

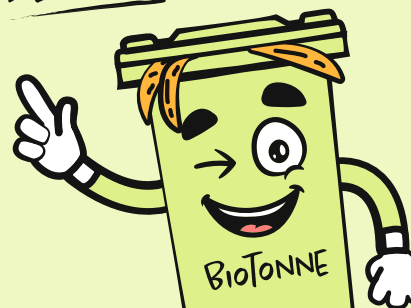
ALLES IMMER VERFÜGBAR

Die Herkunft macht den Unterschied!

Der Lebensmittelhandel in Österreich bietet ein reichhaltiges Angebot an hochwertigen Lebensmitteln. Es macht keinen Unterschied, zu welcher Tageszeit oder zu welcher Jahreszeit wir Lebensmittel kaufen, denn vieles ist immer verfügbar. Doch woher stammen unsere Lebensmittel?



SEI SCHLAU,
DENK MIT!



VERSORGUNGSGRAD

Der Versorgungsgrad gibt an, wie groß der Lebensmittelanteil ist, der in Österreich produziert wird. Bei Getreide ist der Versorgungsgrad mit 90% besonders hoch. Bei Gemüse sieht die Lage schon anders aus: Hier kommt knapp die Hälfte des Gemüses aus dem Ausland. Nur ein Drittel der bei uns verkauften Mengen an Obst und Marmeladen kommt auch aus Österreich. Fleisch wird in Österreich im Überschuss produziert, bei Milchprodukten liegt der Versorgungsgrad sogar bei 110%. Tatsache ist jedoch: Wenn wir Lebensmittel bewusster verwenden, dann steigt auch der Versorgungsgrad.

NACHTEILE VON IMPORTEN

Viele Lebensmittel, die aus dem Ausland kommen, werden auch bei uns produziert: Käse oder Lammfleisch zum Beispiel. Importierte Lebensmittel haben lange Transportwege, verursachen einen höheren CO₂ Ausstoß und haben somit eine schlechtere Ökobilanz.

REGIONAL UND SAISONAL

Neben der Regionalität ist auch darauf zu achten, wann das Obst und Gemüse bei uns Saison hat. Saisonkalender helfen dabei, sich zu orientieren. Wir unterstützen die heimische (Land)Wirtschaft, je öfter wir österreichischen Produkten den Vorzug geben.

SAISONALES GEMÜSE AUS ÖSTERREICH

Frühling	Sommer	Herbst	Winter
<ul style="list-style-type: none">› Salate: Feldsalat, Spinat, Mangold› Frischgemüse: Radieschen, Kohlrabi, Spargel, Rhabarber› Würz-/Lagergemüse: Bärlauch, Lauch, Karotten, Sellerie, Rote Bete	<ul style="list-style-type: none">› Fruchtgemüse: Tomaten, Gurken, Paprika, Zucchini, Auberginen› Hülsenfrüchte: Bohnen, Erbsen, Mais› Salate & Frischgemüse: Kopfsalat, Eichblattsalat, Romanasalat, Kohlrabi, Radieschen› Kohl: Brokkoli, Blumenkohl	<ul style="list-style-type: none">› Wurzel-/Knollengemüse: Karotten, Rote Bete, Sellerie, Pastinaken, Petersilienwurzel, Steckrüben, Topinambur› Kohl: Weißkohl, Rotkohl, Wirsing, Rosenkohl› Weitere: Kürbis, Lauch	<ul style="list-style-type: none">› Kohl: Grünkohl, Rosenkohl, Weißkohl, Rotkohl, Wirsing› Wurzelgemüse: Karotten, Rote Bete, Sellerie, Pastinaken, Steckrüben› Weitere: Lauch, Schwarzwurzel, Chicorée, Feldsalat, Kartoffeln