

INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger

und

DDr. Paul Eiselsberg,

IMAS-Institut für Markt- und Sozialanalysen GesmbH

am 22.06.2020

zum Thema

Ernährungs-Report 2020:

Präsentation der IMAS-Trendstudie „Die

Ernährungsgewohnheiten der Oberösterreicher im Trend“

- **Veränderungen im Essverhalten**
- **Regionalität und Frische im Fokus**
- **Nahrungsunverträglichkeiten**

Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Presse
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-114 12
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

Mit dem Ernährungs-Report 2020 der IMAS werden die Ernährungsgewohnheiten der Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher im Trend dargestellt. Die Befragung zeigt, dass vor allem gutes Essen und gute Getränke geschätzt werden und die Themen „Regionalität“ und „Frische“ als wichtigstes Qualitätsmerkmal herangezogen werden.

Um sich bewusst für heimische und regionale Zutaten in ihrem Essen zu entscheiden, braucht es eine eindeutig nachvollziehbare Auslobung. Eine Herkunftskennzeichnung schafft eine Win-win Situation für Bäuerinnen und Bauern, Konsumentinnen und Konsumenten und Regionen.

Gesamthafte Ernährung im Fokus

Das Thema Ernährung und die Herkunft von Lebensmitteln gewinnt aktuell wieder vermehrt an Aufmerksamkeit und Bedeutung. Ernährung hat nicht nur Auswirkungen auf die Gesundheit, sondern auch auf die Landwirtschaft, die Umwelt und die Gesellschaft als Ganzes. Die Entscheidung über die eigene Ernährung nimmt demnach nicht nur Einfluss auf einen selbst, es betrifft auch die heimische Landwirtschaft und ist dadurch mit einer gewissen Verantwortung verbunden.

„Diese Trend-Studie zeigt, dass das Qualitätsbewusstsein der Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher steigt und sie sich verstärkt mit der eigenen Ernährung beschäftigen. Die Qualität und Frische der Lebensmittel sowie eine regionale Herkunft sind wichtig und darauf wird im Einkauf Wert gelegt. Das verdeutlicht die hohe Wertschätzung für unsere heimischen, bäuerlichen Betriebe, die

gezielt auf Qualitätsproduktion und Vielfaltigkeit setzen“, so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger.

Der Online-Blog „Schmeck’s – Ernährung auf Oberösterreichisch“ setzt darauf aufbauend einen Schwerpunkt auf die Ernährungsbildung in Oberösterreich. Ziel ist es, ein Bewusstsein für heimische Lebensmittel entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu schaffen. Die regionale Esskultur wird verstärkt durch die Initiative „Genussland Oberösterreich“ gefördert. Dabei stehen oberösterreichische Produzenten sowie die Gastronomie im Vordergrund.

Die Ernährungsgewohnheiten der Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher

Mit dem Ernährungs-Report 2017, der im Auftrag von Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger von IMAS International (Institut für Markt- und Sozialanalysen Ges.m.b.H) durchgeführt wurde, konnte eine fundierte Datenbasis über das Ernährungs- und Essverhalten der Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher geschaffen werden.

Ziel dieser empirischen Untersuchung war es, die Ansichten rund um das Thema Ernährung sowie die Ernährungsgewohnheiten der Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher wissenschaftlich zu erheben.

Um Veränderungen im Ernährungsverhalten der oberösterreichischen Bevölkerung feststellen zu können, erfolgte Anfang 2020 die Nachfolge-Untersuchung dazu. Der Ernährungs-Report 2020 mit insgesamt 541 Befragten folgt den Fragen der ersten Befragung und kann daher Trends und Veränderungen zielgenau erheben. Zusätzlich wurden für die langfristige Analyse von Trends Daten der ERNA

(Analyse des österreichischen Ernährungsverhaltens) 1987 sowie der ERNA 1976 herangezogen.

Kernergebnisse der Befragung:

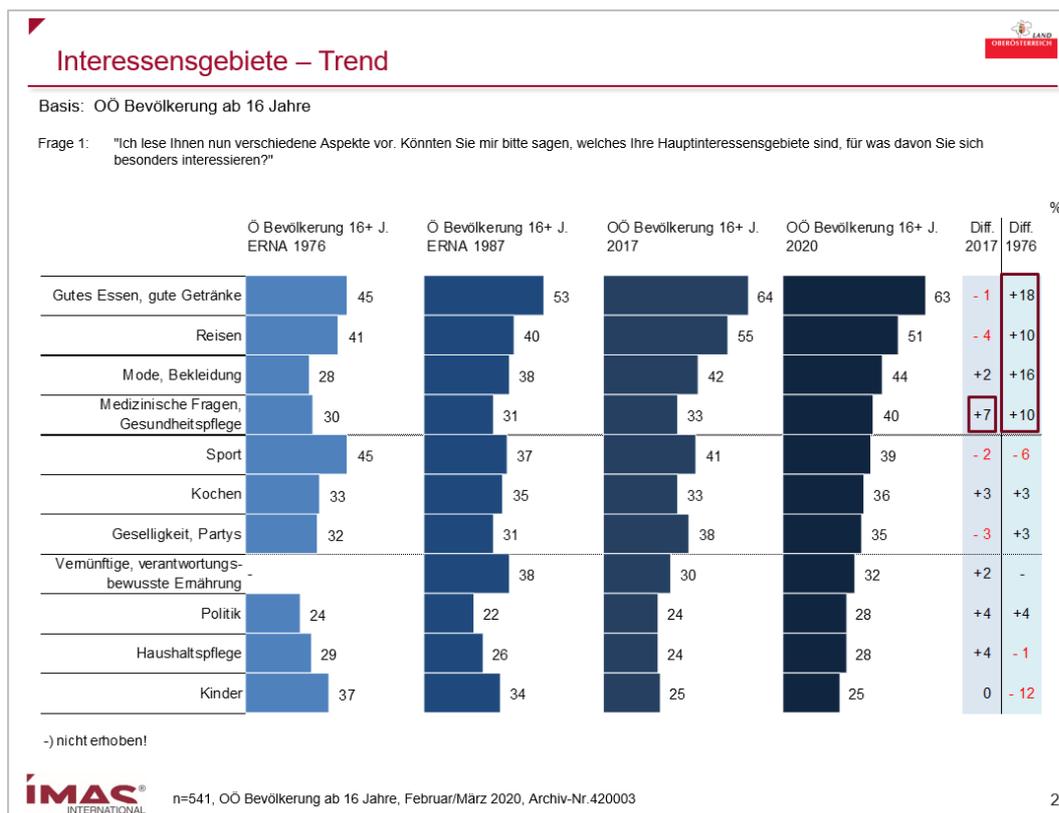
- Gutes Essen und Getränke sind die TOP-Interessensgebiete der Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher
- Der Begriff Lebensmittelqualität wird gedanklich mit BIO, Regionalität und Frische verbunden (Je einem Viertel der Befragten fallen zum Thema Lebensmittelqualität spontan die Begriffe „BIO“ und „Regionalität“; einem Fünftel „Frische“ ein). Im Vergleich zu 2017 nimmt die Bedeutung von artgerechter Tierhaltung, keine Konservierungsstoffe und umweltschonende Produktion am stärksten zu.
- Die Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher greifen gerne zu Obst und Gemüse, verwenden bevorzugt Lebensmittel aus Österreich und achten auf ausgewogene und regelmäßige Ernährung.
- Zu Mittag sind Fleischhauptgerichte weiterhin das häufigste Essen. Im Trend sind jedoch Fleischhauptspeisen und Suppen rückläufig.
- Brot und Gebäck, Butter, Obst, Milch und Gemüse stehen täglich am Speiseplan.
- Der Großteil der Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher ernährt sich ohne besondere Einschränkungen. Spezielle Ernährungsformen sind für sehr eingeschränkte Bevölkerungsgruppen relevant.

Interessensgebiete im Trend

In der Abfrage verschiedener Interessensgebiete stehen gutes Essen und gute Getränke bei den Oberösterreicherinnen und Oberösterreichern an erster Stelle. Fast zwei Drittel geben im Interview an, daran besonders interessiert zu sein. Im Trend zur ERNA 1976 lässt sich hier ein Plus von 18 Prozent feststellen.

Erst nach gutem Essen und guten Getränken folgen die Interessensgebiete „Reisen“, „Mode und Bekleidung“ und „Medizinische Fragen, Gesundheitspflege“.

„Die Ergebnisse der Studie zeigen klar, dass die Kulinarik ein wichtiger Teil der Lebensfreude in Oberösterreich ist. Die Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher legen Wert auf gutes Essen und Trinken. Das ist auch für unsere auf hohem Niveau arbeitende Landwirtschaft und Lebensmittelwirtschaft eine gute Nachricht und klarer Auftrag“, so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger

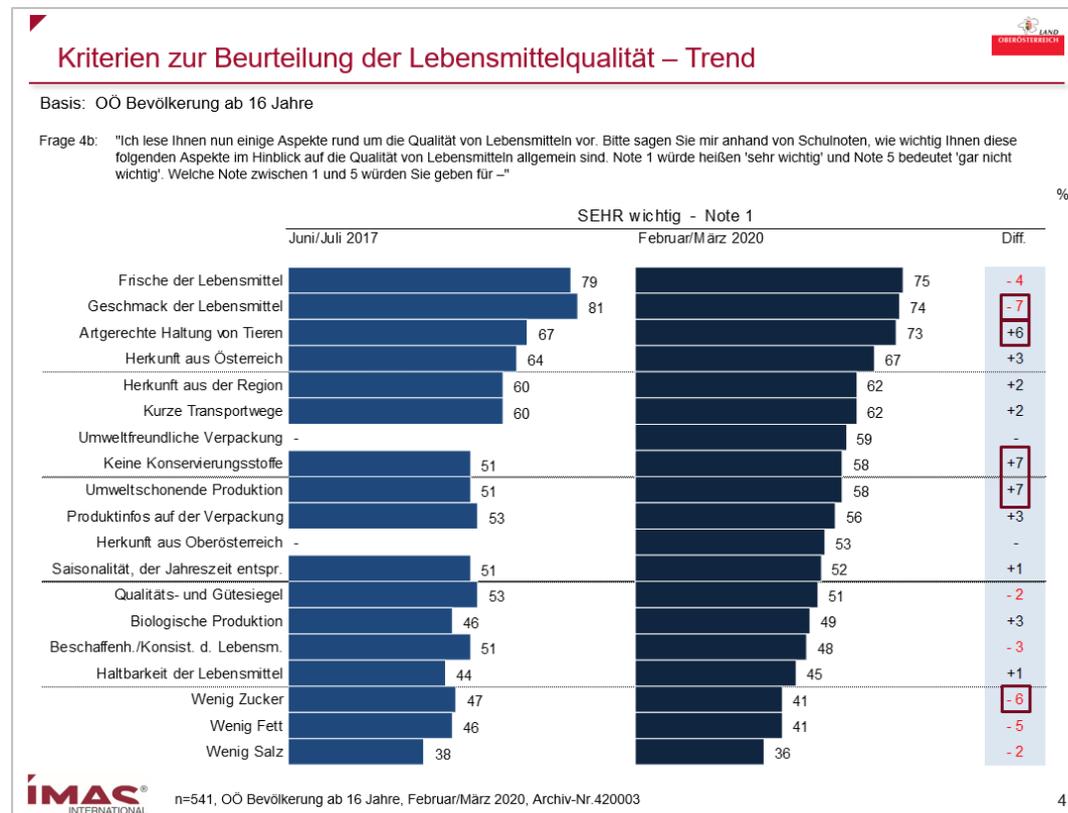
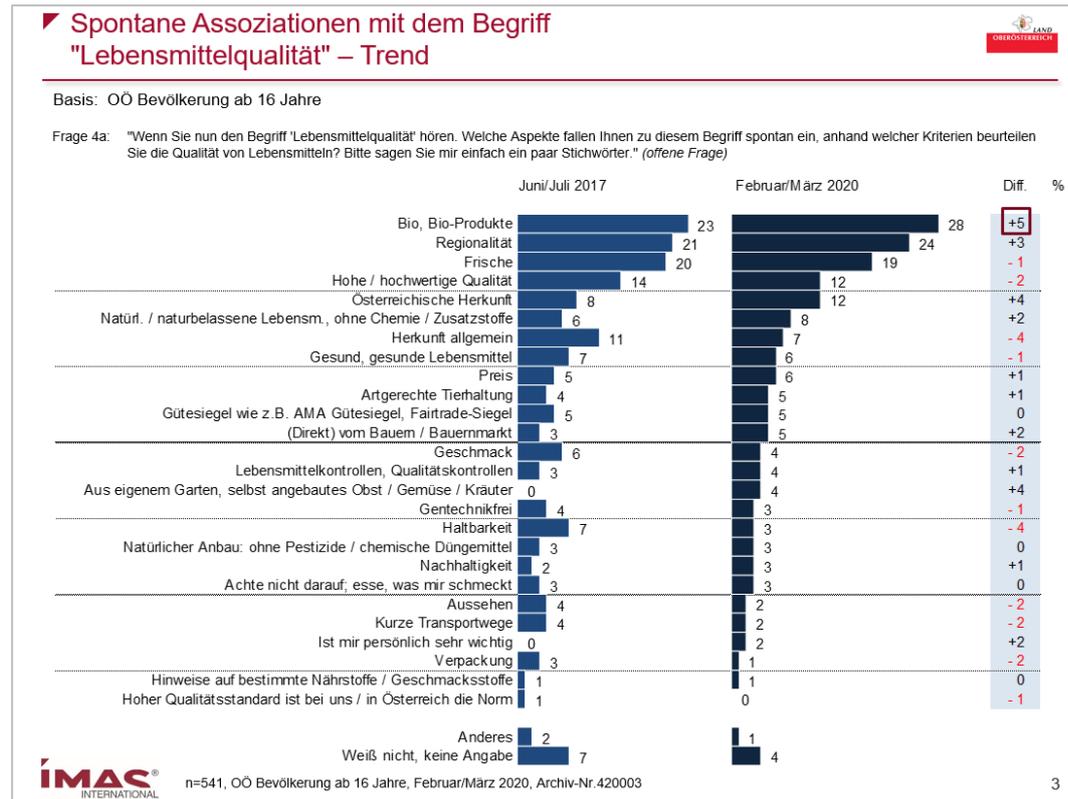


Lebensmittelqualität

„Die Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher achten bei Lebensmittelqualität auf Bio, Regionalität und Frische. Der Konsum von Fleischspeisen nimmt leicht ab. Hier sehe ich eine Chance für regionale Fleischproduzenten, die qualitativ hochwertige und frische Lebensmittel aus der Region bieten. Für die Konsumentinnen und Konsumenten gilt immer mehr: Qualität statt Masse und Regionalität statt Globalisierung“, so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger.

In der gestützten Abfrage werden die Ergebnisse der spontanen Nennungen bestätigt. Der Geschmack sowie die artgerechte Tierhaltung kommen noch als Kriterium dazu.

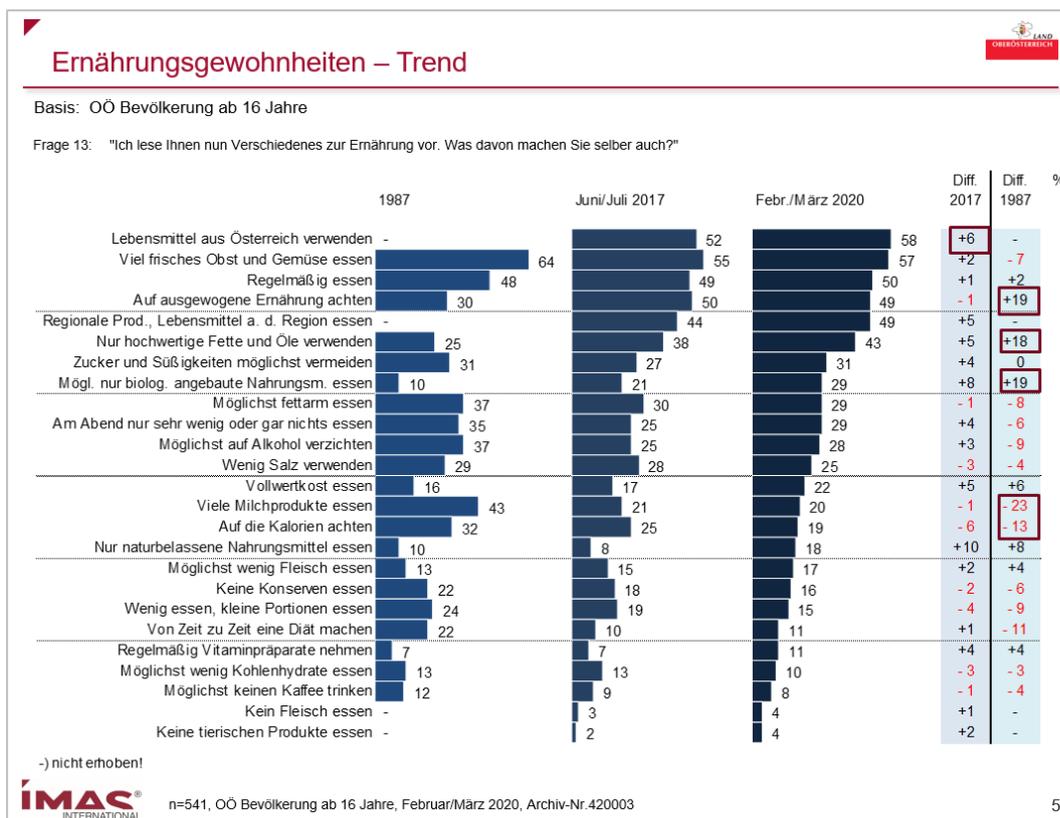
Im Vergleich zum Ernährungs-Report 2017 nimmt die Bedeutung von artgerechter Tierhaltung, das Anliegen „keine Konservierungsstoffe“ und umweltschonende Produktion am stärksten zu.



Ernährungsgewohnheiten

Ähnlich wie beim Ernährungs-Report 2017 greifen die Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher gerne zu Obst und Gemüse, verwenden bevorzugt Lebensmittel aus Österreich und achten auf eine ausgewogene und regelmäßige Ernährung. Aspekte wie Regionalität, nur hochqualitative Fette und Öle zu verwenden sowie die Vermeidung von Zucker und Süßigkeiten folgen danach. Zentrale Trends bleiben weiterhin Bio, ausgewogene Ernährung und der Kauf von hochwertigen Fetten und Ölen.

Der Aspekt, kein Fleisch bzw. keine tierischen Produkte zu essen, nimmt seit 1987 leicht zu, jedoch spielt das nur für eine kleine Minderheit der Bevölkerung eine Rolle.

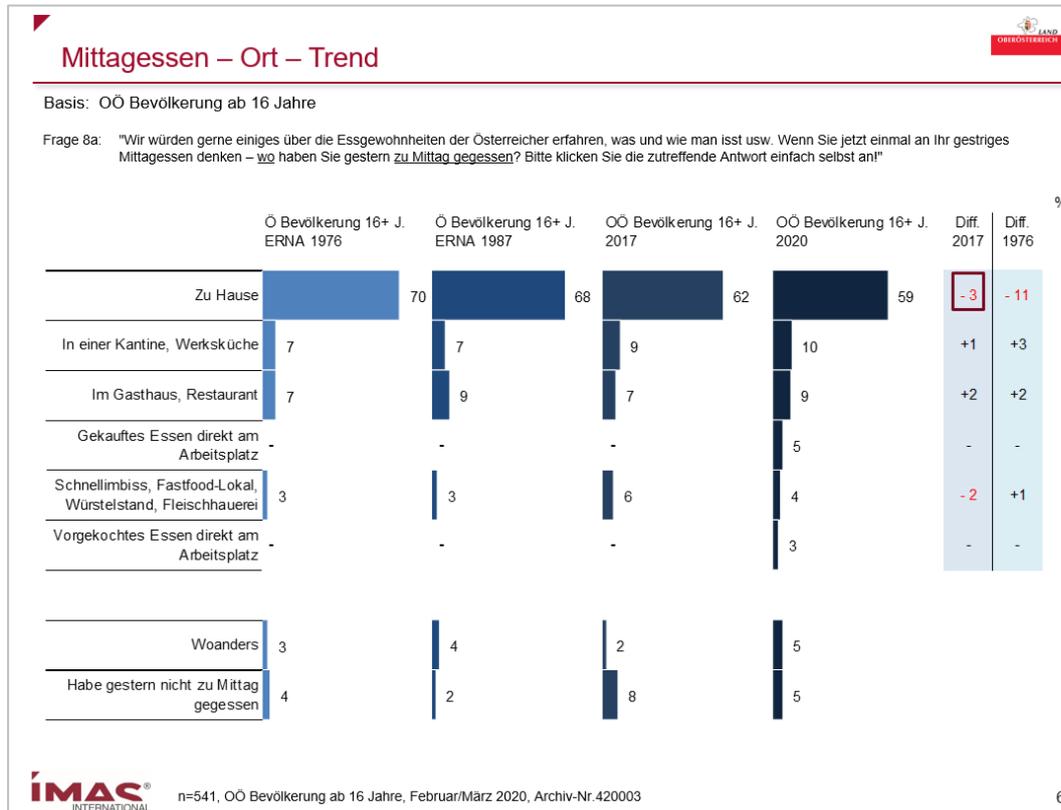


Mittagessen im Trend

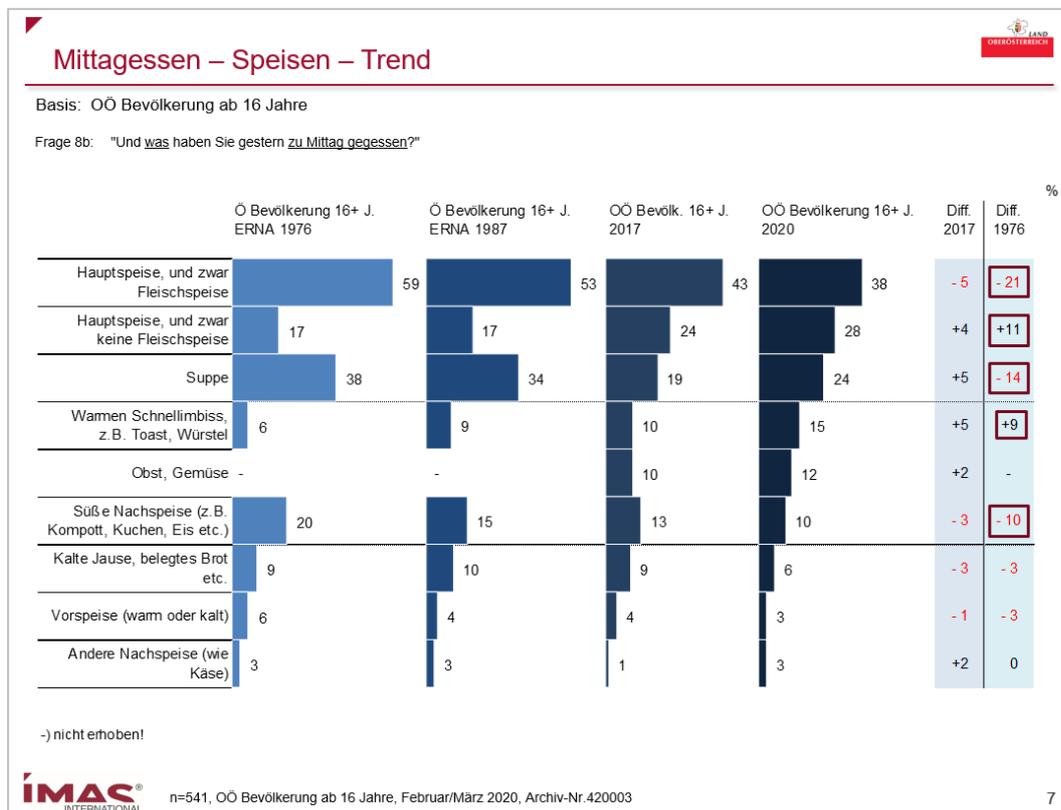
Das Mittagessen wird in der Regel zu Hause eingenommen (59 Prozent der Befragten gaben dies an). Dies ist schlüssig, da laut Statistik Austria ein beinahe gleich großer Anteil der Oberösterreicher nicht erwerbstätig oder nur Teilzeit beschäftigt ist. Klassische Alternativen des Mittagessens zuhause sind die Kantine, das Gasthaus, Schnellimbiss oder auch gekauftes Essen im Büro.

Nur fünf Prozent der Befragten geben an, am Vortag der Befragung überhaupt nicht zu Mittag gegessen zu haben.

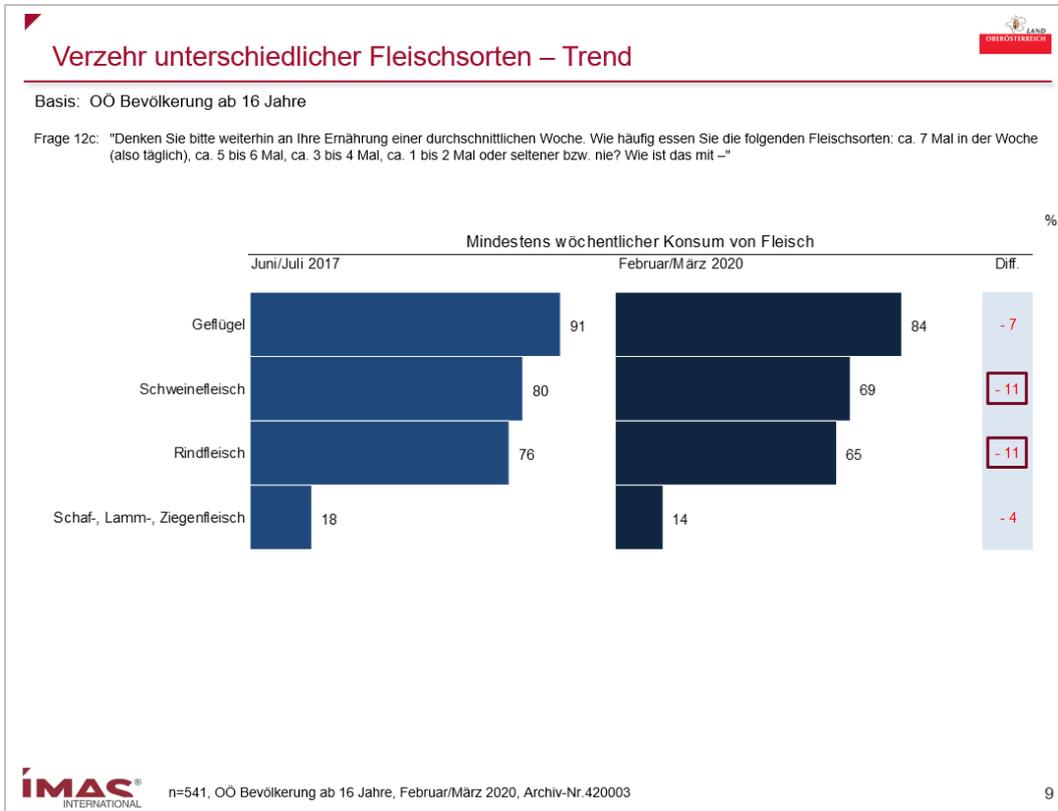
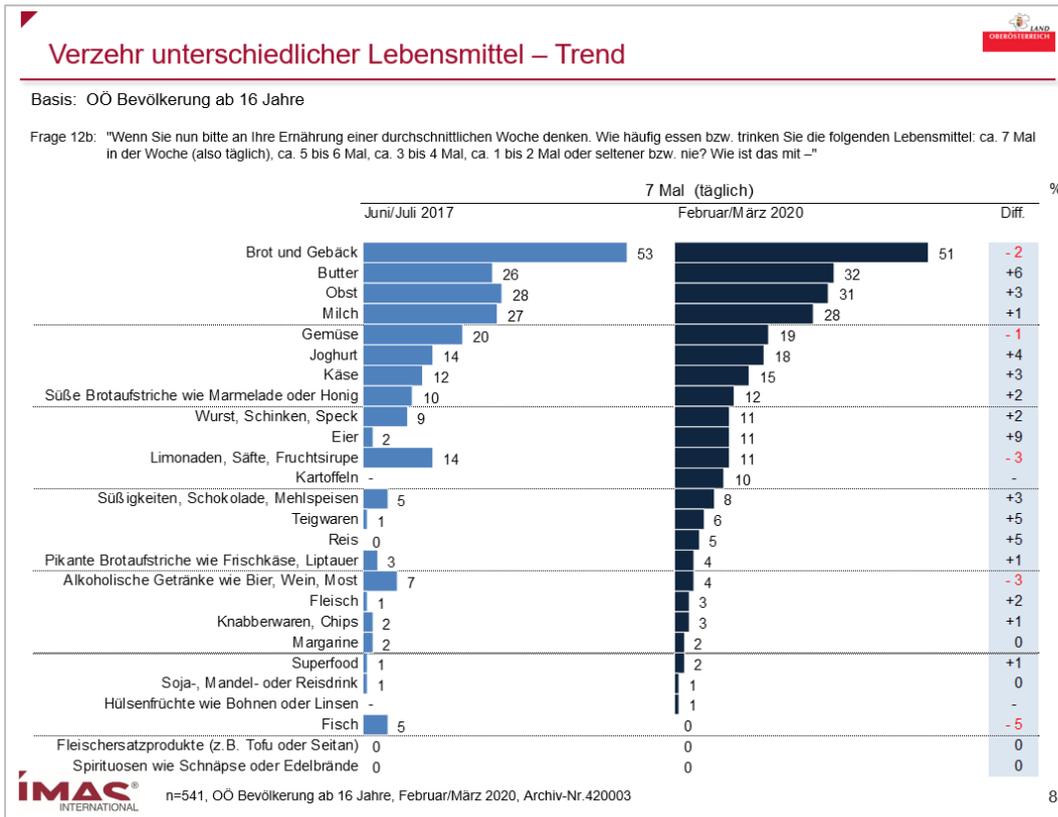
Im Trend lässt sich feststellen, dass das Mittagessen zuhause leicht rückläufig ist, die Alternativen Werksküche und Gasthaus legen leicht zu.



Das häufigste Mittagessen der Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher ist eindeutig eine Hauptspeise mit Fleisch. Bei der Befragung geben 38 Prozent an, am Vortag eine Fleischspeise gegessen zu haben. Rund jeder Vierte der Befragten hat hingegen auf Fleisch verzichtet, 24 Prozent haben eine Suppe verzehrt. Der Langzeittrend zeigt, dass Fleischspeisen sowie Suppen rückläufig sind, während fleischlose Speisen deutlich zunehmen.



Brot & Gebäck, Obst, Milch, Butter und Gemüse stehen täglich am Speiseplan. Brot & Gebäck wird bei den täglich verzehrten Lebensmitteln am häufigsten genannt. Fleisch wird durchschnittlich an 3,3 Tagen der Woche gegessen. Dabei ist Fleisch vom Geflügel und Schwein am häufigsten am Teller. Fleischersatzprodukte, Superfood und Sojadrinks werden von den Befragten kaum gegessen oder getrunken.



Spezielle Ernährungsformen

Spezielle Ernährungsformen (laktosefrei, ohne Kuhmilch, histaminfrei, etc.) sind Nischenthemen. Bei 7 Prozent der Befragten wurde bereits medizinisch eine Nahrungsmittelunverträglichkeit festgestellt. Rund 9 von 10 Befragten ernähren sich nicht nach den vorgegebenen Ernährungsweisen (Folie „Ernährungsweisen“).

Als Veganer oder Vegetarier bezeichnen sich nur wenige Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher. 14 % der Befragten leben als Flexitarier, sie essen also hin und wieder Fleisch.

