

# Marktcheck “Backboxen”: Brot & Backwaren in Selbstbedienung, März 2026

---

**Der Greenpeace-Marktcheck von Aufbackstationen von Brot und Backwaren in den österreichischen Supermärkten**

---

## Inhaltsverzeichnis

---

Inhaltsverzeichnis	1
Zusammenfassung	2
Wo kaufen wir unser Brot?	2
Ergebnisse des Marktchecks	3
Klare Kennzeichnung empfehlenswerter Backwaren	4
System Backbox: “Frisch” aufgebackene Ware	5
Lebensmittelverschwendung Brot	6
Tipps von Greenpeace für den Einkauf	7
Greenpeace fordert mehr Bio im Handel	7
Wege des Brot und Gebäcks in den Backboxen	8

## Zusammenfassung

---

- Brot und Gebäck werden mittlerweile über 80 Prozent in den Supermärkten gekauft - besonders die Diskonter setzen auf die sogenannten Backboxen, wo frisch aufgebackene Backwaren selbst entnommen werden können.
- Daher hat der Greenpeace-Marktcheck das Angebot bei den vier Sortimenten Brot, Gebäck, Snacks und Mehlspeisen geprüft.
- Beurteilt wurde die Backwaren anhand von drei ökologischen Bewertungskriterien: Die Auswahl an Bio-Artikeln, rein pflanzliche Backwaren sowie die Herkunft des Getreides.
- Das Bio-Angebot in der Backbox ist ungleich verteilt: Der Gesamtschnitt von 20 Prozent Bio-Anteil wird vorwiegend durch Basisprodukte wie Brot und Gebäck erreicht. Bei pikanten Snacks liegt der Bio-Anteil bei lediglich rund zehn Prozent, bei süßen Mehlspeisen findet sich kein einziges Bio-Produkt.
- Bei Brot und Semmeln sind über 80 Prozent der Waren rein pflanzlich und damit auch umweltschonend, während fast alle Snacks und Mehlspeisen tierische Zutaten enthalten.
- Obwohl sich Österreich fast gänzlich mit heimischem Weizen versorgen kann, stammt das Mehl bei Snacks und Mehlspeisen jeweils nur zu rund 40 Prozent aus heimischem Anbau. Pizzaschnecken, Apfeltaschen und Co kommen oft als Tiefkühl-Teiglinge aus dem Ausland.
- Greenpeace fordert vom Handel bei Snacks und Mehlspeisen eine bessere Auswahl an rein pflanzlichen Produkten in Bio-Qualität aus heimischen Rohstoffen.

Österreich gilt als Land der Brotkultur. Doch wie unser Brot produziert wird und wo wir es kaufen, hat sich in den letzten Jahrzehnten radikal gewandelt. Mehr als 80 Prozent der Backwaren landen heute im Supermarkt im Einkaufskorb. Während das klassische Handwerk schrumpft, boomt in den Supermärkten und Diskontern das Angebot an Brot, Gebäck, Snacks und Mehlspeisen in Selbstbedienung. Fast überall ist frisch aufgebackene Ware in den Aufbackstationen erhältlich, die in den Supermärkten auch Bezeichnungen tragen wie Backbox, Backshop oder Backstube. Wie das Angebot in den Backboxen zur Selbstentnahme aus ökologischer Sicht zu beurteilen ist, wo man unbedenklich zugreifen kann und wie empfehlenswerte Backwaren gekennzeichnet sind, hat Greenpeace bei einem Marktcheck geprüft.

## Wo kaufen wir unser Brot?

---

Brot ist ein Grundnahrungsmittel: Mehr als 40 Kilogramm Brot isst jeder Mensch in Österreich pro Jahr.<sup>1</sup> Doch der Ort des Einkaufs hat sich massiv verschoben. Der klassische Gang zum traditionellen Bäcker

---

<sup>1</sup> Landwirtschaftskammer Österreich: "Unser täglich Brot: Gelebte Hochkultur in Österreich", 10/2025: [/www.lko.at/unser-t%C3%A4glich-brot-gelebte-hochkultur-in-%C3%B6sterreich+2400+4300934](http://www.lko.at/unser-t%C3%A4glich-brot-gelebte-hochkultur-in-%C3%B6sterreich+2400+4300934)

ist zur Ausnahme geworden. Die Supermärkte offerieren Backwaren in allen Sortimenten auch in Selbstbedienung und profitieren vom Trend, alles an einem Ort zu kaufen, dem „One-Stop-Shopping“:

- Über 82 Prozent des Umsatzes bei Brot und Backwaren entfallen auf Supermärkte.
- Etwa 14 Prozent Anteil haben Bäckereien und Konditoreien.
- Die restlichen rund 4 Prozent entfallen auf Verkaufsstellen wie Tankstellen und Bauernmärkte.

Durch die starke Handelskonzentration haben die österreichischen Supermarktketten eine Schlüsselrolle in unserer Brotkultur. Ihr Angebot prägt den Markt hinsichtlich der Qualität, Herkunft der Rohstoffe und dem Preis. Zentral beim Vertrieb von Backwaren sind die Backboxen, wo gelieferte Teiglinge in den Filialen „frisch“ fertig gebacken werden. Auf diese Angebotsform setzen vor allem die Diskonter. Ihr Anteil am Brot-Geschäft ist in den letzten Jahren von etwa 13 Prozent im Jahr 2022 auf fast 26 Prozent im Jahr 2025 gestiegen. Den größten Umsatz im Diskont macht Hofer mit fast 16 Prozent.<sup>2</sup>

## Ergebnisse des Marktchecks

---

Greenpeace hat beim Marktcheck das Angebot der Supermärkte in den Backboxen geprüft. Bewertet wurde dabei, ob die Produkte biologisch hergestellt und rein pflanzlich sind sowie von wo das Getreide für das Mehl stammt. Zudem wurde auf die Kennzeichnung geachtet. Untersucht wurden dabei folgende Produktkategorien:

1. Brot und Baguette
2. „Weckerl“, also Kleingebäck mit einem Gewicht weniger als 250 Gramm
3. Pikante Snacks wie Pizzaweckerl, Käseschnecke und Schinkenstangerl
4. Süße Feinbackwaren (Mehlspeisen) wie Apfeltasche, Schoko-Croissant, Donut und Co.

Auffällig war bei der Bewertung der ökologischen Aspekte, dass pikante Snacks und süße Backwaren im Vergleich zu Brot und Baguette sowie Weckerl, Semmerl und Co. deutlich schlechter abschneiden.

Am besten bewertet Greenpeace die Auswahl in den Aufbackstationen bei Billa Plus und vergibt ein „Gut“.

### a) Bewertung Bio-Qualität

20 Prozent der Backwaren in den Backboxen sind in Bio-Qualität. Während bei Brot etwa jedes fünfte (22 Prozent) und bei Weckerl, Semmerl und Co. immerhin etwa jedes dritte Produkt (37 Prozent) biologisch produziert werden, liegt bei den pikanten Snacks der Anteil nur bei rund zehn Prozent. Schlusslicht bei Bio sind Mehlspeisen: In den geprüften Supermärkten ist gar kein Bio-Artikel in den Backboxen erhältlich.

### b) Rein pflanzliche Artikel

Auch bei klimaschonenden rein pflanzlichen Artikeln zeigen sich große Unterschiede in den Backboxen. Bei Brot und Kleingebäck beträgt die Vegan-Quote über 80 Prozent, im Gegensatz zu den zwei anderen

---

<sup>2</sup> RollAMA Markttrends Getreideerzeugnisse und Öl, 1. Halbjahr 2025;  
<https://www.youtube.com/watch?v=CXtAmZ8PfsQ>

geprüften Sortimenten: Nur etwa 9 Prozent der pikanten Snacks und nur zwei Prozent der Mehlspeisen kommen ohne tierische Inhaltsstoffe aus. Im Schnitt enthalten etwa die Hälfte der Backwaren in den Aufbackboxen rein pflanzliche Zutaten.

### c) Mehl aus Österreich

Österreich kann sich laut Statistik Austria fast zur Gänze mit heimischem Getreide selbst versorgen<sup>3</sup>, aber das spiegelt sich bei den Artikeln in den Backboxen nicht wider. Insgesamt stammt bei 65 Prozent der Backwaren das Getreide aus Österreich, die Anteile unterscheiden sich zwischen den Sortimenten stark: Bei Brot und Gebäck kommt das Getreide zu etwa 80 Prozent aus heimischem Anbau. Bei den stärker verarbeiteten Snacks und Mehlspeisen sind es jeweils nur knapp über 40 Prozent. Hier hat der Handel als Herkunft des Mehls bei mehr als 20 Prozent der Artikel nur "EU/Nicht-EU" angegeben.

Ausgewertet wurden bei diesem Marktcheck das Angebot in den Backstationen bei Billa, Billa Plus und Penny (alle Teil des REWE-Konzerns), Hofer, Lidl sowie MPPreis in Tirol. Spar und Interspar wurden nicht analysiert. Spar gibt an, dass Backwaren nur in etwa 30 Prozent der Spar-Märkte sowie in fünf von 70 Interspar-Märkten in der Aufbackstation erhältlich sind und somit keine Aussagen über das österreichweit flächendeckende Angebot von Backwaren in den Backboxen gemacht werden können. Während bei den Diskontern Backwaren fast ausschließlich in den Backboxen erhältlich sind, gibt es in den Supermärkten meist auch Brot und Backwaren in Bedienung sowie vorverpackte Artikel, die auch außerhalb der Backboxen zur Selbstentnahme platziert sind.

Platz eins beim Marktcheck belegt Billa Plus aufgrund der am besten beurteilten Auswahl Bio-Backwaren.

## Klare Kennzeichnung empfehlenswerter Backwaren

**Biologisch hergestelltes Brot und Gebäck** in den Backboxen sind klar als "Bio" gekennzeichnet. Beim ökologischen Anbau werden bei der Herstellung keine chemisch-synthetischen Spritzmittel eingesetzt und alle Zutaten sind garantiert gentechnikfrei.

Beurteilt hat Greenpeace beim Marktcheck auch die Kennzeichnung von **rein pflanzlichen Backwaren**. Das reicht von einem Text-Hinweis "100 Prozent pflanzlich" am Preisschild bis zu einem eigenen Regal mit ausschließlich veganen Backwaren bei Lidl. Der aktuelle Greenpeace-Marktcheck hat bereits im Vorfeld Positives bewirkt: Billa und Billa Plus kennzeichnen seit Anfang Februar alle rein pflanzlichen Artikel auf den Etiketten ihrer Aufboxen.

Das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel steht für **Mehl aus Österreich**: Hier muss das Getreide auf österreichischen Feldern geerntet und in österreichischen Mühlen verarbeitet werden. Weitere Kriterien umfassen die Wertschöpfungskette vom Bauernhof über die Mühlen bis hin zum Produzenten der

<sup>3</sup> Statcube, Datenbank der Statistik Austria: Bei Weichweizen zur Herstellung von Brot und Backwaren konnte sich Österreich im Schnitt der letzten fünf Jahre zu 88 Prozent selbst versorgen. Bei Roggen, der bei Brot in Österreich besonders beliebt ist und einen Anteil von über zehn Prozent ausmacht, lag der Selbstversorgungsgrad sogar über 100 Prozent.

Backwaren und dem Handel.<sup>4</sup> Vor allem Diskonter nutzen das AMA-Gütesiegel, um den Konsument:innen eine einfache Orientierung zu bieten.<sup>5</sup>

## System Backbox: "Frisch" aufgebackene Ware

---

Hinter Ware, die „frisch“ im Supermarkt erhältlich ist, steht ein Logistikkonzept, das als Bake-off-Verfahren bezeichnet wird. Im Gegensatz zur Herstellung in handwerklichen traditionellen Bäckereien basiert das Aufback-System auf der zeitlichen und örtlichen Trennung von der Produktion der Teiglinge und dem Backvorgang.

- **Zentrale Produktion & Tiefkühlung/Schockfrost:** Teiglinge werden vielfach in Großbäckereien - teilweise auch im Ausland - zentral produziert. Zur Haltbarmachung werden die Teiglinge meist "halbgebacken" und dann schockgefrostet. Damit wird der Reifeprozess unterbrochen, um die Ware über mehrere Wochen lager- und transportfähig zu machen.<sup>6</sup>
- **Tiefkühlware aus dem In- und Ausland:** Die gefrorenen Teiglinge legen teilweise weite Wege im Kühl-LKW zurück, bevor sie in den Filialen landen. Dem Handel bietet dieses System vor allem Kostenvorteile durch Massenproduktion in hocheffizienter Produktionsanlagen und günstigen Transport großer Mengen sowie gleichbleibende Qualität nach dem Fertigbacken im Supermarkt. Tiefkühlung und Transport erfordert aber nicht nur Energie, sondern auch den Einsatz von Lebensmittel-Zusatzstoffen und Enzymen in den Backwaren, um die Qualität des Teiges nach dem Auftauen zu gewährleisten.<sup>7</sup> So dienen zum Beispiel Enzyme als Hilfsstoffe, die auf der Zutatenliste nicht angeführt werden müssen, da sie nach dem Aufbacken im Endprodukt nicht mehr "aktiv".<sup>8</sup>
- **Regionale Belieferung:** Ein kleiner Teil des Brot-Sortiments wird von regionalen Bäckereien täglich frisch und fertig gebacken angeliefert.

Ob die Backwaren frisch gebacken wurden oder ob sie vor dem Fertigbacken tiefgekühlt waren, muss nicht gekennzeichnet werden. Wurden die Teiglinge vor dem fertigen Backen tiefgekühlt, darf die Ware im späteren Verkauf als "frisch" bezeichnet werden. Für bereits fertig gebackene Backwaren, die zum Verkauf lediglich aufgetaut werden, gilt das nicht.<sup>9</sup>

---

<sup>4</sup> AMA-Info "Das AMA-Gütesiegel für Brot und Gebäck"; <https://amainfo.at/de-at/siegel/ama-guetesiegel/brot-gebaeck>

<sup>5</sup> AMA-Pressemitteilung 2026-01: "AMA-Gütesiegel schafft Sichtbarkeit von Qualität in der Backbox"; <https://p2b.amainfo.at/de-at/presse-aktuelles/presse/pressemitteilungen/2026/backbox>

<sup>6</sup> Haubis Bäckerei: Info-Seite "Produktausführung"; <https://haubis.com/de/geschaeftskunden/produktausfuehrung>

<sup>7</sup> Land schafft Leben: Info "Brotherstellung"; <https://www.landschaftleben.at/lebensmittel/brot/brotherstellung/in-der-backerei>

<sup>8</sup> Land schafft Leben: "Fakten zum Brot, 2023"; [https://www.landschaftleben.at/lebensmittel/brot/factsheet/Factsheet%20BROT%202023\\_1.pdf](https://www.landschaftleben.at/lebensmittel/brot/factsheet/Factsheet%20BROT%202023_1.pdf)

<sup>9</sup> Land schafft Leben: "Brotherstellung"/"Vermarktung und Konsum"; <https://www.landschaftleben.at/lebensmittel/brot/brotherstellung/vermarktung-und-konsum>

## Tipps von Greenpeace für den Einkauf

---

Empfehlenswerte Backwaren erkennt man am grün-weißen **Bio-Siegel** oder dem rot-weiß-roten **AMA-Gütesiegel**, das garantiert, dass das Getreide auf heimischen Feldern geerntet und in Österreich verarbeitet wurde.

Ein positiver Trend zeigt sich bei der Kennzeichnung besonders umweltfreundlicher pflanzlicher Backwaren: Billa und Billa Plus weisen seit Februar **rein pflanzliche Artikel** mit "100% pflanzlich" direkt am Regal aus. Bei Lidl gibt es eine eigene klar gekennzeichnete Backbox für "Bio + Vegan".

Bei der Entnahme kann man gut auf die Wegwerf-Handschuhe aus Plastik verzichten und mithilfe von Zange oder Schieber die Backwaren direkt ins mitgebrachte, waschbare Baumwoll-Sackerl geben.

## Greenpeace fordert mehr Bio im Handel

---

Wie der Marktcheck zeigt, ist die Auswahl besonders bei pikanten Snacks und süßen Feinbackwaren mit biologisch hergestellten Zutaten gering. Auch besonders umwelt- und klimafreundliche rein pflanzliche Backwaren sind in den Aufbackboxen bei Pizzaschnecken, Apfeltaschen und Co. in der Minderheit.

- Greenpeace fordert vom Handel vor allem bei pikanten Snacks und Mehlspeisen mehr Auswahl an rein pflanzlichen Produkten in Bio-Qualität aus heimischen Rohstoffen.