel allgemein	Frischfleisch	Milch und Milchprodukte
Frische	68	37	40
Ablaufdatum	2	3	18
Haltbarkeit	2	-	4
Herkunft allgemein	20	20	10
österreichische Herkunft/Produkte	16	19	17
österreichische Qualität	3	5	4
vom Bauern/direkt vom Erzeuger	2	9	7
vom Fleischhauer	-	6	-
ohne BSE/nicht aus England	-	1	-
Geschmack/Aroma	15	3	12
guter/kein Geruch	-	2	0,5
Aussehen/Farbe/Optik	7	15	1
keine Zusatzstoffe	14	3	4
Naturbelassenheit	13	-	3
aus artgerechter Tierhaltung	4	13	2
aus biologischem Anbau	8	3	4
nicht gentechnisch verändert	4	1	1
nicht durch Bestrahlung konserviert	1	-	-
der Gesundheit zuträglich	4	-	-
geringer Fettgehalt/kalorienarm	1	11	6
junges, zartes Fleisch	-	3	-
Vitamingehalt, Mineralstoffe	3	-	3
Nährwert, Vollwert	1	-	-
Ergiebigkeit, wenig Wassergehalt	-	1	-
Qualität allgemein/hochwertige Lebensmittel	5	6	-
geprüfte Qualität/Kontrolle	1	-	-
Herstellung/Verarbeitung allgemein	2	-	-
Kennzeichnung/Inhaltsangaben	1	-	-
Beratung, Information, Vertrauen	-	3	-
Hygiene/Sauberkeit	2	2	1
keimfreie Nahrung	1	-	-
von gesunden Tieren	-	1	-
Vielfalt/Auswahl	1	-	2
kurze Transportwege	2	1	0,5
umweltfreundliche Verpackung	0,5	-	2
Verpackung allgemein	3	-	2
offene/unverpackte Ware	-	4	1
frische Verarbeitung/nicht aufgeschnitten	-	1	-
Verpackung gut/frisch/unbeschädigt	-	1	-
richtige/gute Lagerung	3	3	1
gute Ablagerung	-	2	-
Markenprodukt	2	-	4
bevorzugte Marken/Regionen	-	-	3
(niedriger) Preis, Preis-Leistungs-Verhältnis	6	5	4
Angaben in % der Befragten			
Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Fessel 1996			Tabelle 7.1

LEBENSMITTELQUALITÄTSBEGRIFF DER KONSUMENTEN (Einstufung von Kriterien)													
	Frische	gentechnisch unverändert	keine Strahlenkonservierung	Herkunft	der Gesundheit zuträglich	Produkt aus artgerechter Tierhaltung	hoher Vitamingehalt	keine Zusatzstoffe	kurze Transportwege	umweltfreundliche Verpackung	Produkt aus biologischem Anbau	Markenprodukt	niedriger Preis
Gesamtbevölkerung	95	80	80	67	66	61	56	53	53	41	27	26	19
Geschlecht													
weiblich	96	86	86	70	72	68	65	57	60	46	31	28	19
männlich	94	74	73	63	60	54	47	48	47	35	24	23	20
Alter													
15 - 20	92	76	76	56	67	58	51	40	51	34	28	21	21
21 - 30	93	76	77	63	58	57	44	39	51	41	25	18	20
31 - 40	96	82	81	69	68	67	57	57	54	41	31	23	15
41 - 50	95	79	80	65	69	60	62	56	50	40	27	32	18
51 - 60	97	88	84	72	67	59	62	62	50	43	24	31	20
61 - 70	96	80	81	70	72	60	62	62	70	44	31	32	28
Beruf													
Landwirte	94	90	90	89	77	68	61	56	59	42	25	25	9
Arbeiter	95	75	70	62	64	54	52	48	49	36	25	24	33
Facharbeiter	93	76	76	65	60	55	49	52	45	34	24	29	22
Angestellte/Beamte	95	81	82	64	67	64	55	52	57	47	28	25	17
leitende Angestellte/Beamte	99	82	79	62	69	58	57	55	49	36	32	31	16
Selbständige/freie Berufe	94	77	81	73	57	58	60	59	53	39	28	28	9
in Ausbildung	91	72	73	57	62	57	46	41	49	33	26	16	19
im Haushalt	97	90	88	76	73	69	70	61	61	45	29	28	21
Topographie													
Dorf/ländliche Umgebung	96	86	85	74	74	65	58	54	57	43	26	25	19
Dorf Nähe Stadt	95	77	80	68	65	63	57	54	56	44	34	23	15
ländliche Kleinstadt	95	82	80	66	65	65	55	53	62	42	33	30	11
industrielle Kleinstadt	97	73	68	53	55	53	52	44	44	36	18	28	13
mittlere Stadt/wenig Industrie	95	79	82	67	71	66	64	59	57	44	29	31	26
mittlere Stadt/Industrie	96	67	55	61	60	57	49	42	37	28	25	17	12
große Stadt/Zentrum	93	77	79	63	60	57	49	54	50	40	28	29	28
große	92	79	79	57	59	55	57	52	48	36		23	18
biologische Lebensmittel im Haushalt													
verwendet	96	86	85	73	70	72	62	60	58	45	41	28	13
nicht verwendet	94	73	74	59	61	48	49	44	48	36	12	23	26
Einschätzung des Ernährungswissens													
ausreichend	95	81	80	68	69	62	58	55	53	42	29	27	19
unzureichend	94	78	79	59	56	56	49	43	53	36	23	18	19
Einstufung als "sehr wichtig", in % der jeweiligen Befragtengruppe													
Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Fessel 1996												Tabelle 7.2	

LEBENSMITTELQUALITÄTSBEGRIFF DER KONSUMENTEN (Qualitätsaspekte)		
	Naturnähe	Frische
Gesamtbevölkerung	41	83
Geschlecht		
weiblich	48	89
männlich	34	77
Alter		
15 - 20	33	78
21 - 30	36	80
31 - 40	44	84
41 - 50	43	84
51 - 60	46	89
61 - 70	47	82
Beruf		
Landwirte	42	92
Arbeiter	39	78
Facharbeiter	38	77
Angestellte/Beamte	45	84
leitende Angestellte/Beamte	40	84
Selbständige/freie Berufe	41	84
in Ausbildung	30	77
im Haushalt (ausschließlich)	50	91
Topographie		
Dorf, ländliche Umgebung	45	88
Dorf, Stadtnähe	44	82
ländliche Kleinstadt	47	85
industrielle Kleinstadt	31	76
mittlere Stadt, wenig Industrie	44	84
mittlere Stadt, viel Industrie	30	67
große Stadt, Zentrum	43	79
große Stadt, Randgebiete	35	82
biologische Lebensmittel im Haushalt		
verwendet	51	88
nicht verwendet	31	77
Einschätzung des Ernährungswissens		
ausreichend	44	83
unzureichend	32	82
Werthaltungen		
weltoffen	56	82
nicht weltoffen	27	76
traditionell	60	92
nicht traditionell	28	74
Einstufung als "sehr wichtig", in % der jeweiligen Befragtengruppe		
Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Fessel 1996		Tabelle 7.3

QUALITÄTSKRITERIEN DER KONSUMENTEN FÜR ESSEN-AUSSER-HAUS (spontane Assoziationen)	
Qualität des Essens	33
Gastfreundlichkeit, gute Bedienung	32
preisgünstig/Preis- Leistungsverhältnis	30
Atmosphäre, Ambiente	22
Hygiene/sauberes Geschirr	15
große Portionen	12
Gemütlichkeit, nettes Lokal, Wohlbefinden	9
Spezialitäten/Abwechslung	8
Ästhetik/appetitlich angerichtet	8
frische Zutaten/Lebensmittel	7
Auswahl und Angebot	7
nette Gesellschaft, Zusammensein mit Freunden	5
leichte, gesunde Kost	5
Ruhe, Entspannung	4
muß nicht selbst kochen	3
keine großen Portionen, nicht zu viel	3
Vegetarische Kost, Gemüse, Salate	3
natürliches Essen/Bio	2
warmes/heißes Essen	2
nahrhaft/sättigend	2
gute Erreichbarkeit, in der Nähe	1
guter Ruf des Lokals	1
Nichtraucherzone	1
Genuß/Freude/Spaß am Essen	1
Angaben in % der Befragten, die zumindest gelegentlich außer Haus essen	
Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Fessel 1996	Tabelle 7.4

BEWERTUNG VON QUALITÄTSASPEKTEN FÜR ESSEN-AUSSER-HAUS (von Konsumenten)					
	sehr wichtig	eher wichtig	eher nicht wichtig	gar nicht wichtig	keine Angabe
daß es gut schmeckt	94	6	0	0	0
Gastfreundlichkeit, gute Bedienung	76	21	3	0	0
Atmosphäre, Ambiente	65	27	6	1	0
Qualität/Herkunft der verwendeten LM	58	31	9	2	0
daß es rasch geht/schnelle Bedienung	29	45	22	4	0
große Portionen	18	33	36	12	1
Angaben in % der Befragten, die zumindest gelegentlich außer Haus essen					
Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Fessel 1996	Tabelle 7.5				

QUALITÄTSKRITERIEN FÜR ESSEN-AUSSER-HAUS (von Konsumenten)						
	daß es gut schmeckt	Gastfreundlichkeit, gute Bedienung	Atmosphäre / Ambiente	Qualität und Herkunft der verwendeten Lebensmittel	daß es schnell geht / rasche Bedienung	große Portionen
Gesamtbevölkerung		76	65	58	29	18
Geschlecht						
weiblich	94	80	69	63	27	8
männlich	93	72	61	53	31	27
Alter						
15 - 20	90	71	59	55	38	29
21 - 30	96	71	60	53	31	18
31 - 40	95	79	63	62	32	21
41 - 50	92	75	69	55	28	12
51 - 60	90	81	72	62	20	16
61 - 70	95	84	70	63	24	12
Beruf						
Landwirte	99	80	73	71	35	25
Arbeiter	95	82	61	57	40	33
Facharbeiter	94	71	59	52	34	25
Angestellte/Beamte	94	75	65	59	26	14
leitende Angestellte/Beamte	93	78	69	58	30	10
Selbständige/freie Berufe	92	70	66	57	27	15
in Ausbildung	90	70	62	50	33	23
im Haushalt (ausschließlich)	96	87	73	68	16	10
Lebensmittelqualitätsbegriff						
Naturnähe - sehr wichtig	95	88	49	81	28	14
Naturnähe - nicht wichtig	86	53	42	29	36	31
Frische - sehr wichtig	95	82	70	65	26	15
Frische - nicht wichtig	96	50	42	39	50	24
Einstufung als "sehr wichtig"; Angaben in % der Befragten, die zumindest gelegentlich außer Haus essen						
Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Fessel 1996						Tabelle 7.6

INFORMATION AUF LEBENSMITTELVERPACKUNGEN (nach Kriterien eingestufte Wichtigkeiten für die Kaufentscheidung)					
	sehr wichtig	eher wichtig	eher nicht wichtig	gar nicht wichtig	keine Angabe
Herstellungs-/Ablaufdatum	83	14	2	1	0
Preisangabe	54	32	11	3	0
Ursprungs-/Herstellungsland	41	36	17	5	0
Bestandteile/Zusammensetzung der Lebensmittel	30	39	24	7	0
Angaben in % der Befragten					
Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Fessel 1996					Tabelle 7.7

LESEHÄUFIGKEITEN VON INFORMATIONEN AUF LEBENSMITTELVERPACKUNGEN (im Vergleich 1993/96)								
	immer		häufig		selten		nie	
	1993	1996	1993	1996	1993	1996	1993	1996
Preisangabe	62,8	62	21,1	25	9,3	9	6,4	3
Angaben über das Ursprungs- bzw. Herstellungsland der Lebensmittel	14,1	31	28,2	36	36,2	25	21,5	8
Angaben über Bestandteile bzw. Zusammensetzung der Lebensmittel	15,1	12	33,1	34	33,9	39	17,9	15
Angaben zum Herstellungs- bzw. Ablaufdatum (Mindesthaltbarkeit)	63,9	73	23,3	21	8,0	4	4,8	2
Angaben in %								
Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Fessel 1996, Döcker et al. 1994								Tabelle 7.8

EINSTUFUNG DER INFORMATIONEN AUF LEBENSMITTELVERPACKUNGEN (in %)				
	schwer verständlich	einseitig	verwirrend	zu wenig
stimme völlig zu	24	16	21	15
stimme eher zu	35	41	33	38
stimme eher nicht zu	31	34	33	37
stimme gar nicht zu	10	8	12	9
Angaben in %				
Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Fessel 1996				Tabelle 7.9

BEZEICHNUNGEN FÜR PRODUKTE AUS BIOLOGISCHER LANDWIRTSCHAFT (als richtig eingestuft, im Vergleich 1993 und 1996)		
	1993	1996
aus kontrolliertem Anbau	68	42
aus chemiefreier LW	36	36
aus (organisch) biologischem Anbau	67	75
aus Bodenhaltung	43	26
aus biologisch (dynamischer) LW	47	64
aus umweltgerechter LW	36	22
aus bäuerlicher Produktion	46	22
umweltgeprüfte Qualität	45	23
Vollwertnahrungsmittel	50	28
Angaben in %		
Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach Fessel 1996, Döcker et al. 1994		Tabelle 7.10

BEKANNTHEIT VON ABBILDUNGEN AUF LEBENSMITTELVERPACKUNGEN (österreichweit)		
Gütesiegel/Marke	bekannt	davon richtige Zuordnung
AMA-Gütesiegel	70	77
AMA-BIO-Gütesiegel	37	77
JA! Natürlich	68	76
Austria-Gütezeichen	93	90
Ernte für das Leben	31	74
Strichcode	89	89
Angaben in %		
Quelle: BMLF/Culinar 1997		Tabelle 7.11

BEKANNTHEIT VON KENNZEICHNUNGEN/SYMBOLEN FÜR BIO-PRODUKTE				
Nennungen	Österreich	Wien	Burgenland	Niederösterreich
Keine Angabe	44	35	33	45
JA! Natürlich	20	39	36	19
aus biologischem Anbau	13	10	18	12
rein biologisch	7	6	10	5
Ernteverband	7	6	10	7
Austria/österreichische Qualität	4	5	3	5
Österreichisches Gütesiegel	4	4	8	3
Made in Austria	4	3	3	4
AMA-Gütesiegel/Biokontrollkennzeichen	4	6	2	4
Angaben in %				
Quelle: BMLF/Culinar 1997				Tabelle 7.12

EUROPÄISCHE PRODUKTE MIT DEN PRÄDIKATEN „g.U.“ ODER „g.g.A.“ („g.U.“: geschützter Ursprung, „g.g.A.“: geschützte geographische Abstammung)												
	Portugal	Italien	Belgien	Frankreich	Österreich	Griechenland	Deutschland	Spanien	Luxemburg	Großbritannien	Dänemark	Niederlande
Tierische Lebensmittel												
Fleisch- und Schlachterzeugnisse	18	-	-	41	-	-	-	4	1	5	-	-
Fleischerzeugnisse	1	16	1	-	-	-	-	5	1	-	-	-
Käse	10	30	1	37	2	20	-	11	-	8	2	2
Butter	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-
sonstige Produkte tierischen Ursprungs	9	-	-	2	-	1	-	1	1	-	-	-
Fisch u. ä.	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-
Pflanzliche Lebensmittel												
Öle	5	5	-	3	1	16	-	4	-	-	-	-
Obst, Gemüse, Getreide	18	5	-	8	2	19	-	10	-	1	-	1
Backwaren, Kleingebäck u. ä.	-	-	-	1	-	1	2	2	-	-	-	-
Bier	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-
Cider	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-
Mineral-/Quellwasser	-	-	-	-	-	-	31	-	-	-	-	-
Gesamt	61	46	3	92	5	58	34	37	4	20	2	3

Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach den EG-Verordnungen Nr. 1107/96, 1263/96 und 123/97

Tabelle 7.13

ÖSTERREICHISCHE GÜTESIEGEL FÜR LEBENSMITTEL	
Österreichische Kontrollzeichen für Lebensmittel aus biologischem Anbau	
	Agrarmarkt Austria (AMA) BIO-Austria-Kontrollzeichen Richtlinien erstellt von der „AMA Marketing GmbH“. Es gelten EUVO 2092/91 und ÖLK A 8. Mindestens 70 % der Rohstoffe aus Österreich.
Österreichisches Gütesiegel und Herkunftskennzeichen	
	ARGE Qualitätsarbeit der österreichischen Arbeitsgemeinschaft zur Förderung der Qualität (ÖQUA), AMA (markenrechtlicher Zeicheninhaber) Kriterien von der AMA erstellt (Regulativ der ÖQUA). Es gelten LMG 1975, österreichisches Lebensmittelbuch, 3. Auflage, QuKG 1967 jeweils i.d.g.F., mindestens 50 % der landwirtschaftlichen Rohstoffe aus Österreich, für bestimmte Produkte darüber hinausgehende Richtlinien (Getreide, Fleisch, Milch, Eier etc.).
Österreichische Verbandszeichen und Handelsmarken für Lebensmittel aus biologischem Anbau <u>und</u> artgerechter Tierhaltung	
	Verband „Ernte für das Leben“ Richtlinien erstellt vom Verband „Ernte für das Leben“. Es gelten EUVO 2092/91 und ÖLK A 8 und eigene Ernte-für-das-Leben-Verbandsrichtlinien.
	Demeter – Österreichischer Demeterbund Richtlinien erstellt vom Österreichischen Demeterbund. Es gelten für die Anerkennung der Demeter-Qualität die EUVO 2092/91 und ÖLK A 8.
	Dinatur-Verein für fortschrittliche kontrollierte biologische Landwirtschaft Richtlinien erstellt vom Dinatur-Verein für fortschrittlich kontrollierte biologische Landwirtschaft. Es gelten EUVO 2092/91 und ÖLK A 8 und eigene darüber hinausgehende Richtlinien.
	Erde & Saat – Fachverband für biologische Landwirtschaft Richtlinien erstellt vom Erde & Saat-Fachverband für biologische Landwirtschaft. Es gelten EUVO 2092/91 und ÖLK A 8 und eigene darüber hinausgehende Richtlinien.
	Ja! Natürlich Naturprodukte GesmbH Richtlinien erstellt von Ja! Natürlich Naturprodukte GmbH. Es gelten EUVO 2092/91 und ÖLK A 8 plus Richtlinien der jeweiligen BIO-Verbände. Für ausländische Produkte: IFOAM u. a. internationale Kriterien.
	Natur pur – Spar Österreich Warenhandels AG Richtlinien erstellt die Austria-Bio-Garantie. Es gelten EUVO 2092/91 und ÖLK A 8 plus Richtlinien der jeweiligen BIO-Verbände.
	Ja! Natürlich Naturprodukte GesmbH Siehe Richtlinien für Toni's Freiland Eier, zusätzliche Fütterung mit biologischem Futter.
	Firma Villgrater Naturprodukte/Osttirol Es gelten Richtlinien in Anlehnung an die Richtlinien des Ernteverbandes.

	Kopra – Konsumenten Produzenten Arbeitsgemeinschaft Richtlinien erstellt von der Kopra, Ökokontroll und Austria-Bio-Garantie. Es gelten EUVO 2092/91 und ÖLK A 8.
	Hofladen – ÖBIOGEN - Reg. GenossenschaftmbH Richtlinien von den einzelnen Bioverbänden erstellt. Es gelten EUVO 2092/91 und ÖLK A 8 plus Richtlinien der jeweiligen BIO-Verbände. Für ausländische Produkte: IFOAM u. a. internationale Kriterien.
	Firma Mostviertler Bauernspezialitäten, Ing. Franz Schnetzinger Richtlinien entsprechend EUVO 2092/91 und ÖLK A 8; Bioprodukte aus dem Mostviertel (NÖ) und dem angrenzenden OÖ.
	Orbi – Förderungsgemeinschaft für Gesundes Bauerntum Richtlinien erstellt von der Förderungsgemeinschaft für Gesundes Bauerntum. Es gelten EUVO 2092/91 und ÖLK A 8 plus eigene Orbi-Richtlinien.
	Vom Biohof – ÖBIOGEN - Reg. GenossenschaftmbH Richtlinien von den einzelnen Bioverbänden erstellt. Es gelten EUVO 2092/91 und ÖLK A 8 plus Richtlinien der jeweiligen BIO-Verbände. Für ausländische Produkte: IFOAM u. a. internationale Kriterien.
	Styria Beef – Steirischer Fleischrinderverband Detaillierte Richtlinien erstellt vom Vorstand des Steirischen Fleischrinderverbandes, ab 1.1. 1996 verpflichtend biologische Wirtschaftsweise.
	Verband Biolandwirtschaft Ennstal Richtlinien erstellt vom Verband Biolandwirtschaft Ennstal. Es gelten EUVO 2092/92 und ÖLK A 8.
	Verein organisch biologischer Landbau Weinviertel Richtlinien erstellt der Verein organisch biologischer Landbau Weinviertel. Es gelten EUVO 2092/92 und ÖLK A 8.
	Beef exclusiv – Verein „Waldviertler Viktualien“ Richtlinien erstellt vom Ernte-Verband, dem Verein Waldviertler Viktualien und dem zuständigen Tierarzt.
	Freiland-Verband Richtlinien vom Freiland-Verband erstellt. Es gilt ÖLK A 8 plus eigene strenge Freiland-Verband-Richtlinien.
Österreichische Verbandskennezeichen und Handelsmarken für Lebensmittel aus biologischem Anbau	
	Landfrieden Bioprodukte GmbH bzw. AMA für das Kontrollzeichen (mit Bio-Austria-Kontrollzeichen). Es gelten die Richtlinien des Bio-Austria-Kontrollzeichens, d. h. EUVO 2092/91 und ÖLK A 8.
	Vollwertbäckerei Gradwohl (Vertragspartner von „Ernte für das Leben“) Richtlinien erstellt von „Ernte für das Leben Österreich“. Es gelten EUVO 2092/91 und ÖLK A 8.

	Verein der biologisch wirtschaftenden Ackerbaubetriebe Es gelten die Richtlinien der ÖLK A 8.
	Naturland-Zeichen GmbH Naturland-Richtlinien
	Firma Villgrater Naturprodukte/Osttirol Es gelten eigene Richtlinien in Anlehnung an die Richtlinien des Ernteverbandes.
	Nur Natur Stillern-Mooseuracher GmbH, BRD EUVO 2092/91 plus Richtlinien des Naturland-Verbandes.
Österreichische Verbandskennezeichen und Handelsmarken für Lebensmittel aus artgerechter Tierhaltung	
	Beef natur – Landesverband für spezielle Fleischrinderzucht - Mutterkuhhaltung Linz bzw. Verband der niederösterreichischen Rindermäster. Detaillierte Verbandsrichtlinien von den Verbänden erstellt.
	Toni's Freiland Eier – Tierschutzverein 4 Pfoten, Aktiver Tierschutz Steiermark Es gelten die VO der Qualitätsklassen für Hühnereier (BGBl 431/92) plus bedeutend strengere eigene Richtlinien.
	O'Lacys Freiland Eier – Tierschutzverein 4 Pfoten, Aktiver Tierschutz Steiermark Es gelten die VO der Qualitätsklassen für Hühnereier (BGBl 431/92) plus bedeutend strengere eigene Richtlinien.
	Eier aus Freilandhaltung – Tierschutzverein 4 Pfoten, Aktiver Tierschutz Steiermark Es gelten die VO der Qualitätsklassen für Hühnereier (BGBl 431/92) plus bedeutend strengere eigene Richtlinien.
	Tierschutz gerecht – Aktiver Tierschutz Steiermark, Wiener Tierschutzverein, Verein gegen Tierfabriken, Tierschutzverein 4 Pfoten Grundlage ist der Tiergerechtigkeitsindex für Legehennen.
Österreichische Verbandskennezeichen und Handelsmarken für Lebensmittel aus integrierter Produktion	
	Pannonia Erzeuger Gemeinschaft Richtlinien erstellt von der Pannonia-Erzeuger-Gemeinschaft (integrierte Produktion).
	Pro Landschaft GmbH Richtlinien erstellt vom Verein Pro Landschaft. Kriterien für Ökowerflächen vom Distelverein.

	<p>„frisch, saftig, steirisch“ – Obsterzeugerorganisation Steiermark GmbH Richtlinien erstellt von Obsterzeugerorganisation Steiermark, es gelten die Richtlinien für integrierten Obstbau.</p>
	<p>Natur vom Ländle – Naturprodukteverein Vorarlberg Richtlinien für integrierten Obstbau.</p>
<p>Österreichische Verbandskennzeichen und Handelsmarken für Lebensmittel, die nur zum Teil den vorangegangenen Kategorien entsprechen (umfassen auch konventionell hergestellte Produkte)</p>	
	<p>Bioquelle (Markenname) für biologische Produkte („aus kontrolliert biologischem Anbau“) sowie Produkte mit mindestens 50 % Anteil an Rohstoffen aus biologischer Landwirtschaft (mit dem Hinweis auf die biologische Erzeugungsweise nur in der Zutatenliste). Vergeber: Firma Bioquelle. Es gelten EUVO 2092/91 und ÖLK A 8.</p>
	<p>Kärntner Landwirtschaftskammer Jede Produktgruppe eigene Qualitäts- und Produktionsrichtlinien, Produkte müssen von Kärntner Landwirten stammen.</p>
	<p>Waldland Betriebs- und HandelsgmbH Das Markenzeichen wird nur für Produkte vergeben, die in der Region Waldviertel produziert werden.</p>
	<p>AlnaturA Produktions- und Handels Ges.m.b.H. AlnaturA - 100%biologische Landwirtschaft (es gilt die EUVO 2092/91).</p>
<p>Österreichische Gütesiegel, Verbandskennzeichen und Handelsmarken für Lebensmittel, die die gesetzlichen Mindestanforderungen einhalten bzw. übertreffen</p>	
	<p>Porki – Styriabrid GmbH Richtlinien erstellt von der Styriabrid GmbH.</p>
	<p>Salzburger Naturbeef – Rinderzuchtverband Maishofen Richtlinien erstellt vom Rinderzuchtverband Maishofen.</p>
	<p>Landhof – siehe „geprüfte Qualität Austria“ Richtlinien siehe „geprüfte Qualität Austria“.</p>
	<p>Berghofmilch – AMF Austria Milch- und Fleischvermarktung Reg. Gen.m.b.H. Es gilt wie für alle österreichischen Lebensmittel das Österreichische Lebensmittelbuch, 3. Auflage.</p>
	<p>Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien Kriterien werden durch Vereinbarung mit den jeweiligen Firmen festgelegt. Das Zeichen signalisiert zusätzliche Kontrollen gegenüber den vom LMG vorgeschriebenen.</p>

	<p>Gustino – Verband landwirtschaftlicher Veredelungsproduzenten (VLV) OÖ Es gelten die Produktionskriterien vom VLV.</p>
	<p>ARGE Kärntner Rinderproduktionsringe Erzeugungsrichtlinien für jede Produktgruppe erstellt durch die ARGE in Zusammenarbeit mit den Rinderproduktionsringen.</p>
	<p>Wiener Qualitätsware – Stadt Wien, MA 58 Satzung über Verleihung des Gütezeichens.</p>
	<p>Winnie – Genossenschaft der NÖ Ferkelproduzenten und Schweinemäster Erzeugungsrichtlinien für jede Produktgruppe erstellt durch die ARGE in Zusammenarbeit mit den Rinderproduktionsringen.</p>
	<p>Bauernhendl – Steirische Geflügel Schlacht- und Vertriebsges.m.b.H, Fehring Keine gesonderten Richtlinien. Es gilt wie für alles Geflügel die Geflügelhygiene VO (BGBl 274/91).</p>
	<p>Firma Honigmayr Handelsges.m.b.H. Es gelten die Kriterien des österreichischen Lebensmittelbuches, insbesondere der Honig-VO (BGBl 941/94).</p>
	<p>Österreichischer Imkerbund Richtlinien erstellt vom Österreichischen Imkerbund. Es gelten Kodex bzw. Lebensmittelgesetz plus Österreichische Imkerbund-Richtlinien.</p>
	<p>Austria Gütesiegel – Österreichische Arbeitsgemeinschaft zur Förderung der Qualität (ÖQUA) Entsprechend dem Regulativ der ÖQUA, für Lebensmittel, die zumindest den Qualitätsrichtlinien des Österreichischen Lebensmittelbuches entsprechen, bzw. dort wo dieses mehrere Qualitätsstufen vorsieht, müssen die Richtlinien einer höheren Qualitätsstufe erfüllt werden. Die Wertschöpfung des Produktes muß zumindest zu 50 % in Österreich erfolgen. Bei Lebensmitteln müssen zumindest 50 % der wertbestimmenden landwirtschaftlichen Rohstoffe aus Österreich sein.</p>
	<p>Made in Austria – Verein für Förderung des Ansehens und der Geltung österreichischer Wirtschaftsleistung in der Öffentlichkeit. Die Wertschöpfung des Produktes erfolgt zu einem Anteil von zumindest 50 % in Österreich, die Produkte müssen natürlich den österreichischen Gesetzen entsprechen.</p>
<p>Quelle: BMLF/Culinar 1997 nach AK 1996 Darstellung 7.14</p>	

EUROPÄISCHE KENNZEICHNUNGEN FÜR LEBENSMITTEL AUS BIOLOGISCHEM ANBAU	
BELGIEN Dachverbandskennzeichen	
	Biogarantie Betätigungsfeld: Agrarproduktion, Verarbeitung, Inspektion, Zertifikation, Handel
Kontrollzeichen	
	ECOCERT-BELGIUM
DÄNEMARK Verbandskennzeichen	
	Demeter, Forschungsring für Biologisch-dynamische Wirtschaftsweise Betätigungsfeld: Agrarproduktion, Ausbildung, Forschung, Inspektion, Zertifikation
	LOJ-Landsforeningen Oklogisk Jordbrug Betätigungsfeld: Zertifikation, Veröffentlichungen
Staatliches Kontrollkennzeichen	
	Statskontrolleret økologisk staatlich anerkannte Organisationen verwenden neben den verbandseigenen Warenzeichen auch das Symbol des dänischen Staates für Produkte des biologischen Landbaus
DEUTSCHLAND Verbandskennzeichen	
	Demeter Forschungsring für Biologisch-dynamische Wirtschaftsweise Betätigungsfeld: Agrarproduktion, Ausbildung, Forschung, Inspektion, Zertifikation
	ANOG-AG für naturnahen Obst-, Gemüse- und Feldfruchtanbau e. V. Betätigungsfeld Zertifikation: Agrarproduktion, Ausbildung, Veröffentlichungen, Inspektion
	Bioland – Verband für organisch-biologischen Landbau e. V. Betätigungsfeld: Agrarproduktion, Ausbildung, Forschung, Inspektion, Zertifikation und Handel

	Biokreis Ostbayern e. V. Betätigungsfeld: Inspektion, Zertifikation, Beratung
	Naturland – Verband für naturgemäßen Landbau e. V. Betätigungsfeld: Inspektion, Zertifikation, Beratung, Veröffentlichungen
	Ökosiegel-Verein Ökologischer Landbau Betätigungsfeld: Agrarproduktion, Zertifikation
	Gää e.V.-Vereinigung Ökologischer Landbau Betätigungsfeld: Agrarproduktion, Verarbeitung, Handel, Inspektion, Zertifikation, Beratung
	ECO VIN, Bundesverband Ökologischer Weinbau e. V. Betätigungsfeld: Agrarproduktion Verarbeitung, Handel, Inspektion, Zertifikation, Beratung
	BIOPARK e. V. Betätigungsfeld: Agrarproduktion, Verarbeitung, Inspektion, Zertifikation, Beratung
Regionale Herkunftzeichen	
	Ökolandbau Sachsen kennzeichnet ökologisch hergestellte Produkte, die in Sachsen erzeugt wurden
	Thüringer Ökoherz kennzeichnet ökologisch hergestellte Produkte, die in Thüringen erzeugt wurden
Handelsmarken	
	Bundesverband Naturkost/Naturwaren Betätigungsfeld: Verarbeitung, Handel
	Hipp Betätigungsfeld: Verarbeitung
	Lebensbaum Betätigungsfeld: Verarbeitung, Handel

	Neumarkter Lammsbräu Betätigungsfeld: Verarbeitung
	Mount Hagen – Organic-Cafe Betätigungsfeld: Agrarproduktion, Verarbeitung, Handel
Private Kontrollzeichen	
	AGRECO-Witzenhausen Betätigungsfeld: Inspektion, Zertifikation
	BCS-Ökogarantie Betätigungsfeld: Inspektion, Zertifikation, Agrarproduktion, Verarbeitung SCHWEIZ
FINNLAND Verbandskennzeichen	
	Demeter, Forschungsring für Biologisch-dynamische Wirtschaftsweise Betätigungsfeld: Agrarproduktion, Ausbildung, Forschung, Inspektion, Zertifikation
	LUOMO, Luonnonmukaisen Viljelyn Liitto ry Betätigungsfeld: Inspektion, Zertifikation
FRANKREICH Verbandskennzeichen	
	F.E.S.A., Federation Europeenne des Syndicats d' Agrobiologistes Betätigungsfeld: Agrarproduktion, Verarbeitung, Inspektion
	F.N.A.B., Federation Nationale d' Agriculture Biologique Betätigungsfeld: Handel
	Nature et Progres Betätigungsfeld: Agrarproduktion, Verarbeitung
Staatliches Kontrollzeichen	
	Ab, Agriculture biologique Betätigungsfeld: dieses Kontrollzeichen bezieht sich nur auf unverarbeitete pflanzliche Produkte

Kontrollzeichen	
	BIOVISA
GROSSBRITANNIEN Verbandskennzeichen	
	Organic farmers and growers Betätigungsfeld: Forschung, Veröffentlichungen, Beratung Soil Association
Staatliches Kontrollzeichen	
	UKROFS; UK Register of organic Food Standards der Staat hat ein eigenes Anerkennungsverfahren für Bioprodukte Betätigungsfeld: Agrarproduktion, Inspektion, Zertifikation
IRLAND Verbandskennzeichen	
	IOFGA, Irish Organic Farmers and Growers Association Betätigungsfeld: Inspektion, Zertifikation, Beratung, Veröffentlichungen
ITALIEN Verbandskennzeichen	
	AMAB-Associazione Marchigiana per l' Agricoltura Biologica Betätigungsfeld: Inspektion, Zertifikation
	COOP ARABIOS-Cooperativa Agricola Attivita di Ricerca Biologica in Sicilia Betätigungsfeld: Agrarproduktion, Verarbeitung, Inspektion, Zertifikation
	AIAB-Associazione Italiana per l' Agricoltura Biologica Betätigungsfeld: Inspektion, Zertifikation
LUXEMBURG Verbandskennzeichen	
	Demeter, Forschungsring für Biologisch-dynamische Wirtschaftsweise Betätigungsfeld: Agrarproduktion, Ausbildung, Forschung, Inspektion, Zertifikation

	<p>Verenigung für Biologisches Landbau Letzebuerg Betätigungsfeld: Inspektion, Zertifikation</p>
<p>NIEDERLANDE Handelsmarken</p>	
	<p>Good Food Foundation Betätigungsfeld: Agrarproduktion, Beratung, Veröffentlichungen</p>
	<p>Eosta International Betätigungsfeld: Agrarproduktion, Verarbeitung, Handel, Fair Trade</p>
<p>Staatliches Kontrollzeichen</p>	
	<p>SKAL Betätigungsfeld: Inspektion, Zertifikation</p>
<p>PORTUGAL Verbandskennzeichen</p>	
	<p>AGROBIO-Associacao Portuguesa de Agricultura Biologica Betätigungsfeld: Inspektion, Zertifikation</p>
<p>SPANIEN Kontrollzeichen</p>	
	<p>CRAE, Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica</p>
<p>SCHWEDEN Verbandszeichen</p>	
	<p>Demeter, Forschungsring für Biologisch-dynamische Wirtschaftsweise Betätigungsfeld: Agrarproduktion, Ausbildung, Forschung, Inspektion, Zertifikation</p>
	<p>Ekologiska Lantbrukarna Betätigungsfeld: Agrarproduktion, Forschung, Veröffentlichungen</p>

Staatliches Kontrollzeichen	
	KRAV- Ekonomisk Förening Betätigungsfeld: Inspektion, Zertifikation
NORWEGEN Kontrollzeichen	
	DEBIO Betätigungsfeld: Inspektion, Zertifikation
SCHWEIZ Dachverband	
	VSBLÖ-Vereinigung Schweizerischer Biologischer Landbau Organisationen Betätigungsfeld: Agrarproduktion, Verarbeitung, Inspektion, Zertifikation
Verbandskennzeichen	
	BIOFARM-Genossenschaft Betätigungsfeld: Agrarproduktion, Handel, Beratung, Veröffentlichungen
	Demeter, Forschungsring für Biologisch-dynamische Wirtschaftsweise Betätigungsfeld: Agrarproduktion Ausbildung, Forschung, Inspektion, Zertifikation, Handelsmarken
	Biotta AG Betätigungsfeld: Verarbeitung, Handel
KROATIEN Verbandskennzeichen	
	Bios Croatia Betätigungsfeld: Agrarproduktion, Verarbeitung, Handel, Inspektion, Beratung
POLEN Verbandskennzeichen	
	Ecoland Betätigungsfeld: Inspektion, Zertifikation

TSCHECHIEN Verbandskennzeichen	
	Pro-Bio Betätigungsfeld: Agrarproduktion, Verarbeitung, Inspektion
Kontrollzeichen	
	Bio
UNGARN Kontrollzeichen	
	BIOCULTURA
Quelle: BMLF/Culinar 1997 und ORGANIC AGRICULTURE WORLDWIDE, Directory of the member organizations and associates of IFOAM 1996/97	
Tabelle: 7.15	

IN ÖSTERREICH GEZOGENE/BEANSTANDETE PROBEN (1985 - 1995)		
Jahr	gezogene Proben	beanstandete Proben in %
1985	52.101	20,2
1990	42.198	29,1
1991	42.447	27,6
1992	43.473	26,4
1993	47.501	23,5
1994	43.492	25,0
1995	41.941	30,6

Quelle: BMGK 1996 Tabelle 7.16

BEANSTANDETE/GEZOGENE PROBEN 1994/95 (aufgeschlüsselt nach Bundesländern)				
	1994		1995	
	gezogene Proben	beanstandete Proben in %	gezogene Proben	beanstandete Proben in %
Burgenland	1.656	19,6	1.572	27,1
Kärnten	2.643	17,1	2.260	20,7
Niederösterreich	5.276	24,5	5.279	34,8
Oberösterreich	6.257	17,6	5.642	18,3
Salzburg	2.774	23,8	2.729	30,4
Steiermark	3.639	18,4	3.396	24,2
Tirol	4.587	30,7	4.862	31,0
Vorarlberg	1.591	15,8	1.522	28,6
Wien	15.069	31,2	14.679	37,5
Österreich	43.492	25,0	41.941	30,6

Quelle: BMGK 1996 Tabelle 7.17

AUFSCHLÜSSELUNG DER BEANSTANDUNGEN PRO BUNDESLAND 1994/95						
	gesundheitsschädlich		verdorben		sonstige Beanstandungen	
	1994	1995	1994	1995	1994	1995
Burgenland	2,2	2,1	5,5	4,8	11,8	20,3
Kärnten	0,8	1,3	5,2	4,7	11,1	14,7
Niederösterreich	4,7	4,5	9,7	9,5	10,1	20,8
Oberösterreich	1,2	0,8	10,4	7,9	6,0	9,6
Salzburg	1,1	1,5	5,4	6,8	17,3	22,0
Steiermark	3,8	2,7	6,1	6,7	8,4	14,8
Tirol	1,3	3,3	10,3	8,3	19,1	19,4
Vorarlberg	0,5	1,7	2,8	4,4	12,5	22,5
Wien	7,5	7,0	13,5	12,9	10,0	17,5
Österreich	4,0	4,0	9,9	9,3	10,9	17,3

Angaben in %
Quelle: BMGK 1996 Tabelle 7.18

BEANSTANDUNGEN 1994/95 (bei ausgesuchten Lebensmittelgruppen für Österreich)										
	gesamt				gesundheits- gefährdend		verdorben		sonstige Be- anstandung	
	1994		1995		1994	1995	1994	1995	1994	1995
	gezogene Proben	%	gezogene Proben	%	%	%	%	%	%	%
Milch	1.480	7,8	1.257	14,8	0,3	0,08	3,1	6,7	4,4	7,9
Milchprodukte	3.321	22,7	3.631	23,7	0,7	0,90	13,1	11,9	8,9	10,9
Getreide	118	23,7	79	39,2	3,4	6,3	14,4	8,9	5,9	24,0
Mahl-/Schälprodukte	384	28,1	399	31,1	5,7	3,3	11,5	8,3	10,9	19,5
Gemüse: frisch/tiefgekühlt	1.102	22,6	1.533	32,2	0,2	1,0	16,0	17,5	6,4	13,7
Gemüseerzeugnisse	578	26,5	684	31,4	1,2	1,6	9,3	7,4	15,9	22,4
Obst: frisch/ tiefgekühlt	779	24,9	935	35,4	1,8	1,7	17,3	23,7	5,8	10,1
Fertiggerichte	442	13,6	560	27,5	2,3	1,1	2,7	4,1	8,6	22,3
Quelle: BMGK 1996									Tabelle 7.19	

BEANSTANDUNGEN BEI LEBENSMITTELN AUS BIOLOGISCHEM ANBAU 1994/95 (Rohprodukte)										
	gesamt				gesundheits- schädigend		verdorben		sonstige Beanstanung	
	1994		1995		1994	1995	1994	1995	1994	1995
	gezogene Proben	%	gezogene Proben	%	%	%	%	%	%	%
Burgenland	43	18,6	51	15,6	4,6	2,0	7,0	7,8	7,0	5,8
Kärnten	2	0,0	1	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	100,0
Niederösterreich	48	33,3	20	15,0	6,2	0,0	16,6	5,0	10,4	10,0
Oberösterreich	49	14,3	76	11,9	0,0	0,0	4,1	3,9	10,2	3,9
Salzburg	20	0,0	26	23,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	23,1
Steiermark	14	14,3	22	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	14,3	0,0
Tirol	10	10,0	15	20,0	0,0	0,0	10,0	0,0	0,0	20,0
Vorarlberg	11	18,2	14	42,8	0,0	0,0	0,0	0,0	18,2	42,8
Wien	29	17,2	25	52,0	6,9	0,0	6,9	4,0	3,4	48,0
Österreich	226	18,1	250	18,4	3,1	0,4	7,1	3,6	8,0	14,4
Quelle: BMGK 1996									Tabelle 7.20	

BEANSTANDUNGEN BEI DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGE IN ÖSTERREICH (1994/95)										
	gesamt				gesundheits- schädigend		verdorben		sonstige Be- anstandung	
	1994		1995		1994	1995	1994	1995	1994	1995
	gezogene Proben	%	gezogene Proben	%	%	%	%	%	%	%
Burgenland	83	6,0	81	13,6	0,0	0,0	2,4	8,6	3,6	4,9
Kärnten	234	17,9	245	19,2	0,0	0,0	5,5	6,9	12,4	12,4
Niederösterreich	183	19,7	215	25,6	2,7	3,3	12,6	10,3	4,4	12,1
Oberösterreich	159	22,0	173	16,2	0,6	1,6	17,6	12,1	3,8	2,9
Salzburg	152	13,8	170	21,8	1,3	0,0	5,3	8,3	7,2	13,5
Steiermark	65	12,3	88	14,8	0,0	3,4	9,3	4,5	3,1	6,8
Tirol	124	31,5	112	26,8	2,4	1,8	16,3	8,9	12,9	16,1
Vorarlberg	29	34,5	91	20,9	0,0	0,0	0,0	6,6	34,5	14,3
Wien	1.052	23,7	1.000	21,4	5,5	5,6	15,1	10,5	3,1	5,3
Österreich	117	21,4	2.175	20,9	3,3	3,2	12,4	9,5	5,6	8,2

Quelle: BMGK 1996

Tabelle 7.21

BEANSTANDUNGEN BEI GEFLÜGEL IN ÖSTERREICH 1994/95										
	gesamt				gesundheits- schädigend		verdorben		sonstige Be- anstandung	
	1994		1995		1994	1995	1994	1995	1994	1995
	gezogene Proben	%	gezogene Proben	%	%	%	%	%	%	%
Burgenland	101	34,7	112	74,1	25,8	23,2	4,9	5,4	4,0	45,5
Kärnten	36	44,4	59	64,4	25,0	28,8	11,1	11,9	8,3	23,7
Niederösterreich	323	55,4	369	67,5	46,1	40,9	9,3	4,3	0	22,2
Oberösterreich	124	40,3	141	16,3	21,0	7,8	19,3	5,7	0	2,8
Salzburg	84	35,7	67	56,7	21,4	44,8	1,2	7,5	13,1	4,5
Steiermark	202	69,3	192	60,9	58,4	33,3	6,9	11,0	4,0	16,6
Tirol	169	39,1	275	52,4	14,2	39,7	18,9	7,6	6,0	5,1
Vorarlberg	36	19,4	44	65,9	11,1	29,5	0	4,5	8,3	31,8
Wien	1.339	37,3	1.495	57,3	22,9	21,9	10,4	12,6	4,0	22,7
Österreich	2.414	42,4	2.754	57,3	28,2	27,2	10,3	10,0	3,9	20,1

Quelle: BMGK 1996

Tabelle 7.22

BEANSTANDUNGEN DER EINZELNEN WARENGRUPPEN IN ÖSTERREICH 1995		
Warengruppe	gezogene Proben	Gesamtbeanstandungen in %
Fleisch und Fleischwaren	10.781	29,7
Fisch und Fischerzeugnisse	1.813	28,0
Milch und Milcherzeugnisse	4.888	21,5
Geflügel und Geflügelprodukte	3.203	53,0
Fett, Öle, Mayonnaisen, Feinkosterzeugnisse	1.342	25,8
Getreide, Stärke und Stärkeerzeugnisse u. ä.	567	33,2
Brot, Backwaren, Konditorwaren, Teigwaren u. ä.	2.132	40,5
Zucker, Zuckerarten, Honig	652	13,7
Speiseeis	2.009	18,4
Kakao, Kakaoerzeugnisse, Zuckerwaren	574	31,5
Gemüse, TK, Kartoffeln, Hülsenfrüchte - frisch	4.101	35,0
Gewürze, Gewürzextrakte, Würzsoßen u. ä.	364	41,8
Fruchtsäfte, Erfrischungsgetränke u. ä.	598	28,8
Kaffee, Tee u. ä.	301	23,3
Bier, Wein, Spirituosen u. ä.	1.119	25,1
Mineralwasser, Tafelwasser u. ä.	312	32,7
Diätische LM, Kindernährmittel, Verzehrsprodukte	916	32,5
Lebensmittel aus biologischem Landbau - roh	446	24,4
Fertiggerichte, TK und sterilisiert	2.735	22,2
Ei, Eipräparate	709	21,6

Quelle: BMGK 1996

Tabelle 7.23

LEBENSMITTELGRUPPEN MIT DEN HÖCHSTEN BEANSTANDUNGSQUOTEN (in Österreich 1994/95)				
	1994		1995	
	gezogene Proben	beanstandete Proben in %	gezogene Proben	beanstandete Proben in %
Geflügel frisch & tiefgekühlt	2.414	42,4	2.754	57,3
Brot & Kleingebäck	587	31,5	623	55,1
Pilze	208	25,8	179	54,7
Pökel & Räucherfleisch	1.179	45,4	974	46,7
Gewürze	960	13,8	319	42,6
Pilzerzeugnisse	55	38,2	62	41,9
Diätetische Lebensmittel	303	25,7	240	41,7
Zuckerwaren	231	28,1	203	40,9
Obsterzeugnisse	953	28,8	670	39,3
Fein- & Dauerbackwaren	652	26,2	755	36,0
Fleischzubereitungen	761	29,0	652	35,6
Obst frisch & tiefgekühlt	779	24,9	935	35,5
Rohes Fleisch	3.604	30,8	2.671	34,6
Meeresfischerzeugnisse	844	21,1	740	33,8
Käse	1.559	29,7	1.575	33,4
Konditorwaren	421	20,7	385	32,7
Zubereitungen aus Geflügel	281	29,9	226	32,3
Gemüse frisch & tiefgekühlt	1.102	22,6	1.533	32,2
Gemüse & Kartoffelerzeugnisse	578	26,5	684	31,4
Mahl & Schälprodukte	384	28,1	399	31,1

Quelle: BMGK 1996

Tabelle 7.24

PERSISTENZ VON SALMONELLEN IN VERSCHIEDENEN UMWELTHABITATEN	
Habitat	Persistenz in Monaten
Milch	1
Käse	9
Eier	>5
Eipulver	120
Milchpulver	>72
Butter	4
Fleisch	6
Geflügel - tiefgefroren	13
Fisch	25
Schokolade	18
Gemüse	2
Wasser	4
Seewasser	2
Gartenerde	>10
Wiesenboden	1
Gülle	13
Vogelfedern	>40

Quelle: Deutsches Bundesgesundheitsblatt 7/96 Tabelle 7.25

UNTERSUCHUNGSTÄTIGKEIT DER VETERINÄRMEDIZINISCHEN BUNDESANSTALTEN (in Österreich 1992 - 1995)				
	1992	1993	1994	1995
anzeigenpflichtige Tierseuchen	1.601.499	1.571.051	1.468.015	1.604.602
bakteriologische Untersuchungen	9.643	11.393	6.561	7.931
allgemeine diagnostische Untersuchungen	118.507	146.796	146.451	271.283
Untersuchungen auf dem Gebiet der LM-Kontrolle	5.817	3.949	2.333	3.636
Milchuntersuchungen	9.699	10.203	9.280	19.915
Untersuchungen auf Wutkrankheit	29.138	28.211	28.856	29.491
Gesamtsumme	1.774.303	1.771.603	1.661.496	1.936.858

Quelle: BMGK 1996 Tabelle 7.26