

Erntedank in Österreich: Was unsere Lebensmittel wirklich wert sind

Erntedank erinnert daran, was regionale Lebensmittel wert sind: Qualität, faire Arbeit und Versorgungssicherheit. Warum heimische Produkte mehr kosten – und wie Handwerk und Gäste bewusster wählen.



Die Auswirkungen der persönlichen Konsumententscheidungen werden häufig unterschätzt. Doch auf lange Sicht wird nur das produziert, was auch tatsächlich gekauft wird. © Land schafft leben / APA

Warum heimische Produkte ihren Preis haben

Österreichische Lebensmittel entstehen unter besonderen Rahmenbedingungen: kleinstrukturierte Landwirtschaft, strenge Vorgaben bei Umwelt, **Tierwohl** und **Qualität**, anspruchsvolle

Topografie sowie höhere Lohn- und Energiekosten. Diese Faktoren erhöhen zwar die Produktionskosten, sichern aber zugleich Standards, die international geschätzt werden. Für Bäcker, Konditoren, Cafetiers, Pâtissiers, Chocolatiers und Bonbonhersteller bedeutet das: verlässliche Rohwarenqualität und **nachvollziehbare Herkunft** – beides zentrale Argumente gegenüber einer zunehmend qualitätsbewussten Kundschaft.

Anspruch und Wirklichkeit im Einkauf

Befragungen zeigen regelmäßig: Geschmack und Herkunft sind für viele Menschen wichtige Kaufkriterien. Im Alltag entscheidet jedoch oft der Preis. Das gilt auch in **Gastronomie** und **Gemeinschaftsverpflegung**, wo in wirtschaftlich herausfordernden Zeiten vermehrt zu günstigen Alternativen gegriffen wird. Für das heimische Handwerk hat diese Entwicklung zwei Konsequenzen: Erstens geraten regionale Produzenten unter Druck, zweitens drohen Profil und Alleinstellung verwässert zu werden, wenn Herkunft und Qualität nicht aktiv kommuniziert werden.



Maria Fanning, Gründerin von Land schafft Leben: „Beim Einkaufen werfen wir unsere Vorsätze rund um Regionalität, Tierwohl oder Klima oft ganz schnell wieder über Bord und entscheiden uns dann doch lieber für den billigsten Preis.“ © Land schafft Lebe

Versorgungssicherheit beginnt an der Ladentheke

Was dauerhaft produziert wird, richtet sich nach dem, was gekauft wird. Jede Entscheidung am Regal und an der Theke beeinflusst, welche bäuerlichen Betriebe bestehen, welche Rohstoffe verfügbar sind und welches Sortiment Bäckereien und Konditoreien anbieten. Ein werteorientierter Einkauf stärkt

regionale Kreisläufe, stabilisiert Lieferketten und hält handwerkliche Kompetenz im Land.

Chancen für Bäckereien, Konditoreien und Cafés

Für das Fachhandwerk liegt die Hebelwirkung im klaren Erzählen des Mehrwerts: Transparenz über Herkunft und Herstellungsweise, sichtbares Handwerk, saisonale Angebote rund um Erntedank, fair bepreiste Signature-Produkte und Partnerschaften mit regionalen Lieferanten. So wird der Preis erklärbar – als Summe aus Qualität, Arbeit und Verantwortung – und nicht als bloße Zahl am Etikett.

Preisfaktoren und Mehrwerte in Österreich

Aspekt	Bedeutung für Preis & Qualität
Kleinstrukturierte Landwirtschaft	Höhere Produktionskosten, dafür kurze Wege, persönliche Lieferbeziehungen, rasche Rückverfolgbarkeit.
Strenge Standards	Umwelt-, Tierwohl- und Qualitätsvorgaben über dem Durchschnitt; stabilere, verlässliche Rohwaren.
Topografie & Klima	Herausfordernde Lagen und kürzere Vegetationsperioden erhöhen Aufwand, sichern aber charakteristische Qualitäten.
Lohn- & Energiekosten	Faire Arbeit und sichere Betriebe haben ihren Preis; stärkt regionale Wertschöpfung und Berufsstand.
Herkunft & Transparenz	Nachvollziehbare Lieferketten, Kennzeichnung und Storytelling schaffen Vertrauen und Zahlungsbereitschaft.

Erntedank als Moment der Neuausrichtung

Erntedank lädt dazu ein, Kaufentscheidungen neu zu justieren: Wer regionale Rohstoffe wählt, stärkt Landwirtschaft und Handwerk – und hält Qualität, Vielfalt und Know-how im Land. Für Betriebe der Back- und Süßwarenbranche ist jetzt der richtige Zeitpunkt, den eigenen Mehrwert sichtbar zu machen

und mit Partnern aus der Landwirtschaft langfristige Beziehungen auszubauen.

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at