



Linz, am 09.02.2021

## **OÖ Bauernbund: AMA-Gütesiegel garantiert 100 Prozent Österreich**

### **„Wichtig zu wissen, woher die Produkte im Einkaufswagen stammen“**

**Mittlerweile tragen viele Produkte ein Gütesiegel. Der Sinn dahinter ist es die Produkte damit zu differenzieren. Doch bei der Vielzahl an Gütesiegeln und unterschiedlichen Kennzeichnungen am Markt verliert man schnell den Überblick. Mit dem AMA-Gütesiegel hat sich in Österreich ein europaweit einzigartiges Herkunfts- und Qualitätssiegel im Lebensmitteleinzelhandel etabliert. Über 45.000 landwirtschaftliche Betriebe produzieren für das Gütezeichen.**

Egal ob Fleisch, Milchprodukte oder Obst und Gemüse: Die richtige Wahl der Produkte beim Einkaufen ist einerseits aufgrund der großen Auswahl und der vielen Siegel oftmals schwierig, andererseits stellen diese aber gleichzeitig eine Entscheidungshilfe für den Konsumenten dar. Denn sie geben Auskunft über die Qualität, Produktionsbedingungen und die Herkunft.

Doch kann man auch jedem dieser Gütesiegel vertrauen? Was sagen die einzelnen Gütesiegel aus? Oder wird gar nur vom Hersteller ein Anbieter bezahlt, um sich mit dem Siegel brüsten zu können? „Viele dieser Fragen stellen sich Konsumentinnen und Konsumenten, wenn sie vor dem Supermarktregal stehen und nicht wissen, zu welchem Produkt sie greifen sollen“, zeigt OÖ Bauernbund Landesobmann LR Max Hiegelsberger Verständnis für den scheinbar undurchdringlichen Dschungel an Qualitäts- und Herkunftsbezeichnungen.

#### **AMA-Gütesiegel genießt Vertrauen**

Eine Statista-Umfrage hat ergeben, dass lediglich vier Gütesiegel das Vertrauen von mehr als 60 Prozent der Befragten genießen. Zwei dieser vier Gütesiegel sind von der Agrar Markt Austria (AMA): das „klassische“ AMA-Gütesiegel und das AMA-Bio-Siegel.

Das AMA-Gütesiegel ist das bekannteste Gütesiegel am österreichischen Lebensmittelmarkt und steht für heimische Produktion und Spitzenqualität. Über 45.000 landwirtschaftliche Betriebe produzieren für das AMA-Gütezeichen. In weiterer Folge werden ihre Produkte von knapp 800 Betrieben weiterverarbeitet, zum Kauf verfügbar gemacht und mit dem AMA-Gütesiegel versehen. Was jedoch viele nicht wissen ist, dass ein Produkt, um dieses Siegel zu bekommen, nicht nur in Österreich hergestellt, sondern auch verarbeitet werden muss. Dies gilt für alle (Teil-)Zutaten, sofern diese in Österreich herstellbar sind. Es darf also keiner der Produktionsschritte im Ausland stattfinden. Diese Kriterien werden auch streng überprüft.

Umso mehr entsteht Verwirrung, wenn einer aufmerksamen Konsumentin oder Konsument eine ausländische Adresse auf der Verpackung auffällt, während gleichzeitig vorne das AMA-Gütesiegel abgebildet ist. Dabei muss es sich nicht automatisch gleich um eine Mogelverpackung handeln, wie viele zunächst vermuten würden, erklärt Landesobmann LR Max Hiegelsberger. „Zum Beispiel kann



eine deutsche Adresse angeführt sein, wenn der Zentraleinkauf in Deutschland gesteuert wird. Das sagt jedoch nichts über die Herkunft der Lebensmittel aus“, informiert Hiegelsberger. Wenn das Produkt in all seinen Phasen in Österreich produziert wurde, ist das AMA-Gütesiegel gerechtfertigt. Dem AMA-Gütesiegel können Sie vertrauen. Mit ihm weiß man definitiv, was drin ist: 100 Prozent Österreich. Mit dem Kauf von AMA-Gütesiegel-Lebensmittel unterstützt man die wertvolle Arbeit unserer heimischen Bäuerinnen und Bauern, fördert die regionale Herstellung und schont aufgrund kurzer Transportwege die Umwelt“, erläutert Hiegelsberger.

Das Produkt ist also nicht nur förderlich für die heimische Wertschöpfung, sondern auch für die Umwelt, was auch Daten belegen: Importierte Produkte legen eine um durchschnittlich 51-mal längere Wegstrecke zurück als regionale. So entsteht im Vergleich zu regionalen Lebensmitteln ein 32-mal höherer CO<sub>2</sub>-Ausstoß.

### **AMA-Genuss Region - Gütesiegel**

Um diesen Trend weiter zu fördern, präsentierte die AMA 2020 ein weiteres Gütesiegel: die AMA Genuss Region. Hier liegt der Fokus auf der Stärkung bäuerlicher Direktvermarkter, Manufakturen und der Gastronomie. Österreich positioniert sich damit als Kulinarik-Destination in Europa – frei nach dem Motto „Aus der Region. Für die Region. In die Welt.“

### **Junge Leute achten immer mehr auf Qualität**

Dieses Bewusstsein steigert die Nachfrage nach Qualität und Herkunft. Vor allem bei jüngeren Erwachsenen wächst dieser Trend immer weiter an. In einer Umfrage des Instituts für Demoskopie gaben 64 Prozent der unter 20 bis 29-jährigen Befragten an, mehr Geld für gute Qualität auszugeben. Hinzu kommt noch ein psychologischer Aspekt durch den Country-of-Origin-Effekt, der besagt, dass sich das Image des Herstellungslandes auf das Produkt abfärbt. Ein Produkt, welches mit der österreichischen Herkunft beworben wird, übernimmt also die positiven Eigenschaften des Landes. „Österreich ist Vorreiter in Sachen Qualität sowie im Tier- und Umweltschutz. Das resultiert aus der hervorragenden Arbeit unserer Bäuerinnen und Bauern und den extrem hohen Produktionsstandards. Sie sind dafür verantwortlich, dass österreichische Produkte ein solch positives Image haben und großes Vertrauen genießen“, betont Hiegelsberger.

+++

Rückfragenhinweis

DI Michael Harant, BEd BSc

+43 732 773866 - 811

+43 664 8326212

michael.harant@ooe.bauernbund.at