

Wie gut kann sich Österreich selbst versorgen?



Seit Beginn der Corona-Pandemie hat die heimische Lebensmittelversorgung einen höheren Stellenwert in der Gesellschaft eingenommen. Selbstversorgungsgrade rücken daher immer mehr in den Fokus. Doch was sagen diese eigentlich genau aus und wie gut kann sich Österreich tatsächlich selbst versorgen? Ein genauer Blick auf die Zahlen gibt Aufschluss.

„Wie gut können wir uns in Österreich selbst versorgen?“, lautet die Frage, die seit Beginn der Corona-Pandemie durch die Medien hallt. „Haben wir genug, um im Ernstfall, wenn alle Grenzen dicht sind, über die Runden zu kommen?“, geht es einigen Menschen durch den Kopf. Um diesen Fragen auf den Grund zu gehen, kommunizieren Medien immer wieder Prozentangaben im Zusammenhang mit Lebensmittelgruppen: Es handelt sich dabei um Selbstversorgungsgrade. Doch was sagen diese genau aus?

Der Selbstversorgungsgrad stellt die heimische Produktionsmenge der Inlandsverwendung eines Lebensmittels gegenüber. Ein Beispiel: In Österreich wurden in einem Jahr rund 476.000 t Äpfel geerntet, jedoch zirka 507.000 t frisch gegessen und für die Erzeugung von Apfelsaft, Mus oder Apfelgelee verwendet. Stellt man die beiden Werte einander gegenüber, erhält man den Selbstversorgungsgrad. Bei Äpfeln liegt dieser mit 94 % knapp unter der 100%-Marke.

100 % Selbstversorgung – auch ein Ziel aus gesundheitlicher Perspektive?

Ökonomen würden das Erreichen der 100%-Marke bei vielen Lebensmittelgruppen als eindeutiges Ziel einer Volkswirtschaft beschreiben. Denn: Kann sich ein Staat gut selbst versorgen, ist er unabhängiger von Importen. Österreich hat dieses Ziel laut der Versorgungsbilanzen der Statistik Austria (Zahlen von 2018/2019) bei einigen Lebensmittelgruppen erreicht: Zu 109 % konnte sich Österreich im vergangenen Jahr selbst mit Fleisch versorgen, bei Konsummilch waren es sogar 164 %. Auch bei Bier wurde mit 104 % die erwünschte Marke geknackt. Im Bereich Gemüse und Obst sieht es dagegen – wie Greenpeace erst kürzlich kritisierte – eher mau aus: 54 % waren es bei Gemüse und 59 % bei Obst (inklusive exotischer Früchte wie Bananen). Werden ausschließlich heimische Obstsorten wie Äpfel oder Birnen in die Berechnung einbezogen, ist der Wert mit 82 % deutlich höher.

Interessant ist es, diese Zahlen mit dem Pro-Kopf-Verbrauch und den Ernährungsempfehlungen der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) in Verbindung zu bringen. Denn tendenziell produzieren wir in Österreich viele Lebensmittel, von denen wir zu viel konsumieren (z.B. Fleisch oder Bier). Weniger produzieren wir hingegen von Lebensmitteln, von denen wir auch aus gesundheitlicher Perspektive mehr essen könnten (z.B. Gemüse und Obst). Würde die Statistik somit nicht den Ist-, sondern den Soll-Zustand mit der inländischen Produktion vergleichen, läge man beispielsweise bei Fleisch bei über 200 %.

Internationale Lieferketten und regionaler Gusto verzerren Selbstversorgungsgrad

Auch beim Beispiel Schweinefleisch ist der Selbstversorgungsgrad in Frage zu stellen: Schweinefleisch verzeichnete im Jahr 2018/2019 einen Selbstversorgungsgrad von 101 %. Doch was frisst ein Schwein? Und welche Teile des Schweins essen wir in Österreich? Das Schwein bekommt in der Mast in vielen Fällen Soja

aus Übersee und wird mit essenziellen Aminosäuren aus China gefüttert. Ist das Schwein erst geschlachtet, setzt sich der globale Handel fort: Wie in der Grafik zu erkennen ist, werden viele Teilstücke in Staaten exportiert, deren Gusto sich über das Karree hinweg bis zum Schweinekopf erstreckt. Im Gegenzug importiert Österreich wiederum „seine Lieblingsteile“ aus anderen Ländern. Das heimische Schwein mit 100%igem Selbstversorgungsgrad ist also rein fiktiv und setzt sich aus besten den Stücken zusammen – aus österreichischer Perspektive betrachtet.

Was sagt der Selbstversorgungsgrad somit aus?

Selbstversorgungsgrade betrachten den Ist-Zustand und geben Auskunft darüber, wie gut wir mit unseren produzierten Lebensmitteln im Inland auskommen, wenn wir weiteressen wie bisher. Vorgelagerte und nachgelagerte internationale Lieferketten werden in den Berechnungen nicht berücksichtigt. Trotzdem vermittelt ein hoher Selbstversorgungsgrad Sicherheit, da wesentliche Schritte der Lebensmittelherstellung im Inland stattfinden.

94% SELBSTVERSORGUNG MIT ÄPFEL



Infografik © Land schafft Leben 2020
Statistik Austria, Versorgungsbilanzen 2018/19, Angabe in Tonnen

Selbstversorgung in Österreich am Beispiel Apfel: Die Inlandsverwendung wird der Erzeugung gegenübergestellt. Ersichtlich sind zudem Import, Export sowie der Pro-Kopf-Verbrauch.

WOHIN GEHEN WELCHE TEILSTÜCKE?



WEITERE TEILSTÜCKE:

VERARBEITUNGSFLEISCH ÖSTERREICH, EU
KOTELETRIPPEN ÖSTERREICH, KANADA, SÜDKOREA
SPARE-RIBBS GROSSBRITANNIEN, SINGAPORE, HONGKONG
SCHWARTEN (HAUT) TSchechien, DEUTSCHLAND, SLOWAKEI
INNEREIEN CHINA, HONGKONG, SÜDKOREA, UKRAINE
MAGEN CHINA, HONGKONG, SÜDKOREA
HIRN UNGARN
AORTA CHINA, HONGKONG
SCHULTERRÖHRENKNOCHEN SINGAPUR, HONGKONG
SCHLÖGELRÖHRENKNOCHEN JAPAN
SOFTBONES SINGAPUR
SCHOPFKNOCHEN SÜDKOREA, VIETNAM

Infografik © Land schafft Leben 2020
Quelle: Österreichische Schlacht- und Verarbeitungsbetriebe

Regionaler Gusto: Viele Teilstücke des heimischen Schweins gehen ins Ausland.

Kontakt:

Marlene Klotz BA
Land schafft Leben
Erzherzog-Johann-Strasse 248b - 8970 Schladming - Austria
E: marlene.klotz@landschafftleben.at

WIENER KUCHEN BETRIEB

MAX 4 kids Dein Spezialist für Schul- & Kindergartenessen

@MAXCATERING
@MAX_UND_LOTTE

Werner schätzt die Unternehmensphilosophie.

Reza vermeidet unnötige Überproduktion.

Markus legt viel Wert auf Nachhaltigkeit.

Robert findet, dass gesundes Essen sehr wichtig für Kinder ist.

Naveen findet regionale Zutaten am Besten.

Ray kocht mit viel Freude!

Zeljka achtet auf Frische & Qualität.

Boyet bäckt die flaumigsten Vollkornkuchen!

Lisi setzt sich für das Tierwohl ein.

Ronny findet den Teamgeist von MAX super!

Markus will ein CO₂ neutrales Unternehmen.

www.max-catering.at

FAIRTRADE

Anzeige