AMA
MARKETING
AUGEN AUF
BEIM EINKAUF!

IMPRESSUM

Inhaberin, Herausgeberin und Herstellerin:
ARGE Österreichische Bäuerinnen
(www.baeuerinnen.at), Schauflergasse 6, 1015 Wien.

Änderungen sind vorbehalten. Alle Angaben ohne Gewähr.
Bildnachweis sofern nicht anders gekennzeichnet:
www.baeuerinnen.at
Gestaltung: AMA-Marketing GesmbH
Druck: Gutenberg | 2025

Produziert nach der Richtlinie des österreichischen Umweltzeichens, „Druckerzeugnisse“
Gutenberg-Werbering GmbH, UW-Nr. 844

202425049
PRINTED IN AUSTRIA

EINLEITUNG

Liebe Konsumentin, lieber Konsument!

Bundesbäuerin Irene Neumann-Hartberger (2.v.l.)
Seminarbäuerinnen Elfriede Wöls, Eva-Maria Krenn, Sandra Thonhofer, *Fotocredit © Katarina Paller*

Herausfordernde Zeiten haben uns deutlich gemacht, wie wichtig es ist, dass die Versorgung mit heimischen Lebensmitteln sichergestellt ist. Der Einkauf von regionalen Produkten hat viele Vorteile.

Bewusstes Einkaufen ist aktiver Klimaschutz

Kurze Transportwege schonen die Umwelt und halten den CO2-Ausstoß gering. Jede und jeder Einzelne kann durch ihr bzw. sein Einkaufs- und Ernährungsverhalten dazu beitragen.

Saisonale Lebensmittel aus der Region bringen Genuss und Frische

Frisches Obst und Gemüse, das keine weiten Transportwege hinter sich hat und reif geerntet wird, schmeckt besonders gut.

Ursprüngliche Lebensmittel sind Mittel zum Leben

Bewusster Einkauf, sorgsamer Umgang mit Lebensmitteln sowie selbst zu kochen geben Sicherheit, schaffen Genuss und schonen den Geldbeutel.

ACHTEN SIE BEIM EINKAUF AUF DAS

AMA-GÜTESIEGEL, AMA-BIOSIEGEL UND AUF GUTES VOM BAUERNHOF!

Verantwortungsvoller Konsum heißt mehr Lebensqualität

Unsere Einkaufs- und Essethik haben einen wesentlichen Einfluss auf unsere Umwelt und Kulturlandschaft, auf die Qualität des Bodens, auf den Umgang mit Nutztieren und auf unsere persönliche Lebensqualität. Denn wir leben in und mit der Region.

„Fair Play" bei Lebensmitteln

Weltweit faire Preise für die Bäuerinnen und Bauern ermöglichen die Sicherung ihres Einkommens und erhalten bzw. schaffen Arbeitsplätze.

Sichere Lebensmittel = Qualität und Transparenz

Lebensmittel mit den behördlich genehmigten Gütesiegeln garantieren höchste Qualität, nachvollziehbare Herkunft und unabhängige Kontrollen.

GÜTE SIEGEL

WORAUF SIE BEIM EINKAUF ACHTEN SOLLTEN

AMA-GÜTESIEGEL

Mehr Infos finden Sie auf **amainfo.at**

Das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel garantiert die **Herkunft des Produktes aus Österreich**. Auch die Be- und Verarbeitung erfolgt im Land. Das gilt auch für verarbeitete Lebensmittel. Nur ausnahmsweise dürfen Zutaten aus einem anderen Land stammen, wenn diese nicht in Österreich produziert werden, z. B. Bananen im Fruchtjoghurt oder Pfeffer in der Wurst. Die **Qualitätsvorgaben** sind strenger als die gesetzlichen Vorschriften. Es gibt **regelmäßige Kontrollen** durch unabhängige Prüferinnen und Prüfer über alle Stufen der Wertschöpfungskette. Rund 50.000 landwirtschaftliche Betriebe nehmen an den Programmen teil. Über 5.000 Lizenznehmerinnen und Lizenznehmer haben das Recht, AMA-Gütesiegel-Auszeichnungen zu verwenden.

FOLGENDE PRODUKT-GRUPPEN KOMMEN DAFÜR IN FRAGE ...

01 *Obst, Gemüse und Speiseerdäpfel*
02 *Mehl, Brot und Gebäck*
03 *Fleisch und Fleischerzeugnisse*
04 *Milch und Milchprodukte*
05 *Eier und Eiprodukte*
06 *Fisch und Fischprodukte*
07 *Blumen und Zierpflanzen*

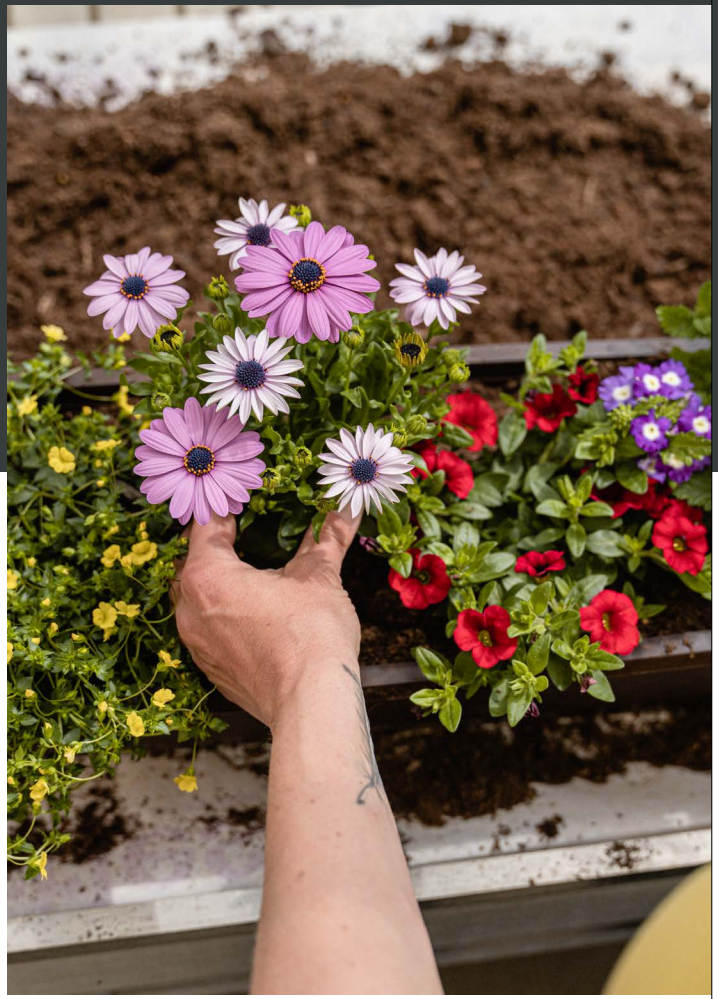
und einige verarbeitete Produkte wie Tiefkühlgemüse, Speiseöl, Bier, Fruchtsäfte etc.

AMA-GÜTESIEGEL TIERHALTUNG PLUS

Mehr Infos finden Sie auf **amainfo.at**

Bereits mehr als **80% der heimischen Milcherzeugerinnen und Milcherzeuger** nehmen am **„AMA-Gütesiegel - Tierhaltung Plus“** Programm teil.

Es wurde von der AMA-Marketing gemeinsam mit der Milchwirtschaft entwickelt und stellt einen **wichtigen Schritt in Richtung** einer **verbesserten Tierhaltung** dar. Mit mehr Bewegung, palmölfreiem, europäischem Futter und einem erweiterten Gesundheitsmonitoring entsteht ein **Mehrwert für die Tiere**, für die Konsumentinnen und Konsumenten, aber auch für die Bäuerinnen und Bauern.



AMA-GÜTESIEGEL BLUMEN UND ZIERPFLANZEN

Mehr Infos finden Sie auf **zumgaertner.at**

Das AMA-Gütesiegel für Blumen und Zierpflanzen kennzeichnet **unabhängig kontrollierte Pflanzen** von besonderer Qualität. **Regionale Herkunft**, **standortgerechte** und **ressourcenschonende Produktion** sind die **zentralen Kriterien** der Auszeichnung. Sie stehen im Zentrum umfassender Kontrollen, die entlang der gesamten Herstellungs- und Vermarktungskette durchgeführt werden.

AMA GENUSS REGION

Mehr Infos finden Sie auf **genussregionen.at**

Das staatlich anerkannte Gütesiegel AMA GENUSS REGION garantiert **standardisierte Qualität von Lebensmitteln**, **regionale Herkunft** und **kulinarischen Genuss** bei bäuerlichen Direktvermarkterinnen und Direktvermarktern, Lebensmittelmanufakturen und Gastronomiebetrieben. Die teilnehmenden Betriebe halten **klare Qualitätskriterien** ein und werden von externen Kontrollstellen überprüft. Die AMA GENUSS REGION ist – im Gegensatz zum AMA-Gütesiegel und AMA-Biosiegel – eine **Betriebszertifizierung**. Die Basis für die Auszeichnung sind die Richtlinien für das von der EU anerkannten **Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem**.

BIO?

BIOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT BEDEUTET:

01 Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel
02 **Schonende Bodenbearbeitung**
03 **Natürliche Düngemittel** und ausgewogene Fruchtfolge
04 Förderung der natürlichen Regulationsmechanismen für intakte Ökosysteme
05 Völliger **Verzicht auf Gentechnik**
06 **Artgerechte Tierhaltung** und Fütterung mit biologischem Futter

Die Biolandwirtschaft erfolgt nach klaren gesetzlichen Vorgaben der EU. Deren Einhaltung wird mindestens einmal jährlich von unabhängigen, staatlich anerkannten Kontrollstellen überprüft.

AMA-BIOSIEGEL

Mehr Infos finden Sie auf **bioinfo.at**

Das AMA-Biosiegel ist neben dem EU-Bio-Logo das **einzige behördliche Siegel für Bio-Lebensmittel**. Rund **250 Lizenznehmerinnen** und **Lizenznehmer** beteiligen sich daran

01 **100% biologische Zutaten**
02 **Qualitätsvorgaben sind strenger als das Gesetz**
03 **Transparente Herkunft**

Beim rot-weißen AMA-Biosiegel stammen alle landwirtschaftlichen Rohstoffe zu **100% aus Österreich**. Das gilt auch für verarbeitete Lebensmittel. Nur wenn eine Bio-Zutat nicht in Österreich erzeugt wird, darf sie aus einem anderen Land stammen.

Das weiße **AMA-Biosiegel ohne Herkunftsangabe** garantiert biologische Rohstoffe und Qualität laut den AMA-Richtlinien. Es gibt **keinen Hinweis über die Herkunft** der verwendeten Rohstoffe. Diese werden durch unabhängige Kontrollstellen überprüft.

EU-BIO-LOGO

Weitere Informationen über alle Aspekte der EU-Politik zur biologischen Landwirtschaft:
Bio-Logo - Europäische Kommission (europa.eu)

Die Produkte müssen mindestens zu **95% aus Biozutaten bestehen**, **gentechnikfrei** und gemäß den Vorgaben der EU-Verordnung zum biologischen Landbau **erzeugt**, **verarbeitet** und **gekennzeichnet** werden. Es ist das gemeinschaftliche Bio-Kennzeichen der EU für alle Bio-Lebensmittel innerhalb der EU.

Im gleichen Sichtfeld wie das Logo muss der **Kontrollstellencode** und die Herkunft der landwirtschaftlichen Rohstoffe angegeben werden, z. B. **Österreichische Landwirtschaft**, wenn mehr als 98% der landwirtschaftlichen Rohstoffe aus Österreich stammen.

BIO AUSTRIA

Bio-Produkte, Bio-Einkaufsquellen, Veranstaltungen, Ab-Hof-Adressen und Bauernmärkte unter **bio-austria.at**

BIO Austria steht für den Verband von rund **12.500 österreichischen Biobäuerinnen und -bauern**. Sie produzieren Bio-Lebensmittel in besonders hoher Qualität: nämlich der BIO AUSTRIA Qualität. BIO AUSTRIA Produkte, die aus einem Rohstoff bestehen, stammen zu 100% von Betrieben, die von BIO AUSTRIA anerkannt sind. Bei zusammengesetzten Verarbeitungsprodukten müssen mindestens zwei Drittel der Rohstoffe von BIO AUSTRIA Betrieben stammen. Das BIO AUSTRIA Zeichen findet sich **überwiegend auf Bio-Produkten bäuerlicher Produktion**.

GUTES VOM BAUERNHOF

Mehr Infos finden Sie auf **gutesvombauernhof.at**

Gutes vom Bauernhof garantiert **bäuerliche Lebensmittel direkt vom Bauernhof**. Die Vergabe der Marke erfolgt nur an **streng kontrollierte Betriebe**. Dies garantiert sorgfältige Gewinnung und Verarbeitung der Rohstoffe vom eigenen Bauernhof. Die Herstellung von Qualitätsprodukten und handverlesenen bäuerlichen Spezialitäten zeichnen dieses Siegel aus. Dadurch erhalten bäuerliche Lebensmittel ein Stück **österreichische Kultur und Tradition**.

„Gutes vom Bauernhof"-Betriebe stehen im **direkten Kontakt** mit ihren Kundinnen und Kunden und können **individuelle Wünsche** bestmöglich erfüllen.

GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG – G.U.

Mehr Infos finden Sie auf **ec.europa.eu/agriculture**

Die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) garantiert, dass die Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem festgelegten Verfahren erfolgt.

Die Angaben und das Logo dürfen nur verwendet werden, wenn das Produkt allen Vorgaben der Spezifikation (das ist die genaue Beschreibung des Produktes mit Aussehen, Herstellungsverfahren, Gebiet etc.) entspricht. Die Zulassung und Kontrollen erfolgen auf nationaler Ebene und auf EU-Ebene.

GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE ANGABE – G.G.A.

Mehr Infos finden Sie auf **ec.europa.eu/agriculture**

Eine der Herstellungsstufen wie Erzeugung oder Verarbeitung muss in einem bestimmten Herkunftsgebiet stattfinden. Der Rohstoff muss nicht aus dem angegebenen Gebiet stammen. Die Zulassung und Kontrolle erfolgen auf nationaler Ebene und auf EU-Ebene.

Garantiert traditionelle Spezialität – g.t.S.

Dieses Gütesiegel bezieht sich auf Lebensmittel, die einen traditionellen Charakter haben. Das heißt, sie müssen seit mindestens 30 Jahren auf dem europäischen Markt etabliert sein und besondere Eigenschaften aufweisen, die andere gleichartige Lebensmittel derselben Kategorie nicht besitzen und die eng mit der jeweiligen Spezifikation verbunden sind. Beispiel hierfür ist die Heumilch.

OHNE GENTECHNIK HERGESTELLT

Mehr Infos finden Sie auf **gentechnikfrei.at**

Lebensmittel mit diesem Kontrollzeichen kommen während der gesamten Produktion (vom Feld bis zur Verpackung) nicht mit Gentechnik in Berührung. Bio-Produkte sind gemäß EU-Bio-Verordnung generell gentechnikfrei. Das Zeichen wird vom Verband „ARGE Gentechnikfrei" vergeben. Die Einhaltung der strikten Vorgaben für gentechnikfreie Produktion wird regelmäßig von externen, unabhängigen Kontrollstellen überprüft.

GTIN - STRICHCODE

Dieses Zeichen gibt keine Auskunft über die Herkunft der Rohstoffe.

Die **GTIN** (Global Trade Item Number) – früher auch als EAN Code bezeichnet – ist ein **maschinenlesbarer Strichcode** und Hilfsmittel für die Warenwirtschaft im Handel und in der Verarbeitung. Die ersten beiden Ziffern geben das Land der Registrierung an, z. B. stehen 90/91 für Österreich

IDENTITÄTSKENNZEICHEN

Dieses Zeichen gibt keine Auskunft über die Herkunft der Rohstoffe.

Das Identitätskennzeichen findet sich auf Verpackungen tierischer Produkte (z. B. Milch, Milchprodukte, Fleisch und Wurstwaren). Es wird beim letzten Verarbeitungsschritt (z. B. Verpacken) auf dem Etikett angebracht.

Es besteht aus drei Elementen: **Ländercode, Zulassungsnummer des Betriebes, Schriftzug EU** (Europäische Union – je nach Land und Landessprache auch andere Abkürzungen). Es bestätigt die Einhaltung der EU-Hygienevorschriften.

MINDESTHALTBARKEITS-/ VERBRAUCHSDATUM

Mehr Infos finden Sie auf **ages.at**

Der Hersteller garantiert, dass das Produkt bei ordnungsgemäßer Lagerung seine spezifischen Qualitäten mindestens bis zu diesem Zeitpunkt behält. Um wie viel länger es genießbar bleibt, ist abhängig vom Produkt und von seiner Lagerung. In der Regel wird das **Mindesthaltbarkeitsdatum** bei länger haltbaren (z. B. Trockenwaren, Getränken) und das **Verbrauchsdatum** bei schnell verderblichen Waren (z. B. Fleisch, Fisch) verwendet. Wenn bei Farbe, Aussehen oder Geruch keine Auffälligkeiten zu bemerken sind, besteht kein Grund, Produkte mit überschrittenem Mindesthaltbarkeitsdatum nicht zu verzehren. Wenn als Datum „zu verbrauchen bis“ angegeben ist, sollte das Produkt nach dem angegebenen Verbrauchsdatum nicht mehr konsumiert werden.

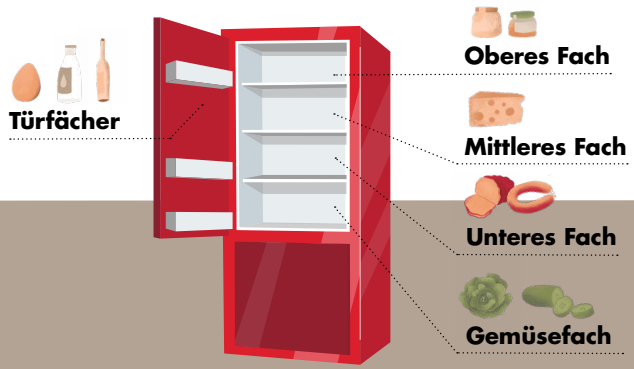
KAUFEN SIE
BEWUSST

01 Schreiben Sie eine **Einkaufsliste**.
02 Geben Sie **regionalen** und **saisonalen** Produkten den Vorzug.
03 Prüfen Sie Lock- und Aktionsangebote.
04 Verwenden Sie **Einkaufskörbe, Stoff- oder Papiertaschen**.
05 Achten Sie auf den **richtigen Transport**!
06 Leicht **verderbliche Lebensmittel** sollten so **rasch** wie möglich **nach Hause transportiert** werden.
07 Bei längerem Transport oder hohen Temperaturen empfiehlt sich die Verwendung einer **Kühltasche**.
08 Als besonders **sensible Lebensmittel** gelten rohes Geflügelfleisch, Faschiertes, Innereien, kurzgereifte Rohwürste, Fisch, Milch- oder Rohmilchprodukte.

RICHTIG
LAGERN

01 Lagern Sie Ihre Lebensmittel wie in der Grafik abgebildet.
02 Stellen Sie Lebensmittel mit **kürzerem Ablaufdatum** immer **griffbereit** nach vorne.
03 Lagern Sie bei **Raumtemperatur (max. 23°C)**:

Äpfel (getrennt von anderem Obst und Gemüse), **Tomaten** (verlieren Geschmack im Kühlschrank), **Zwiebel**, **Knoblauch**, **Kartoffeln** (dunkel lagern), **frische Kräuter** (z. B. im Wasserglas), **Brot und Gebäck** (in Brotboxen oder Tongefäßen).



SEMINAR BÄUERINNEN

Erfahrene Bäuerinnen und Bauern vermitteln wertvolles Wissen rund um regionale Lebensmittel!

© Carletto Photography

Immer mehr Menschen entdecken die Lust am Selbermachen, an einem vernünftigen Umgang mit den natürlichen Ressourcen und an einer bewussten Ernährung mit regionalen Lebensmitteln. In diesem Sinn verstehen sich die Seminarbäuerinnen und -bauern als Botschafterinnen und Botschafter der heimischen Landwirtschaft.

Lust auf genussvolle, praxisnahe Kochseminare? Die Kurse ermöglichen authentische Einblicke in wertvolle bäuerliche Erfahrungsschätze. Die österreichischen Seminarbäuerinnen und -bauern bieten eine Vielfalt an Weiterbildungsangeboten, z. B. Workshops für Schülerinnen und Schüler sowie eine genussvolle Auswahl an praktischen Kochseminaren.

SEMINAR BÄUER INNEN

seminar-baeuerinnen.at
baeuerinnen.at
regionale-rezepte.at
esserwissen.at

AMA MARKETING

WHATSAPP

KANAL

Sie wollen regelmäßig über Marktentwicklungen und die Aktivitäten der AMA-Marketing informiert werden?

Dann melden Sie sich für den kostenlosen WhatsApp-Kanal der AMA-Marketing an – einfach mit dem Handy den QR-Code scannen und den WhatsApp-Kanal abonnieren!

Scannen, anmelden und nichts mehr verpassen!

AMA MARKETING

amainfo.at