

Marktcheck Fertig-Pizza Oktober 2023

Greenpeace-Marktcheck von Fertig-Pizzen in Supermärkten

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	1
Zusammenfassung	2
Rund um Pizza	2
Pizza-Konsum in Österreich	2
Pflanzliche Bio-Lebensmittel sind top fürs Klima	3
Der Marktcheck von Pizzen in den Supermärkten	4
Greenpeace-Forderung: Mehr umweltschonende hergestellte Lebensmittel!	4
Herkunft der Hauptzutaten von Pizza	5

Zusammenfassung

- Beim Marktcheck hat Greenpeace das Angebot an **Fertig-Pizzen in den österreichischen Supermärkten** geprüft.
- **Nur im Schnitt sieben Prozent der 180 Pizzen sind bei den geprüften Supermärkten in Bio-Qualität** - Bio-Pizzen sind nur in fünf von neun Märkten erhältlich.
- **60 Prozent sind vegetarisch und rund sieben Prozent rein pflanzlich**, also ohne tierische Erzeugnisse
- Es ist keine Pizza in Bio-Qualität, vegan und mit ausschließlich österreichischen Zutaten erhältlich.
- Top fürs Klima sind **rein pflanzliche Pizzen aus biologisch hergestellten Zutaten**.

Rund um Pizza

Köstlich, abwechslungsreich und einfach herzustellen - Pizza ist eine der beliebtesten Speisen weltweit. Ausgehend von Italien hat sich das Rezept aus der Resteküche im Laufe der Zeit in der Esskultur vieler Länder und als internationales Gericht etabliert. Basis für die meisten Pizzavariationen ist der Teig aus Wasser, Hefe und Weizenmehl. Beim Belag sind der Kreativität kaum Grenzen gesetzt. Neben Tomatensauce und Käse sind nach persönlicher Vorliebe am Pizzateig Zutaten wie Artischocken, Zwiebeln, Paprika, Salami, Schinken, Fisch und Meeresfrüchte, Pilze und vieles mehr.

Um den typischen Pizza-Genuss auf einfach und schnell zuhause zu ermöglichen, wurde Mitte des 20. Jahrhunderts in Amerika die Tiefkühl-Pizza erfunden, die sich aufgrund ihres weltweit großen Erfolgs zu einer eigenen Produktkategorie entwickelt hat.¹ Auch in den österreichischen Lebensmittelgeschäften nimmt sie viel Platz ein, es steht eine umfangreiche Auswahl an Fertig-Pizzen unterschiedlicher Marken und in vielen Sorten zur Verfügung.

Pizza-Konsum in Österreich

Österreich hat einen in Europa vergleichsweise niedrigen Pizza-Konsum. Mit einem durchschnittlichen jährlichen pro Kopf Verbrauch von 3,3 Kilo ist Österreich Schlusslicht. Im weltweiten Ranking liegt Italien mit 7,8 Kilogramm pro Jahr und Kopf auf Platz zwei, ganz vorne

1

<https://www.cnn.com/2020/05/02/the-history-of-frozen-pizza-from-totinos-to-digiorno.html#:~:text=In%201950%2C%20a%20man%20named.Method%20for%20Making%20Frozen%20Pizza.%E2%80%9D>

ist Amerika mit 13 Kilogramm.² Im Jahr 2023 gaben im Rahmen einer Befragung von IMAS International 24 Prozent der Österreicher:innen an, regelmäßig Tiefkühl-Fertiggerichte zu konsumieren. Dieselbe Statistik zeigte zudem die Top-Marken in Österreich: Dr. Oetker mit den Submarken Ristorante, Die Ofenfrische und Pietro Pizzi sowie Original Wagner.³ Die Liebessorte der Österreicher:innen ist Pizza Salami. Platz zwei belegt Pizza Hawaii mit Ananas. Die klassische Pizza Margherita schafft es nur auf Platz drei in der Beliebtheit.⁴

Pflanzliche Bio-Lebensmittel sind top fürs Klima

In Zeiten von Klimakrise und Artensterben kommt auch unsere Ernährung eine immer wichtigere Rolle zu. Rein pflanzliche Lebensmittel sind klimafreundlicher als tierische, denn hier werden die pflanzlichen Zutaten direkt verzehrt. Bei der Herstellung von Salami und Co geht der Weg über den Futtertrog. Es braucht sechs Kilogramm Futter - oft in Form von Soja aus Regenwaldabholzung, um ein Kilogramm Schweinefleisch zu erzeugen. Bei Rindfleisch sind es bis zu 25 Kilogramm Futter pro Kilogramm Fleisch.⁵ Tierische Produkte haben daher einen wesentlich höheren Flächenverbrauch als pflanzliche Kost. 60 Prozent der Ackerflächen in Österreich werden dazu verwendet, Futtermittel anzubauen.

Weltweit werden schätzungsweise 75 bis 80 Prozent der Wiesen, Weiden und Felder für die Erzeugung tierischer Lebensmittel verwendet.⁶ Zudem werden für den Anbau von Futtermitteln wie Soja in Nord- und Südamerika teils gentechnisch-veränderte Sorten verwendet - und der intensive Anbau erfolgt - auch hierzulande - in Monokulturen mithilfe großer Mengen von chemisch-synthetischen Dünge- und Spritzmitteln, deren Einsatz die Umwelt und deren Herstellung das Klima mit ihrem hohen CO₂-Austoß belasten. Greenpeace hat im Rahmen einer Studie verschiedene Eiweiße ökologisch bewerten lassen, bei der sich gezeigt hat, dass rein pflanzliche Bio-Lebensmittel am besten abschneiden.⁷

² Coldiretti 2023; <https://www.coldiretti.it/consumi/pizza-day-e-fai-da-te-per-4-italiani-su-10>

³

<https://de.statista.com/statistik/daten/studie/630403/umfrage/beliebteste-marken-im-bereich-tiefkuehlkost-und-fertiggerichte-in-oesterreich/>

⁴ <https://www.falstaff.com/at/news/pizza-salami-ist-beliebteste-pizza-in-oesterreich>

⁵ Alexander et al. (2016): *Human appropriation of land for food: the role of diet*; Global Environmental Change; <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0959378016302370?via%3Dihub#bib0330>

⁶ Greenpeace 2018: *Less is more*;

<https://www.greenpeace.org/static/planet4-international-stateless/2018/03/6942c0e6-longer-scientific-background.pdf>

⁷ Greenpeace und FIBL 2023: Factsheet "Krisensichere Ernährung"; <https://act.gp/3B1FYNw>

Der Marktcheck von Pizzen in den Supermärkten

Bei einem Marktcheck hat Greenpeace das Angebot an Fertig-Pizzen, gekühlt und tiefgekühlt, in den neun größten österreichischen herkömmlichen Supermarktketten überprüft. Im Schnitt finden sich 37 Pizza-Produkte in den Regalen der Lebensmittelhändler: Es gibt rund 50 Pizzen bei den großen Supermärkten und etwa fünf Pizzen bei den Diskontern wie Lidl und Penny Markt. Bio-Pizzen sind klar in der Minderheit: Nur sieben Prozent haben im Schnitt biologisch produzierte Zutaten. Angeboten werden sie bei fünf von neun Supermärkten von den Marken "Alnatura", "Bio Natura", "Ja Natürlich" und "Lycka". Vegetarisch - also ohne Salami, Schinken und Co - sind 60 Prozent aller Produkte, diese Veggie-Pizzen sind in allen Märkten erhältlich. Vegan, also ganz ohne tierische Zutaten, sind ebenfalls nur rund sieben Prozent. Die gibt es bei Billa Plus, Hofer, Interspar, Lidl und MPPreis. Nur Billa Plus bietet vegane Bio-Pizzen an - einmal von "Lycka" und einmal von "Ja Natürlich". Die Bestnote beim Marktcheck von Pizza ist ein "Befriedigend", diese Note vergibt Greenpeace an die zwei bestplatzierten Hofer und Billa Plus.

Greenpeace-Forderung: Mehr umweltschonende hergestellte Lebensmittel!

Laut Greenpeace sollten Pizzen die folgenden drei Kriterien erfüllen: Zutaten aus biologischer Landwirtschaft, rein pflanzlich und möglichst regionaler Herkunft aus Österreich. Solche Lebensmittel schonen Wasser und Böden und sind klimafreundlich - das dient dem Schutz vieler Tier- und Pflanzen-Arten und sichert uns eine zukunftsfähige Ernährung.

Aber keine einzige Pizza konnte alle drei Kriterien von Greenpeace voll erfüllen. Der Marktcheck zeigt, dass beim Angebot an umweltschonend produzierten Produkten noch Handlungsbedarf besteht. Immer mehr Österreicher:innen achten auf eine natur- und umweltfreundliche Ernährung. Bio ist gefragter denn je: Der mengenmäßige Anteil an Bio-Lebensmitteln im Lebensmitteleinzelhandel ist im 1. Quartal 2023 auf 13,7 Prozent weiter gestiegen.⁸ Da liegt der durchschnittliche Bio-Anteil bei Pizza in den Regalen der Supermärkte mit nur sieben Prozent klar darunter. Kaum erhältlich sind klimafreundliche vegane Pizzen in Bio-Qualität.

Bei den Fertig-Pizzen müssen sich die Hersteller und die Supermärkte laut Greenpeace noch wesentlich verbessern, sowohl was den Bio-Anteil, aber auch die Auswahl an rein pflanzlichen Sorten mit Zutaten aus Österreich betrifft.

⁸ RollAMA/AMA-Marketing Q1 2023: https://amainfo.at/fileadmin/user_upload/RollAMA_Marktentwicklung_Bio_Q1_2023.pdf