



Fachverband der Nahrungs- und
Genussmittelindustrie Österreichs (FIAA)

FIAA

Food Industries Association of Austria
Fédération des Industries
Alimentaires Autrichiennes

PRESSEMEDUNG

„Österreich isst informiert“: Fruchtig süß bis herhaft würzig - was steckt hinter Aromen?

Die Wissensplattform oesterreich-isst-informiert.at beleuchtet spannende Fakten aus der Welt der Aromen und geht Mythen auf den Grund.

(Wien, 15.07.2025) Was macht ein Aroma aus? Wie funktioniert die Herstellung? Und wofür wird es verwendet? In der neuen Newsletter-Ausgabe beantwortet „Österreich isst informiert“ die wichtigsten Fragen rund um Aromen. Exklusive Einblicke in die Welt des Geschmacks gewähren zwei österreichische Unternehmen - AKRAS und esarom. Wodurch sich natürliche und synthetisch hergestellte Aromen unterscheiden, wird ebenso unter die Lupe genommen wie der hartnäckige Aromen-Mythos: Stecken im Erdbeeraroma tatsächlich Sägespäne? Rätselfans können ihr Wissen außerdem in einem Quiz auf die Probe stellen.

Aromen „made in Austria“: Was macht guten Geschmack aus?

Sie sorgen weltweit für Geschmack aus Österreich: die beiden Aromen-Unternehmen AKRAS und esarom. „Österreich isst informiert“ sprach mit den Geschäftsführern **Mag. Dr. Martin Krasny** von AKRAS und **DI Stephan Mölls** von esarom über Aromen-Trends, beliebte Klassiker sowie die erfolgreiche Entwicklung neuer Produkte. „Aromen ‚made in Austria‘ bedeutet Qualität, Sicherheit und Innovationskraft. Unsere Aromen werden mit viel Know-how und Liebe zum Detail entwickelt“, betont Mölls.

Wie wichtig dabei der ständige Austausch von der Aromaentwicklung bis zur Anwendung im Lebensmittel ist, wird von beiden Seiten hervorgehoben. „Erst wenn das Aroma im Produkt unserer Kundinnen und Kunden perfekt performt, wissen wir, dass das Aroma erfolgreich ist. So entsteht eine Win-win-Situation“, erklärt Krasny.

Faktencheck: Wofür werden Aromen eingesetzt?

Rund 10.000 Aromastoffe sind aktuell in der Natur identifiziert. Etwa 2.500 davon werden in der modernen Lebensmittelherstellung verwendet - zum Beispiel, um ein Lebensmittel geschmacklich abzurunden oder als Alternative für begrenzt verfügbare Zutaten wie Vanille oder Trüffel. Aber was ist ein Aroma überhaupt? Welche verschiedenen Kategorien gibt es? Wie sind Aromen rechtlich geregelt? Und in welchem Umfang werden sie eingesetzt? Diese Fragen beantwortet „Österreich isst informiert“ in einem Faktencheck.

Ein weiterer Beitrag geht dem bekannten Mythos, dass Erdbeeraroma aus Sägespänen gewonnen wird, auf den Grund und erklärt, weshalb der beliebte Geschmack nicht ausschließlich aus Erdbeeren stammen kann. Denn: Die Nachfrage bei Konsumentinnen und Konsumenten ist schlichtweg höher als die am Markt verfügbare Menge an Früchten. Zudem wird dargelegt, wie welches Erdbeeraroma auf der Verpackung eines Lebensmittels zu erkennen ist.

Natürliche und synthetisch hergestellte Aromen: Was ist der Unterschied?

Genießen wir beispielsweise ein Vanilleprodukt, so kann der typische Vanillegeschmack sowohl aus der Vanilleschote als auch aus synthetischem Vanillin hergestellt sein. „Österreich isst informiert“ zeigt, worin sich natürliche und umgangssprachlich oftmals als „künstlich“ bezeichnete Aromen unterscheiden.

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.

Rückfragehinweise:

Mag. Katharina Koßdorff

Geschäftsführerin im Fachverband der Lebensmittelindustrie

T: +43 1 712 21 21 - 14

E: k.koessdorff@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