

# Vom Bauern bis in den Supermarkt

„Land schafft Leben“ ist heimischen Lebensmitteln auf der Spur – und zeigt in der Produktion die Dinge, wie sie sind.

## Fit & gesund

Der Bergbauer und Vereinsobmann Hannes Royer beschäftigt sich mit der Frage, wie sich die Lebensmittelherstellung auf die Gesundheit auswirkt.

SCHLADMING. Seit rund zwei Jahren gibt es den Verein „Land schafft Leben“. Seit rund zwei Jahren haben somit Konsumenten die Möglichkeit, sich auf [www.landschafftleben.at](http://www.landschafftleben.at), auf Facebook, Instagram, YouTube, WhatsApp und bei Vorträgen über heimische Lebensmittel zu informieren – um infolge bewusste Kaufentscheidungen zu treffen. Denn: Land schafft Leben ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur.

”

*Wir machen keine Werbung und wir skandalisieren nicht. Wir zeigen die Dinge so, wie sie sind und lassen dabei nichts aus.*

**Hannes Royer**

*Land schafft Leben*

“

Transparent und ohne zu werten zeigt der Verein den Weg vom Bauern über die Verarbeitung bis hin zum fertigen Produkt im Supermarkt. Das Team um Obmann Hannes Royer agiert dabei medienwirksam – z.B. als Kooperationspartner des diesjährigen ORF-„Mutter Erde“-Schwerpunkts „Landwirtschaft und Lebensmittel“ von

23. Mai bis 1. Juni 2018. Royer dazu: „Jeder von uns nimmt pro Jahr eine Tonne Lebensmittel zu sich. Es ist wichtig, zu wissen, was diese Tonne mit unserem Körper macht, wie diese hergestellt wurde und was die Art und Weise der Lebensmittelerzeugung für Tiere und Umwelt bedeutet.“

## Ungeschönte Idylle?

Objektivität sei in der Bestandsaufnahme, was das Lebensmittel kann und wo es herkommt, das maßgebliche Kriterium: „Wir machen keine Werbung und skandalisieren nicht. Wir zeigen die Dinge so, wie sie sind und lassen dabei nichts aus. Auch brisante Aspekte wie Gentechnik, Glyphosat oder Lebensmittelkennzeichnung thematisieren wir“, führt Royer aus. Eines der größten Projekte der vergangenen beiden Jahre war „Der Weg des Schweins“ – eine Videoreihe und Infos auf der Webseite zeigen einen Rundumblick, wie Schweine in Österreich gezüchtet, geboren, gehalten und geschlachtet werden.

Zuletzt wurde der „Weg des Eis“ veröffentlicht – ein Lebensmittel, an dem laut Royer die Macht der Konsumenten sichtbar wird. „Da wir Österreicher nicht mehr wollten, dass Hühner in engen Käfigen gehalten werden, wurde die Käfighaltung verboten und das Ei im Lebensmittelhandel so gut gekennzeichnet wie kein anderes Lebensmittel“, sagt Royer. Und schränkt ein: „Dennoch essen wir häufig, ohne es zu wissen, Käfigeier. Durch die fehlende Kennzeich-



© Land schafft Leben

nungspflicht auf verarbeiteten Produkten oder im Außer-Haus-Konsum können sich Käfigeier in Nudeln, Kuchen und Fertigspeisen verstecken.“

Stets aktuell ist bei Land schafft Leben der Fokus auf Gesundheit, also die Frage: Wie beeinflusst die Produktion der Lebensmittel unsere Gesundheit?

„Viele Menschen wollen wissen, wie sich die Art und Weise, wie unsere Lebensmittel erzeugt werden, auf unsere Gesundheit auswirkt“, sagt Royer. Daher bietet der Verein künftig vermehrt Einblicke in die Themen Gesundheit, Ernährung und die Wirkung der Lebensmittel auf unseren Körper. (red)