BROTGETREIDE IN ÖSTERREICH

- **Vom Acker zum Brot: Anbau, Versorgung und aktuelle Herausforderungen**





Patrick Falkensteiner, BWSB, LK OÖ

25.08.2026 - Online

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

Kofinanziert von der
Europäischen Union

WARUM GETREIDE FÜR ÖSTERREICH WICHTIG IST?

- Getreide ist die wichtigste Ackerkultur Österreichs.
- Mehr als 50% der österreichischen Ackerflächen wird für Getreide genutzt *(AMA - 2026)*
- Getreide ist Grundlage für:
  - Brot und Gebäck
  - Futtermittel
  - Stärke und Lebensmittelindustrie
  - Bioethanol
  - Braugetreide

- Wie viel Brotgetreide schätzt ihr wächst jährlich in Österreich?

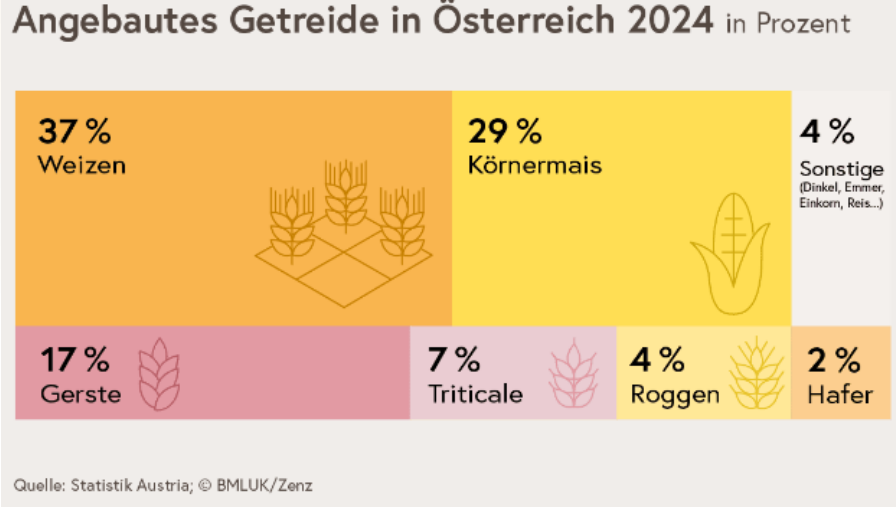


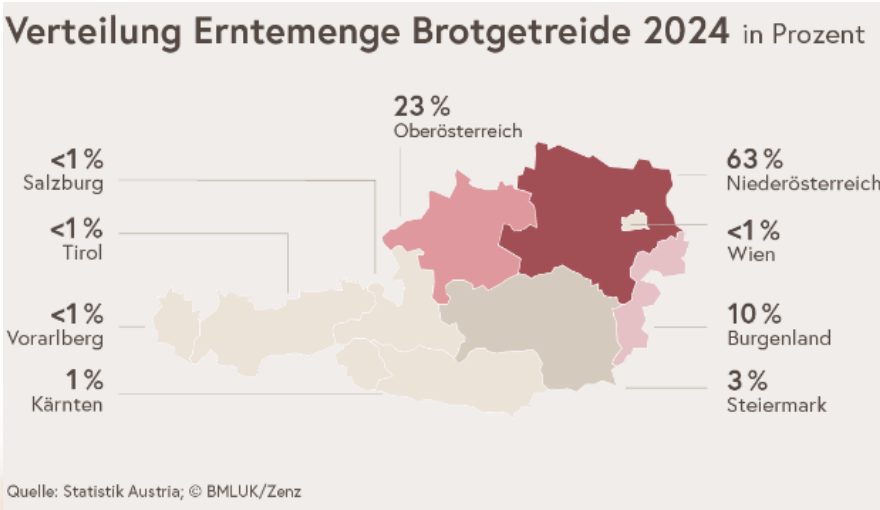


© #276359782/stock.adobe.com

WIE VIEL GETREIDE WIRD ANGEBAUT?

- Rund 1,33 Mio. ha Acker
  - 830.000 ha Getreide (Weizen, Mais, Gerste, Roggen, …)
- Nicht jedes Getreide wird zu Brot verarbeitet!
  - **Weizen (236.000 ha): rund 6t/ha (BIO: rund 17%)**
  - **Roggen (30.000 ha): rund 4,5 t/ha (BIO: rund 30%)**
  - Hartweizen (Durum) (23.000 ha)
  - **Dinkel (15.000 ha) (BIO: rund 50%)**
  - Reis (136 ha)





Quelle:
Getreideanbau und Getreidearten in Österreich - Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft

Weichweizen



Hauptbestandteil von Mehl für Brot und Gebäck. Heimischer Weizen punktet durch kurze Transportwege und strenge Qualitätskontrollen.

Hartweizen



Wichtig für die Pasta-Herstellung. In Österreich weniger verbreitet – Importe aus Südeuropa dominieren den Markt.

Roggen



Klimarobust und traditionell in der Steiermark und im Mühlviertel angebaut. Gibt Brot einen kräftigen Geschmack.

Dinkel



Entstanden aus einer Kreuzung von Weizen und Emmer hat er eine ähnliche Zusammensetzung wie Weichweizen.

Gerste



Wird vor allem als Futtermittel und für Bier verwendet. Österreichs Braugerste hat international einen hervorragenden Ruf.

Hafer



Hafer ist gerade wieder voll im Trend durch Müslis und Porridge. Angebaut wird er vor allem in Wald- und Mühlviertel.

Mais



Wichtige Kulturpflanze für Futter und Energie, zunehmend auch als Lebensmittel (z. B. Polenta, Cornflakes).

Triticale

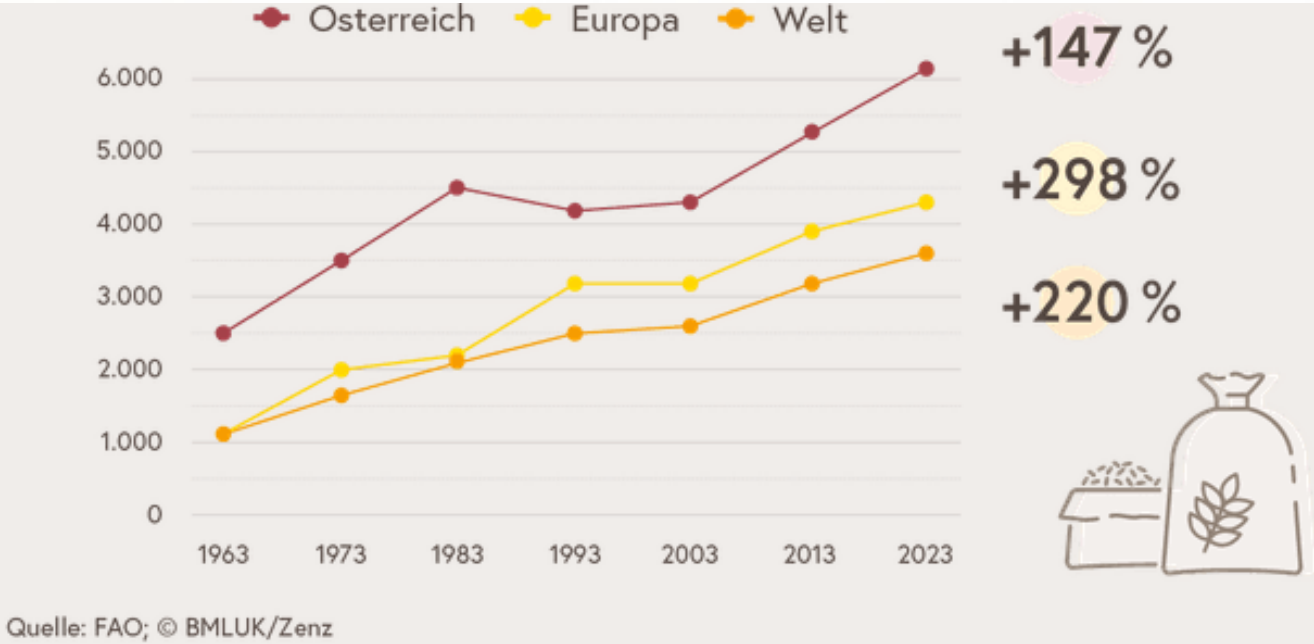


Eine Kreuzung zwischen Weizen und Roggen, die vor allem als Futtermittel verwendet wird und so nur indirekt auf den Teller kommt.

Fotos: © Canva

© #276359782/stock.adobe.com

ENTWICKLUNG WEIZENERTRÄGE IN KG/HA



- Saatgut, effiziente Düngung und Pflanzenschutz und Klimabedingungen

© #276359782/stock.adobe.com

WINTER VS. SOMMERGETREIDE

- **Wintergetreide:**
  - Aussaat ab September
  - Ernte ab Mitte Juni
    - Lange Vegetationszeit + bessere Ausnutzung der Winterfeuchte → höhere Erträge
    - benötigen Kältereiz (Vernalisation) als Stimulation um Blüten und Samen zu bilden
- **Sommergetreide:**
  - Aussaat im Frühling – nur wenige Monate Vegetation

- Tendenz: klar in Richtung Wintergetreide
  - Winterweizen: 234.000 ha vs. Sommerweizen: 2.300 ha

© #276359782/stock.adobe.com

EIGENVERSORGUNG

- Eigenversorgungsgrad Brotgetreide: > 100% *(Bedarf rund 800.00 t/Jahr)*
  - → Exportüberschuss (hpts. Qualitätsweizen ist sehr gefragt)
- Dennoch gibt´s Importware
  - Spezialqualitäten
  - Verarbeitungsprodukte
  - Laufender Warenaustausch innerhalb Europas

- Import und Export sind normal, obwohl Österreich mehr produziert als verbraucht.

Quellen:

- AMA Getreidebilanz – Österreich
- Selbstversorgungsgrad bei Lebensmitteln - Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft

© #276359782/stock.adobe.com

HERKUNFTS-KENNZEICHNUNG

- Bei verarbeiteten Produkten (z.B. Mehl) gilt: Wo Großteil der Wertschöpfung passiert, darf als Herkunftsland ausgelobt werden!
  - Z.B.: polnischer Weizen – gemahlen und weiterverarbeitet in Österreich = österreichisches Weizenmehl!
- Darum…



Getreide aus Österreich
Verarbeitung in Österreich
kontrollierte Wertschöpfungskette

© #276359782/stock.adobe.com

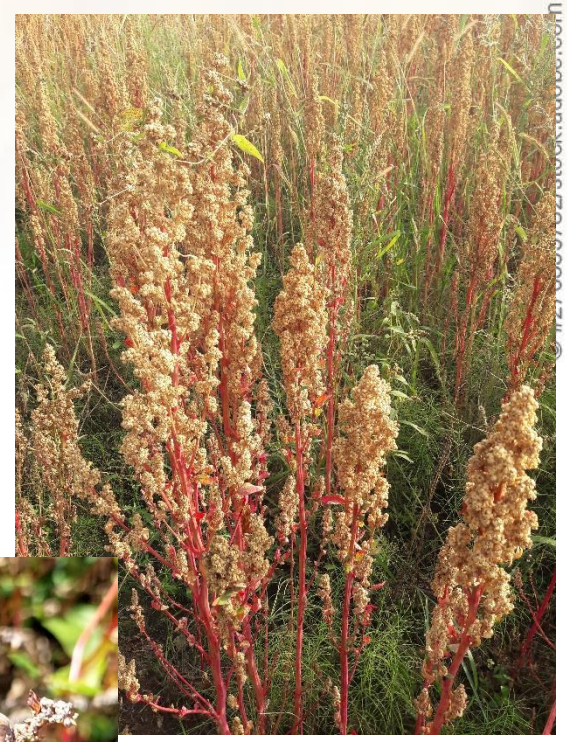
HERAUSFORDERUNGEN FÜR DIE LANDWIRTSCHAFT

- **Klima**
  - Trockenheit, Hitze, Starkregen,…
- **Wirtschaft**
  - Preisschwankungen, Produktionskosten, Wettbewerbsdruck
- **Gesellschaft**
  - Umwelt- und Klimaschutz, regionale Lebensmittel

© #276359782/stock.adobe.com

TRENDS IM GETREIDE-BEREICH

- Nachhaltigkeit, Rückverfolgbarkeit und Regionalität
- Bio-Getreide-Produktion in Ö sehr hoch
- Zunahme von Dinkel und auch Hafer
- Züchtungsmethoden
- Bewirtschaftungsmethoden
- Pseudocerealien – „Möchte-gern-Getreide“
  - Buchweizen, Amaranth, Quinoa u.a.
  - eher Nischenprodukte, Ernährungstrends





TAKE-HOME-MESSAGES

- Getreide ist die wichtigste Ackerkultur Österreichs
- Brotgetreidearten: vor allem Weizen, Roggen und Dinkel
  - Brotgetreide wird überwiegend als Wintergetreide angebaut
    - Österreich kann sich bei Brotgetreide grundsätzlich selbst versorgen
- österr. Getreide punktet mit hohen Umweltstandards und Qualität
- Klima, Wirtschaft und Gesellschaft stellen die Landwirtschaft vor neue Herausforderungen.

Hinter jedem Brot und Gebäck steckt eine regionale Wertschöpfungskette vom österreichischen Acker über Mühle und Bäckerei bis zum Konsumenten.

© #276359782/stock.adobe.com

TIPPS FÜR WEITERE INFOS…

- https://flaechenauswertung.services.ama.at/
- Wissen von BäuerInnen und WissenschaftlerInnen | Die Esserwisser
- Selbstversorgungsgrad bei Lebensmitteln - Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz, Regionen und Wasserwirtschaft
- Das isst Österreich: Faktencheck Getreide

© #276359782/stock.adobe.com