

## PRESSEMELDUNG

### „Österreich isst informiert“: Drei Jahre Fakten und Einblicke in die Lebensmittelherstellung

Die Wissensplattform [oesterreich-isst-informiert.at](http://oesterreich-isst-informiert.at) vermittelt Grundlagen zu Lebensmitteln und klärt über aktuelle Themen wie nachhaltige Produktion und Verpackung auf.

(Wien, 21.4.2021) Mit Wissen punkten: Unter diesem Motto berichtet [oesterreich-isst-informiert.at](http://oesterreich-isst-informiert.at) seit Februar 2018 über Lebensmittel, deren Verarbeitung und Inhaltsstoffe. Mit dieser Initiative bietet die heimische Lebensmittelindustrie faktenbasiertes Wissen sowie Service und Tipps für Verbraucherinnen und Verbraucher. Der aktuelle Newsletter reflektiert drei Jahre voll spannender Themen – von der rechtlichen Kennzeichnung von Lebensmitteln über Dauerbrenner wie Mindesthaltbarkeitsdatum oder Allergene bis zu aktuellen Schwerpunkten wie Verpackung und Kreislaufwirtschaft.

#### Fragen beantworten und Mythen entgegenwirken

In den letzten Jahren hat das Interesse am Essen und Trinken wieder stark zugenommen. Gleichzeitig wissen immer weniger Menschen, wann, wie und wo Lebensmittel tatsächlich wachsen oder hergestellt werden. Hier setzt „Österreich isst informiert“ an: „Unser Fokus liegt darauf, Fragen der Konsumentinnen und Konsumenten mit Fachinformationen zu beantworten und so Mythen entgegenzuwirken. Seit drei Jahren liefern wir erfolgreich Einblicke in die Lebensmittelherstellung. Neben Nachhaltigkeit und Klimaschutz wollen wir uns künftig verstärkt auch Qualität, Sicherheit und Genuss widmen“, erklärt **Mag. Katharina Koßdorff**, Geschäftsführerin des Fachverbands der Lebensmittelindustrie.

#### Im Fokus: Österreichs Lebensmittelindustrie und Brotherstellung

Die Abonnentinnen und Abonnenten des aktuellen Newsletters erfahren, warum der Sachdialog heute wichtiger denn je ist und wer hinter der österreichischen Lebensmittelindustrie steht. Ein weiterer Schwerpunkt ist die Herstellung von Brot: Im Interview anlässlich des 130-Jahres-Jubiläums spricht **Ing. Walter Karger**, Geschäftsführer der Ankerbrot Gruppe, über Markenbildung, Trends und Regionalität. Weitere Beiträge behandeln die Lebensmittelkette vom Getreidekorn bis zum fertigen Brot sowie die Verarbeitung der Zutaten in den Backstuben. Die Leserinnen und Leser erhalten Einblicke in die Brotherstellung und lernen mehr über das vielfältige Grundnahrungsmittel.

#### Videogalerie mit Einblicken zur Lebensmittelproduktion

Weiters erstrahlt die Videogalerie auf „Österreich isst informiert“ in neuem Glanz und Design. In vielfältigen Produktionsvideos gewähren heimische Lebensmittelunternehmen Einblicke hinter die Kulissen der Lebensmittelherstellung – von der Entstehung von Süßwaren über Milchprodukte oder Backwaren bis hin zur Biererzeugung oder zur Produktion von Schaumwein. 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  
Tel.: +43 1 712 21 21 - 14  
[k.kosdorff@dielebensmittel.at](mailto:k.kosdorff@dielebensmittel.at)

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