

2974/AB
vom 26.04.2019 zu 2958/J (XXVI.GP)
Bundesministerium
 Nachhaltigkeit und
 Tourismus

Elisabeth Köstinger
 Bundesministerin für
 Nachhaltigkeit und Tourismus

Herrn
 Mag. Wolfgang Sobotka
 Präsident des Nationalrats
 Parlament
 1017 Wien

Geschäftszahl: BMNT-LE.4.2.4/0040-RD 3/2019

Ihr Zeichen: BKA - PDion (PDion)2958/J-NR/2019

Wien, 26. April 2019

Sehr geehrter Herr Präsident,

die Abgeordneten zum Nationalrat Erwin Preiner, Kolleginnen und Kollegen haben am 27.02.2019 unter der Nr. **2958/J** an mich eine schriftliche parlamentarische Anfrage betreffend Lebensmittelverschwendungen gerichtet.

Diese Anfrage beantworte ich nach den mir vorliegenden Informationen wie folgt:

Zur Frage 1:

- Welche Sektoren tragen in Österreich am meisten zur Lebensmittelverschwendungen bei?

Vermeidbare Lebensmittelabfälle nach Sektoren:

Sektor	Tonnen an vermeidbaren Lebensmittelabfällen pro Jahr
Private Haushalte (Restmüll)	157.000
Produktion/Be- und Verarbeitung	86.200
Einzelhandel	74.100
Retouren (Handel an Be- und Verarbeitung)	35.600
Großküchen	61.000
Beherbergungsbetriebe	50.000
Gastronomie	45.000
Sonstige Betriebe (Café,...)	19.000

Zur Frage 2:

- Was wird auf EU-Ebene unternommen, um diese Verschwendungen zu verringern?

In diesem Zusammenhang wird auf folgende Initiativen der Europäischen Kommission hingewiesen:

- Ausarbeitung einer gemeinsamen Methodik der Europäischen Union zur einheitlichen Messung von Lebensmittelabfällen in Zusammenarbeit mit den Mitgliedstaaten der Europäischen Union;
- Maßnahmen zur Klärung der Vorschriften der Europäischen Union über Abfälle, Lebens- und Futtermittel;
- Maßnahmen zur Erleichterung der Spende von Lebensmitteln und die Verwendung von Lebensmitteln, die nicht mehr für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, für Futtermittel, ohne die Lebens- und Futtermittelsicherheit zu beeinträchtigen;
- Prüfung von Möglichkeiten zur Verbesserung der Verwendung der Datumskennzeichnung (Mindesthaltbarkeitsdatum);
- Unterstützung der Forschungsaktivitäten.

Zu den Fragen 3 bis 5:

- Was wird in Österreich unternommen, um diese Verschwendungen zu verringern?
- Wie werden die Konsumenten besser über Lebensmittelverschwendungen und ihre Ursachen informiert?
- Was wird unternommen, dass die Bedeutung der Haltbarkeitsangaben bei Lebensmitteln besser verstanden wird?

Seit 2013 gibt es die Initiative „Lebensmittel sind kostbar!“ des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus. Dazu konnten rund hundert Kooperationspartnerinnen und -partner gewonnen werden, die in ihren Bereichen Maßnahmen setzen, wie zum Beispiel:

- Freiwillige Vereinbarung des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus mit dem Handel – Weitergabe von noch genussfähigen Lebensmitteln an soziale Einrichtungen
- Unterstützung spezieller Programme im Rahmen von „United Against Waste“ für die Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie;
- Information, Aufklärung, Bewusstseinsbildung, Bereitstellung von Schulunterlagen für die Volksschule und Unterstufe als Download auf der Homepage des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus;
- Evaluierung und Weiterentwicklung des „Aktionsprogramms – Maßnahmen zur nachhaltigen Verringerung von Lebensmittelabfällen“ gemeinsam mit den Sozialpartnern;

- Beauftragung von Studien um valide Zahlen zu erhalten;
- Jährliche Einladung von Kooperationspartnerinnen und -partnern sowie Stakeholdern zur Diskussion der weiteren Maßnahmen und Vorgangsweisen;
- Betreuung des Themas bei entsprechenden Messen wie beispielsweise der Fachmesse für Gastronomie, Hotel und Design;
- Verleihung des VIKTUALIA-Awards, bei dem Projekte mit verantwortungsbewussten Umgang mit Lebensmittel ausgezeichnet werden;
- Medienkooperationen;
- Herausgabe von Broschüren, wie beispielsweise „100 Fakten & Tipps“ – Informationen über bewussten Einkauf, Lagerung, Haltbarmachen, Haltbarkeit und Resteverwertung, Aufklärung über den Unterschied von „Mindesthaltbarkeitsdatum“ und „Verbrauchsdatum“.

Zu den Fragen 6 und 7:

- Welche wirtschaftlichen Kosten/Schaden hat die Verschwendungen von Lebensmitteln in Österreich?
- Welche ethischen Folgen?

Überfluss und niedrige Preise sind Faktoren, die zu einem sorglosen Umgang mit Lebensmitteln beitragen. Nach einer Studie der Universität für Bodenkultur aus dem Jahr 2015 landen noch genießbare Lebensmittel im Wert von rund einer Milliarde Euro im Restmüll.

Zur Frage 8:

- Welche Umweltauswirkungen?

Lebensmittel benötigen während ihrer gesamten Wertschöpfungskette wertvolle Ressourcen. Dazu gehören beispielsweise Ackerflächen, Wasser, Dünger aber auch Treibstoffe für den Transport und Betrieb der, für den Anbau und die Ernte benötigten, Fahrzeuge und Energie, die zur Verarbeitung bzw. Kühlung benötigt wird. Dieser Ressourcenverbrauch zieht weitere Umweltauswirkungen wie CO₂-Emissionen nach sich. Auch die Erfassung, Verwertung und Behandlung der weggeworfenen Lebensmittel ist mit Energieverbrauch und Emissionen verbunden.

Zur Frage 9:

- Was unternimmt das EU-Parlament, um das Ziel zu erreichen, die Menge der verschwendeten Lebensmittel bis 2025 um 30 Prozent und bis 2030 um 50 Prozent zu verringern?

Es wird auf die Entschließung des Europäischen Parlaments vom 16. Mai 2017 über die Initiative für Ressourceneffizienz: Verringerung der Verschwendungen von Lebensmitteln, Verbesserung der Lebensmittelsicherheit (2016/2223(INI)) verwiesen.

Inhalt dieser Entschließung ist unter anderem, Lebensmittel spenden zu erleichtern. Weiters wurde die Europäische Kommission aufgefordert, eine Änderung der aktuellen Mehrwertsteuerrichtlinie vorzuschlagen, um so Steuerbefreiungen auf Lebensmittel spenden zulässig zu machen. Im Umweltausschuss des Europäischen Parlaments, gibt es eine parteiübergreifende Initiative, die sich intensiv mit diesem Thema beschäftigt und in vielen aktuellen Diskussionen die Thematik immer wieder aufgreift.

Das Europäische Parlament ist bemüht, an vielen verschiedenen Legislativakten gemeinsam mit dem Rat der Europäischen Union, eine Reduzierung der Lebensmittelverschwendungen zu erreichen. Dazu zählen unter anderem die Legislativakte des Kreislaufwirtschaftspakets, an denen im Mitentscheidungsverfahren gearbeitet wurde.

Zur Frage 10:

- Welche Pläne hat die Bundesregierung diesbezüglich?

Die Vermeidungsmaßnahmen erstrecken sich entlang der gesamten Wertschöpfungskette und werden laufend umgesetzt. Das evaluierte „Aktionsprogramm – Maßnahmen zur nachhaltigen Verringerung von Lebensmittelabfällen“ ist Grundlage dafür, wobei ein besonderer Schwerpunkt auf die schulische Ausbildung gelegt wird.

Zur Frage 11:

- Ist an eine Änderung der aktuellen Mehrwertsteuerrichtlinie gedacht, mit dem Ziel, Steuerbefreiungen auf Lebensmittel spenden ausdrücklich für zulässig zu erklären?

Diese Frage betrifft keinen Bereich der Vollziehung des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus, sondern den Kompetenzbereich des Bundesministeriums für Finanzen.

Zu den Fragen 12, 13, 15, 19 und 20:

- Wann wird die Verwirrung rund um die Kennzeichnungen "mindestens haltbar bis" und "zu verbrauchen bis" beendet?
- Werden die möglichen Vorteile einer Beseitigung bestimmter Daten auf Produkte, von denen keine Gesundheits- oder Umweltrisiken ausgehen, geprüft?
- Gibt es nach Ansicht der Bundesregierung eine eindeutige Rechtslage bei Abgabe bzw. Verkauf abgelaufener Lebensmittel (bitte in tabellarischer Form mit Auflistung der nationalen und europäischen Regelungen hinsichtlich der Abgabe von Lebensmitteln, die das Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten haben, beantworten)?
- Sehen Sie einen juristischen Spielraum, der es erlaubt, das Mindesthaltbarkeitsdatum abzuschaffen?
- Welche Möglichkeiten gibt es? Warum werden sie ergriffen bzw. warum nicht?

Es wird auf die Beantwortung der gleichlautenden parlamentarischen Anfrage Nr. 2959/J vom 27. Februar 2019 durch die Bundesministerin für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz verwiesen.

Zur Frage 14:

- In Frankreich wurde 2016 ein Anti-Wegwerfgesetz beschlossen. Der Großhandel darf unverkaufte Nahrungsmittel nicht mehr wegwerfen. Insbesondere wird es den Händlern im Lebensmittelbereich verboten, ihre unverkaufte Ware für den Konsum ungeeignet zu machen. Unverkaufte Ware soll gespendet, als Tiernahrung genutzt oder als Kompost für die Landwirtschaft verwendet werden. Supermärkte mit einer Fläche von über 400 Quadratmetern werden verpflichtet, ein Abkommen für Lebensmittelabfälle mit einer karitativen Organisation zu schließen. In Tschechien müssen große Supermarkt-Ketten laut Gesetz unverkäufliche Lebensmittel kostenlos an Hilfsorganisationen abgeben. Bei Zu widerhandlung droht eine Geldstrafe bis umgerechnet 390.000 Euro. Auch in Italien gibt es ein solches Gesetz bereits.

Wann wird es in Österreich eine derartige gesetzliche Regelung geben?

Österreich setzt vor allem auf Aufklärung, Freiwilligkeit und Bewusstseinsbildung. Da die Weitergabe an soziale Einrichtungen in Österreich auf freiwilliger Basis sehr gut funktioniert, ist eine gesetzliche Lösung wie in anderen Mitgliedstaaten der Europäischen Union nicht erforderlich. Die letzte Erhebung ergab eine Verdoppelung der weiter gegebenen noch genussfähigen Lebensmittel allein vom Handel an soziale Einrichtungen auf 12.250 Tonnen im Jahr. Weitere 10.000 Tonnen wurden zur Verfütterung bzw. Futtermittelherstellung weitergegeben. Damit kam es im Handel bereits zu einer Reduktion von 20 Prozent an weggeworfenen Produkten.

Anzumerken ist, dass das französische Gesetz nicht ausschließlich zur Weitergabe verpflichtet, sondern es schreibt alternativ die biologische Behandlung oder die Verarbeitung zu Tierfutter vor – Wege, die in Österreich schon seit Jahren eingeschlagen wurden.

Zur Frage 16:

- Arbeiten die Bundesministerien und Behörden mit "Tafeln" zusammen, und planen Sie, die Abgabe von Lebensmitteln an die "Tafeln" zu erleichtern?
 - a) Falls nicht, warum?

Die „Wiener Tafel“ ist Kooperationspartner des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus. Eine Vertreterin des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus ist im Beirat des Verbands der Tafeln, somit ist eine enge Kooperation sichergestellt.

Bei Buffets, die vom Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus ausgerichtet werden, werden gegen Ende der Veranstaltungen den Besucherinnen und Besuchern Tafelboxen zur Mitnahme der übrig gebliebenen Speisen zur Verfügung gestellt. Somit bleiben keine Reste übrig, die dann entsorgt werden müssen, außerdem gehen 20 Cent pro Box als Unterstützung an die Tafel.

Zur Frage 17:

- Welche Menge an Lebensmitteln wird an die "Tafeln" abgegeben?

Die letzte Erhebung ergab, dass der Lebensmitteleinzelhandel 12.250 Tonnen noch genussfähige Lebensmittel an soziale Einrichtungen (insbesondere Tafeln, Soziale Märkte u.ä.) weitergab.

Zur Frage 18:

- Liegen Daten über die Mengen der jährlich nicht in den Verkauf gelangten Lebensmittel und Rohstoffe in Österreich vor?

Dem Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus ist keine systematische Erfassung dieser Daten bekannt.

Zur Frage 21:

- Ist das Mindesthaltbarkeitsdatums ein Mitverursacher des vernichteten Lebensmittelbergs?
 - a) Wenn nein, warum nicht? Wenn ja, warum?

Lebensmittel werden oft auf Grundlage der Überschreitung des Mindesthaltbarkeitsdatums entsorgt. In der Kommunikation mit den Konsumentinnen und Konsumenten betont das Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus, sich nicht nur auf das Mindesthaltbarkeitsdatum, sondern sich bei der Prüfung, ob Waren in Ordnung sind, auf die eigenen Sinne zu verlassen. Mit den Kooperationspartnerinnen und -partnern des Handels wurde im Bericht 2018 der „Vereinbarung 2017-2030 zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen bei Lebensmittelunternehmen“ festgehalten, dass Waren mit knappem oder überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD), sofern diese noch in Ordnung sind, vergünstigt abgegeben werden. Alle Kooperationspartnerinnen und -partner sowie das Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus informieren laufend zu diesem Thema.

Zur Frage 22:

- Haben Sie Kenntnis über die Masse noch genießbarer Lebensmittel bzw. Rohstoffe, die bereits während des Produktionsprozesses entsorgt werden?
 - a) Wenn ja, wie viele?
 - b) Und welche Mengen beziehungsweise Anteile an Lebensmitteln werden nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums entsorgt?

Laut dem österreichischen Ökologieinstitut werden bei der Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln während des Produktionsprozesses 86.200 Tonnen pro Jahr aus unterschiedlichen Gründen entsorgt. Darüber hinaus liegen dem Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus keine Daten vor.

Zur Frage 23:

- Verfolgen Sie Aktionspläne und Ziele zur Senkung der Verluste während der Nahrungsmittelproduktion?
 - a) Wenn ja, welche?
 - b) Inwiefern wurden bei bereits laufenden Kampagnen messbare Erfolge erzielt?

Das „Aktionsprogramm – Maßnahmen zur nachhaltigen Verringerung von Lebensmittelabfällen“ wird gemeinsam mit den Kooperationspartnerinnen und -partnern, Stakeholdern sowie Sozialpartnern umgesetzt und bezieht sich jeweils auf die einzelnen Bereiche der Wertschöpfungskette.

Zur Frage 24:

- Ist bekannt, wie viele Lebensmittel in andere Staaten exportiert werden und wie viele dieser Exporte auf einer höheren Stufe der Lebensmittelkette wieder nach Österreich importiert werden (z. B. wird Schweinefleisch exportiert und als Schinken wieder importiert - bitte durch Auflistung nach verschiedenen Lebensmittelarten wie Rind-, Geflügel- und Schweinefleisch, Milchprodukte, Gemüse etc. beantworten)?

Die Ein- und Ausfuhren von Agrargütern und Lebensmitteln werden durch die Außenhandelsstatistik erfasst und von der Statistik Austria publiziert. Die Einteilung der Waren erfolgt dabei nach den Produktgruppen – Kapiteln – der international gültigen kombinierten Zollnomenklatur. Bei Waren der Urproduktion wie zum Beispiel Getreide oder Obst und Gemüse entspricht das Herkunftsland in den meisten Fällen auch dem Ursprungsland.

Bei höher verarbeiteten Gütern oder Lebensmitteln wie zum Beispiel Backwaren oder Fertiggerichten ist der Ursprung des landwirtschaftlichen Ausgangsprodukts aus der Außenhandelsstatistik nicht ableitbar. Das gilt auch für einen möglichen Re-Import von heimischen Rohstoffen in Form von höher verarbeiteten Lebensmitteln. Andere Datengrundlagen stehen dem Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus nicht zur Verfügung.

Zur Frage 25:

- Welches Verwertungsprozent haben tierische (Schlachtausbeute von Schwein, Rind und Geflügel) und pflanzliche Lebensmittel?

Grundsätzlich ist festzuhalten, dass im tierischen Bereich ein sehr hoher Anteil verwertet wird. Dies ist schon alleine dadurch zu begründen, dass die Schlachthöfe möglichst wirtschaftlich arbeiten und daher die Tiere bestmöglich verwerten beziehungsweise verkaufen. Jeder Artikel beziehungsweise jeder Fleisch- und Fettabchnitt, der nicht verkauft werden kann, führt zu einer Verringerung der wirtschaftlichen Kalkulation. Ausgehend von einem durchschnittlichen Lebendgewicht von 669 Kilogramm bei Rindern und 97 Kilogramm bei Schweinen ergeben sich Verwertungsanteile von 53 Prozent bei Rindern beziehungsweise 81 Prozent bei Schweinen, wobei hier noch der Knochenanteil von rund 20 bis 25 Prozent zu berücksichtigen ist.

Interne Erhebungen zeigen, dass im Rinderbereich nur das Risikomaterial (u.a. Rückenmark, Hirn, Augen, Oberkiefer) mit einem Anteil von rund 1,5 Prozent je Rind entsorgt werden muss. Eine ähnliche Darstellung gibt es auch im Schweinebereich, wo lediglich 0,5 Prozent je Schwein entsorgt wird. Der Rest wird durch vielfältige Verwendungszwecke für die

Lebensmittelindustrie, Tiernahrung, Pharma industrie und Proteingewinnung eingesetzt und ist daher nicht im Sinne der Lebensmittelverschwendungen zu betrachten.

Die Verwertungsprozente für pflanzliche Lebensmittel sind generell hoch, hängen jedoch von den jeweiligen pflanzlichen Ausgangsstoffen und der Anzahl der Verarbeitungsschritte ab. Als Beispiel wird Getreide angeführt:

Im Wirtschaftsjahr 2017/2018 betrug die österreichische Getreideproduktionsmenge 4,822 Millionen Tonnen, davon hatte Mais den größten Anteil mit 2,030 Millionen Tonnen gefolgt von Weichweizen mit 1,360 Millionen Tonnen, Gerste mit 0,778 Millionen Tonnen, Triticale mit 0,285 Millionen Tonnen, Roggen mit 0,129 Millionen Tonnen, Hartweizen mit 0,092 Millionen Tonnen, Hafer mit 0,076 Millionen Tonnen und anderem Getreide mit 0,072 Millionen Tonnen. Die verwendbare Produktion laut Bilanz der AMA betrug 4,702 Millionen Tonnen. Bei der Differenz zwischen Getreideproduktionsmenge und verwendbarer Produktion handelt es sich um Schwund, der aufgrund von Manipulationen (z.B. Reinigung, Siebung, Transport, Umladung) anfallen kann. Dieser beträgt durchschnittlich rund 2,5 Prozent der Gesamtmenge.

Bei der Vermahlung von Getreide (erste Verarbeitungsstufe) wird mit Verwertungsanteilen von 81,5 Prozent bei Weichweizen, 71,2 Prozent bei Hartweizen und 78 Prozent bei Roggen gerechnet. Diese Verwertungssätze beruhen auf langjährigen Erfahrungs- und Durchschnittswerten. Die Reststoffe der Vermahlung gehen allerdings nicht verloren, sondern werden als Mühlennebenerzeugnisse – in diesem Fall meist Kleie – in der Nutztierfütterung verwendet. Im Wirtschaftsjahr 2017/18 wurden in Österreich 0,836 Millionen Tonnen Getreide zu Mehl vermahlen, auf Grund des Ausbaus von Vermahlungskapazitäten ist diese Menge seit dem Jahr 2015 deutlich angestiegen.

Bei Ölsaaten ist erfahrungsgemäß mit einem Schwund beziehungsweise Verlust von 4 bis 4,5 Prozent zu rechnen. Aufgrund der Empfindlichkeit und der geringeren Haltbarkeit infolge der hohen Ölgehalte ist dieser Prozentsatz höher als bei Getreide.

Zur Frage 26:

- Wie viel Prozent der Schlachtausbeute werden national verbraucht?

Dazu stehen dem Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus keine Daten zur Verfügung.

Zur Frage 27:

- Inwiefern findet eine Wissensvermittlung an Schulen, Volkshochschulen und Universitäten zu dem Thema „Lebensmittelverschwendungen“ an die Bevölkerung statt?

Auf der Homepage des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus stehen Schulunterlagen für Pädagoginnen und Pädagogen zur Wissensvermittlung in der Volksschule und Unterstufe als Download zur Verfügung. Darüber hinaus werden laufend Informationsbroschüren zum Thema Einkauf, Lagerung, Haltbarmachen, Haltbarkeit und Resteverwertung aufgelegt. Auch seitens der Kooperationspartner werden bewusstseinsbildende Maßnahmen gesetzt.

Im land- und fortwirtschaftlichen Schulbereich wird dem Thema Lebensmittelverschwendungen ein besonders hoher Stellenwert beigemessen. Hier erfolgt die Wissensvermittlung zu diesem Thema in Form von Unterrichtsmaterialien wie Statistiken, Filmen, Vorträgen, Projekten und anderem mehr.

Zur Frage 28:

- Was geschieht mit den abgelaufenen Lebensmitteln (bitte durch Auflistung der entsprechenden Lebensmittel mit anschließender Verwendung beantworten)?

Der Lebensmitteleinzelhandel gibt noch genussfähige Lebensmittel an soziale Einrichtungen weiter. Welche Warengruppen das betrifft, ist dem Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus nicht bekannt.

Zur Frage 29:

- Welche Daten gibt es über die Menge an Rohstoffen, die grundsätzlich essbar wären, aber stattdessen für Bioenergie genutzt werden?

Es ist zu berücksichtigen, dass die für Biotreibstoffe verwendeten pflanzlichen Ausgangsstoffe nicht unmittelbar beziehungsweise nur eingeschränkt für die Lebensmittelschiene verwendet werden können. Sowohl Raps als auch Sojabohnen erfordern eine entsprechende Weiterverarbeitung zu Lebensmitteln wie beispielsweise Öl oder andere Verarbeitungserzeugnisse. Von den angeführten Getreidearten für Bioenergie wird Triticale ausschließlich und Mais zu einem großen Teil als Futtergetreide und nicht als Lebensmittel verwendet. Bei Weizen kommen in der Biotreibstofferzeugung niedrigere Qualitätsstufen mit Futterqualität zum Einsatz, nur Weizen mit hoher Qualität wird in der Lebensmittelschiene verwendet.

Für den Bereich des Einsatzes von landwirtschaftlichen Ausgangsstoffen zur Produktion von Biokraftstoffen liegen Daten aus den Zertifikaten für den Nachweis der Nachhaltigkeit dieser landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe vor. Nachdem sich die Zertifikate auf die Menge „Biokraftstoff“ und nicht auf die Menge „Ausgangsstoff“ beziehen und die Konversionsfaktoren der österreichischen Produktionsanlagen für Biokraftstoffe dem Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus nicht bekannt sind, können die Rohstoffmengen nicht rückgerechnet werden.

Die folgende Tabelle zeigt für das Jahr 2017 die geschätzten Mengen an in österreichischen Produktionsanlagen für Biokraftstoffe eingesetzten landwirtschaftlichen heimischen Ausgangsstoffen.

Rohstoff	Kraftstoffkategorie	Rohstoffeinsatz in Tonnen (gerundet)
Raps	Biodiesel	79.000
Soja	Biodiesel	15.000
Sonnenblume*	-	-
Weizen	Bioethanol	40.000
Mais	Bioethanol	108.000
Triticale	Bioethanol	26.000

*keine Sonnenblumen in der Österreichproduktion 2017

Zur Frage 30:

- In welcher Höhe wird die Produktion von Rohstoffen gefördert (bitte die Fördermittel nach landwirtschaftlicher Nutzungsart auflisten), und besitzen Sie Daten über die weitere Verwendung der nicht in den Verkauf gelangten Lebensmittel (bitte die Lebensmittel bzw. Rohstoffe nach Anteilen der Verwendung in Biogas, Kompostieranlagen, Tiernahrung und vernichteten Lebensmitteln auflisten)?

In Österreich werden sowohl in der 1. Säule als auch in der 2. Säule der Gemeinsamen Agrarpolitik keine Förderungen für die Produktion von Rohstoffen gewährt. Die Direktzahlungen sind von der Produktion entkoppelte Zahlungen an landwirtschaftliche Betriebsinhaber für die Bewirtschaftung landwirtschaftlicher Flächen. Flächenzahlungen im Rahmen der ländlichen Entwicklung werden einerseits für freiwillige Umwelt- und Klimaleistungen der Landwirtinnen und Landwirte sowie andererseits als Ausgleich für natürliche Benachteiligungen – wie geographische Gegebenheiten – gewährt. Diese Zahlungen sind somit nicht an die Produktion von Rohstoffen gebunden.

Die Getreidebilanzen geben Aufschluss über die nicht auf den Markt gelangenden Getreidemengen. Ein großer Anteil der jährlichen Getreideproduktion wird nicht vermarktet, sondern wird unmittelbar am Hof verbraucht. Hierbei überwiegt die direkte Futterverwendung, daneben erfolgt noch die Direktvermarktung beziehungsweise in manchen Fällen die Verwendung in der Biogaserzeugung. Auf Basis der Getreidebilanz 2017/2018 wurden 46 Prozent des geernteten Getreides direkt am Hof verbraucht. Bei den einzelnen Getreidearten wurden bei Triticale bereits 73 Prozent der verwendbaren Produktion am Hof verbraucht, bei Gerste 62 Prozent, bei Hafer 61 Prozent, bei Mais 53 Prozent und bei Weichweizen 26 Prozent. Eine detaillierte Aufschlüsselung über die weitere Verwendung dieses nicht in den Verkauf gelangten Getreides ist in den Bilanzen aber nicht abgebildet.

Zu anderen pflanzlichen Rohstoffen liegen bezüglich des direkten Verbrauchs am Hof keine Daten vor; es ist aber davon auszugehen, dass dieser umso geringer ist, je mehr die Kulturart weitere Verarbeitungsschritte vor der Verwendung erfordert (zum Beispiel Schälen und Pressen bei Ölsaaten).

Elisabeth Köstinger

