

## PRESSEMELDUNG

### „Österreich isst informiert“: Warum Lebensmittel verarbeitet werden

Die Wissensplattform [oesterreich-isst-informiert.at](https://oesterreich-isst-informiert.at) zeigt, was hinter der Verarbeitung von Lebensmitteln steckt.

(Wien, 4.10.2023) Welche Bedeutung hat die Verarbeitung und Veredelung von Lebensmitteln? Und welche Vorteile ergeben sich für Konsumentinnen und Konsumenten? Der neue Newsletter von „Österreich isst informiert“ - einer Initiative der Lebensmittelindustrie - klärt auf: von den Grundlagen der Verarbeitung, verschiedenen Produktionsverfahren bis zur Entfernung bestimmter Inhaltsstoffe für Lebensmittel „Frei von“. Einblicke in die Herstellung von Teigwaren gibt **Stefan Recheis**, Geschäftsführer des Tiroler Familienunternehmens Recheis. Worauf es bei der Getreideverarbeitung ankommt, erklärt der Getreideexperte **DI Alfred Mar**. Weitere Einblicke hinter die Kulissen der Produktion ermöglicht eine Videogalerie.

#### Genuss, Sicherheit und Vielfalt: Warum Verarbeitung wichtig ist

„Vom sicheren Genuss über den gleichbleibenden Geschmack bis hin zur vielfältigen Auswahl: Die Verarbeitung von Lebensmitteln ist für all das wichtig und aus dem Alltag nicht mehr wegzudenken“, betont **Mag. Katharina Koßdorff**, Geschäftsführerin des Fachverbands der Lebensmittelindustrie. „Österreich isst informiert“ zeigt die Gründe und Vorteile der Verarbeitung und Veredelung von Lebensmitteln auf und erklärt, was es mit „hochverarbeiteten“ Lebensmitteln auf sich hat.

#### Teigwarenherstellung: Vom Rohstoff bis zum Endprodukt

Ein Beispiel für die Verarbeitung von Lebensmitteln ist die Produktion von Teigwaren. Beim Teigwarenhersteller Recheis werden dabei Nachhaltigkeit und Regionalität großgeschrieben: „Als Tiroler Familienunternehmen schätzen wir die natürliche Umgebung, in der wir leben und arbeiten. Daher beziehen wir beispielsweise die Zutaten für unser ‚Österreich-Sortiment‘ komplett aus dem Inland“, betont **Stefan Recheis**, Geschäftsführer des heimischen Traditionsunternehmens.

#### Experte Alfred Mar: „Verarbeitung von Getreide ist unverzichtbar“

Ob Einkorn, Gerste oder Mais: **DI Alfred Mar** ist Experte für Getreide und Getreideerzeugnisse. Im Interview gibt er nicht nur einen Überblick über österreichische Getreidearten, sondern zeigt auch, warum die Verarbeitung von Lebensmitteln so eine große Rolle spielt. „Unverarbeitetes Getreide ist für uns Menschen nicht zum Verzehr geeignet. Es ist unverdaulich, also für die menschliche Ernährung nicht nutzbar. Weitere wichtige Faktoren in puncto Verarbeitung sind etwa die Haltbarkeit und die Verfügbarkeit von Nährstoffen“, erklärt der Präsident der Internationalen Gesellschaft für Getreidewissenschaft und -technologie Austria (ICC Austria).

#### Produktionsverfahren: Destillieren, Pasteurisieren und Co.

Sowohl in der Lebensmittelindustrie als auch in der Küche der Verbraucherinnen und Verbraucher werden verschiedene Verfahren eingesetzt, um Lebensmittel zu verarbeiten - das ist notwendig, um das Beste aus den Rohstoffen herauszuholen. Bis ein Lebensmittel im Regal steht, durchläuft es mehrere Schritte. Ein Beitrag zeigt, wie etwa auch „Frei von“-Produkte - ob glutenfrei, laktosefrei, alkoholfrei oder entkoffeiniert - hergestellt werden. Welche Zutaten kommen in eine Schwedenbombe? Was ist beim Bierbrauen wichtig? Und wie läuft die Qualitätsprüfung bei Milchprodukten ab? Diese Fragen beantwortet die Videogalerie von „Österreich isst informiert“: Herstellervideos geben spannende Einblicke in die Produktion verschiedenster Lebensmittel.

Interessiert? Hier geht's zur [Newsletter-Anmeldung](#).

### Über „Österreich isst informiert“

Mit der Wissensplattform „Österreich isst informiert“ setzt die heimische Lebensmittelindustrie ein Zeichen für mehr Sachlichkeit in der öffentlichen Debatte. Das Online-Magazin umfasst sechs Rubriken: Lebensmittel, Herstellung, Industrie, Menschen, Verantwortung sowie Tipps und Service. Videos und Bildergalerien vermitteln Einblicke in den Alltag der Lebensmittelhersteller und machen so die Produktion erlebbar. Mehr: [oesterreich-isst-informiert.at](http://oesterreich-isst-informiert.at).

#### Rückfragehinweise:

Mag. Katharina Koßdorff  
Geschäftsführerin im Fachverband der Lebensmittelindustrie  
T: +43 1 712 21 21 - 14  
E: [k.kossdorff@dielebensmittel.at](mailto:k.kossdorff@dielebensmittel.at)

DI Oskar Wawschinek MAS MBA  
Food Business Consult  
Pressesprecher für den Fachverband der Lebensmittelindustrie  
M: +43 664 545 63 50  
E: [office@foodbusiness.at](mailto:office@foodbusiness.at)