

## HINTERGRUNDINFOS:

# GREENPEACE-MARKTCHECK TEST “PFLANZENDRINKS”

FEBRUAR 2020

Pflanzendrinks aus Soja, Hafer, Mandel, Reis, Kokos, Hanf, Haselnuss, Buchweizen und anderen Zutaten erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Die Marktforschung prognostiziert, dass der weltweite Umsatz bis 2026 weiter wachsen wird.<sup>1</sup> Besonderen Zuspruch finden die Pflanzendrinks bei VeganerInnen und Menschen mit Laktose-Intoleranz. Immer mehr KonsumentInnen greifen aber auch aus Umweltschutz- oder Tierschutzgründen zu Pflanzendrinks oder wollen einfach etwas Neues ausprobieren. Ein Grund für die Umweltschutzorganisation Greenpeace, das Angebot an Pflanzendrinks in den heimischen Supermärkten unter die Lupe zu nehmen.

Inhalt des Greenpeace-Marktchecks waren die fünf beliebtesten Sorten: Drinks aus Soja, Hafer, Mandel und Reis sowie weitere Sorten wie Kokos oder Mischungen aus mehreren Sorten. Das Ergebnis des Greenpeace-Marktchecks: Im Schnitt sind rund 42 Prozent der Pflanzendrinks in den Supermärkten Bio-Produkte. Doch aus Umweltsicht ist weiterhin die Herkunft bei konventionellen Pflanzendrinks problematisch: Bei diesen stammen die Zutaten aus dem Übersee - zum Beispiel Sojabohnen aus Kanada und Mandeln aus den USA - oder es gibt gar keine Auskunft zur Herkunft der Zutaten. Bei der regionalen Herkunft haben Bio-Drinks die Nase vorn.

---

<sup>1</sup> Data Bridge Market Research  
<https://databridgemarketresearch.com/reports/global-dairy-alternative-market>

## Zahlen und Fakten zu Pflanzendrinks

Die ÖsterreicherInnen konsumierten 2015 pro Kopf schätzungsweise 4,4 Liter Pflanzendrinks<sup>2</sup>. Im Vergleich dazu werden 78 Liter Milch und Milcherzeugnisse pro Jahr getrunken<sup>3</sup>. Bei Pflanzendrinks handelt es sich immer noch um einen Nischenmarkt, der allerdings stetig wächst.

Sowohl global als auch in Österreich steigen die Verkaufszahlen für Pflanzendrinks<sup>1,4,5</sup>. Der populärste Pflanzendrink ist nach wie vor Soja. Andere Sorten wie Hafer-, Mandel- oder Kokosdrinks holen aber stetig auf. So haben laut Rewe Österreich Haferdrinks die Sojavariante in ihren Supermärkten bereits überholt.<sup>6</sup>

Die zwei größten Marken am österreichischen Markt sind Alpro und Joya. Alpro, der europäische Marktführer aus Belgien hält einen Marktanteil von etwa 41%<sup>7</sup> in Österreich - noch vor Joya mit 22% Marktanteil<sup>8</sup>. Eine wichtige Rolle in den Supermarktregalen spielen auch die Eigenmarken des Handels<sup>9</sup>.

## Herkunft der Inhaltsstoffe von Pflanzendrinks

Die Auswertung des Greenpeace-Marktchecks zeigt: Die Sojabohnen in den in Österreich erhältlichen Pflanzendrinks stammen meist aus Europa, teilweise aus Kanada<sup>10</sup> - und nicht, wie viele glauben, aus dem Regenwald, wo der Anbau von gentechnisch verändertem Soja mit einer hohen Pestizidbelastung verbunden ist und Wald zur Schaffung der Anbauflächen gerodet wird.

Laut Angaben des Herstellers von Joya kommen die wichtigsten Rohstoffe soweit möglich aus Österreich. Das gilt für Soja und Hafer, Reis und Mandeln werden großteils aus Europa bezogen<sup>11</sup>. Ein Drittel des Sortiments ist in Bio-Qualität.

---

<sup>2</sup> Schnepfs 2018: Motive für den Konsum von Pflanzenmilch und Kuhmilch, Eine Means-End Chain Analyse mithilfe der Laddering-Technik, Masterarbeit Universität für Bodenkultur Wien

<sup>3</sup> AMA 2018: Konsumverhalten Milch und Milchprodukte (2018: 77,6 l/Kopf Trinkmilcherzeugnisse inkl. Joghurt und Sauermilch),

<https://www.ama.at/Marktinformationen/Milch-und-Milchprodukte/Konsumverhalten>

<sup>4</sup> Präsentation Donausoja Protein Summit 2015

<sup>5</sup> Euromonitor International 2019, <https://www.euromonitor.com/drinking-milk-products-in-austria/report>

<sup>6</sup> Persönliche Kommunikation, Rewe 2020

<sup>7</sup> 2019 laut eigenen Angaben mit 41% Marktanteil Marktführer; Cash 2019

<https://www.cash.at/produkte/food/alpro-alpro-mit-neuem-markenauftritt-21433>

<sup>8</sup> Auskunft Joya 2020; vormals österreichische Firma Mona, seit 2015 im Besitz von Hain Celestial, U.S.

<sup>9</sup> Euromonitor International 2019, <https://www.euromonitor.com/drinking-milk-products-in-austria/report>

<sup>10</sup> Zeigen die Daten aus dem Greenpeace Marktcheck Pflanzendrinks Februar 2020

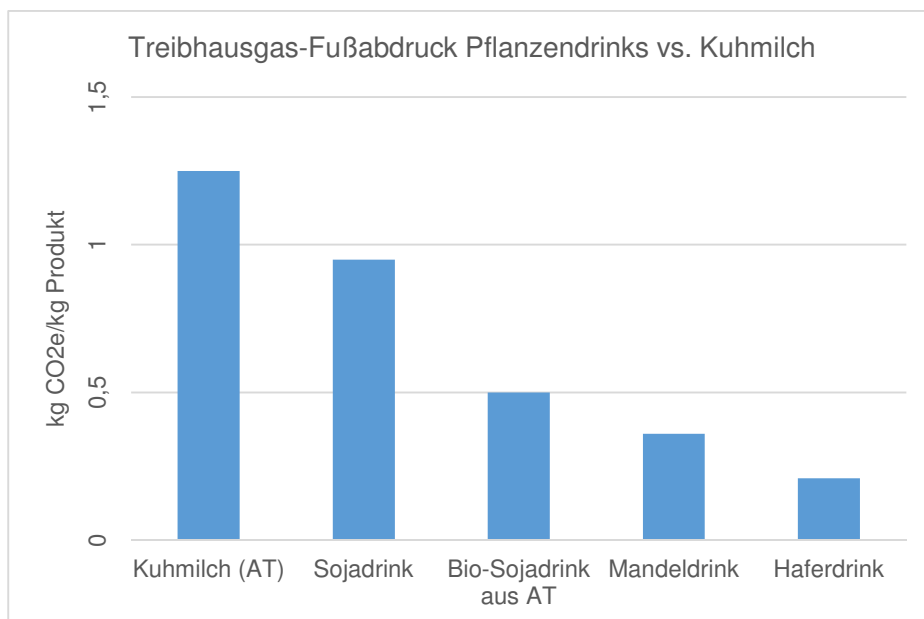
<sup>11</sup> Auskunft Joya 2020

Alpro, der europäische Marktführer für Produkte auf Sojabasis, verwendet nur Soja aus Kanada und Europa.<sup>12</sup> Die Mandeln stammen laut Alpro aus dem Mittelmeerraum<sup>13</sup>.

Entsprechend der EU-Kennzeichnungsverordnung muss auf den Produkten in der Zutatenliste angegeben sein, wenn gentechnisch veränderte Zutaten enthalten sind. In Österreich findet man in den Supermärkten keine Produkte mit Gentech-Zutaten – der Handel hat sich freiwillig verpflichtet, solche Produkte nicht zu führen.

## Pflanzendrinks schonen Umwelt und Klima

Die Drinks aus Pflanzen sind im Vergleich zur Kuhmilch klimafreundlicher. So ist zum Beispiel der Treibhausgas-Fußabdruck des heimischen Sojadrinks nur ein Drittel so groß wie derjenige der heimischen Kuhmilch<sup>14</sup>. Der Fußabdruck von Mandeldrinks ist circa drei- bis viermal kleiner<sup>15</sup>. Der von Hafer im Vergleich am kleinsten<sup>16</sup>.



Quelle der CO<sub>2</sub>e siehe auch Text (Fußnoten 14, 15 und 16)

<sup>12</sup> Albert Schweitzer Stiftung 2018: Zur Ökobilanz von Pflanzenmilch; <https://albert-schweitzer-stiftung.de/aktuell/oekobilanz-pflanzenmilch>

<sup>13</sup> Alpro, <https://www.alpro.com/at/pflanzenkraft/nachhaltige-produktion>

<sup>14</sup> Mail Angabe Dr. Theurl, BOKU, Jänner 2020 (auch: <https://science.orf.at/stories/2994332/>)

Kuhmilch 1,25 kg CO<sub>2</sub>e pro Liter, Bio-Sojadrink aus Österreich 0,5 kg CO<sub>2</sub>e pro Liter  
Sojadrink konventionell laut Poore & Nemecek 2019 0,95 kg CO<sub>2</sub>e pro Liter

<sup>15</sup> 0,36 kg CO<sub>2</sub>e pro Liter Mandeldrink; Ho et al. 2016: Almond Milk versus Cow Milk, Life Cycle Assessment, <https://de.scribd.com/document/424896771/UCLA-IOES-Almond-Milk-vs-Cow-Milk-Life-Cycle-Assessment-2016>

<sup>16</sup> 0,21 kg CO<sub>2</sub>e/kg pro Liter Hafer; Smedman et al. 2010: Nutrient density of beverages in relation to climate impact, Food and Nutrition Research

Auch im Flächenvergleich punkten die Drinks auf Pflanzenbasis: Für die Produktion von einem Liter Kuhmilch wird circa 13-mal so viel Fläche genutzt, wie für die Produktion von einem Liter Sojadrink<sup>17</sup>.

Bei den Gründen für den Konsum von Pflanzendrinks nennen viele KonsumentInnen auch den Tierschutz. Massentierhaltung und das damit verbundene Tierleid können durch den Konsum pflanzlicher Nahrung vermieden werden.

Pflanzendrinks können ein guter Beitrag sein, den hohen Anteil an tierischen Produkten in unserer Nahrung zu senken.

## Infos zu einzelnen Sorten

### Soja

Der Proteingehalt von Sojadrinks ist in etwa so groß wie der der Kuhmilch<sup>18</sup>. Im Vergleich punktet der Sojadrink auch bei der Umweltfreundlichkeit: Die Sojaproduktion braucht deutlich weniger Fläche und hat eine geringere Treibhausgas-Bilanz als die Kuhmilch-Produktion. Die Sojabohnen für die Pflanzendrinks im österreichischen Handel stammen im Gegensatz zu Futtersoja für die Tierhaltung mehrheitlich aus Europa und sind gentechnikfrei.

### Hafer

Haferdrink eignet sich mit seinem süßlichen Geschmack gut zum Kochen und Backen oder schmeckt auch gut im Kaffee. Er ist laktosefrei, aber glutenhaltig. Da viele Marken auf regionalen Hafer zurückgreifen, können die Transportwege kurz gehalten werden. Haferdrink hat den kleinsten Treibhausgas-Fußabdruck unter den beliebtesten Sorten.

### Mandeln

Mandeln enthalten viele gesunde ungesättigte Fettsäuren. In den bei uns verkauften Drinks sind oft italienische Mandeln enthalten, wie der Greenpeace-Marktcheck zeigt. Ein Problem bei Mandeldrinks ist der hohe Wasserbedarf - besonders, nachdem der Anbau oft in trockenen Gebieten erfolgt. 80 Prozent der weltweiten Mengen werden in Kalifornien produziert, wo sowohl der Wasserverbrauch als auch der bienenschädliche

---

<sup>17</sup> Nemecek and Poore 2018, Reducing food's environmental impacts through producers and consumers, <https://science.sciencemag.org/content/360/6392/987>

<sup>18</sup> Mäkinen et al. 2015: Foods for special dietary needs: Non-dairy plant based milk substitutes and fermented dairy type products

hohe Pestizideinsatz problematisch<sup>19</sup> sind. Aber auch im von Wasserknappheit geplagten Mittelmeergebiet kann der Anbau von Mandeln den Boden weiter austrocknen.

## Reis

Der Reisdink hat eine eher wässrige Konsistenz im Vergleich zu anderen Pflanzendrinks. Geschmacklich hat er eine natürliche Süße. Er ist laktose- und glutenfrei und enthält vergleichsweise wenig Fett und Eiweiß. Der Reis für die bei uns erhältlichen Reisdinks stammt meist aus Italien und Spanien. Der meiste Reis, der in Europa angebaut wird, stammt aus Italien. Aus Umweltsicht ist problematisch, dass beim Reisanbau das klimaschädliche Treibhausgas Methan freigesetzt wird. Das Problem ist dabei die lange Flutung der Felder. Reis hat daher fast den zehnfachen Treibhausgas-Fußabdruck von anderen Getreiden wie Hafer oder Roggen. Trotzdem bleibt der Treibhausgas-Fußabdruck von Reisdinks deutlich unter dem von Kuhmilch.<sup>20</sup> An klimafreundlicheren Anbau-Methoden wird zurzeit intensiv geforscht.

## Tipps für KonsumentInnen

- Bio-Produkte sind für Mensch und Umwelt die besten Wahl.
- Beim Kauf auf möglichst regionale Herkunft der Inhaltsstoffe achten, denn kürzere Transportwege schonen die Umwelt. Hafer und Dinkel in den Drinks kommen häufig aus Österreich. Mandeln und Reis sind auch aus den Nachbarländern bzw. aus der EU erhältlich.
- Ein Blick auf die Zutatenliste zeigt, ob Zucker oder Zusatzstoffe enthalten sind.
- Do it yourself: Drinks zum Beispiel aus Hafer eignen sich auch gut zum Selbermachen.

Wien, Februar 2020

---

<sup>19</sup> McGivney 2020, The Guardian <https://www.theguardian.com/environment/2020/jan/07/honeybees-deaths-almonds-hives-aoe>

<sup>20</sup> Wolbart 2019: Treibhausgasemissionen österreichischer Ernährungsweisen im Vergleich Reduktionspotentiale vegetarischer Optionen [https://boku.ac.at/fileadmin/data/H03000/H73000/H73700/Publikationen/Working\\_Papers/WP176\\_Web.pdf](https://boku.ac.at/fileadmin/data/H03000/H73000/H73700/Publikationen/Working_Papers/WP176_Web.pdf)