

Marktcheck Naturjoghurts, tierisch & pflanzlich, März 2025

Der Greenpeace-Marktcheck von Naturjoghurts im Supermarkt

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	1
Zusammenfassung	2
Pflanzliche Joghurts mit Klima-Vorteil	2
Joghurt-Konsum und Herstellung in Österreich	3
Herkunft der Rohstoffe	4
Gentechnikfrei, bio und Mehrweg-Verpackung	4
Forderung von Greenpeace	5

Zusammenfassung

- Der Greenpeace-Marktcheck hat Naturjoghurts sowohl tierischen als auch pflanzlichen Ursprungs in den größten österreichischen Supermarktketten unter die Lupe genommen.
- Das Ergebnis: In Bio-Qualität sind 46 Prozent der pflanzlichen Produkte aus Hafer, Soja & Co. Bei den Joghurts aus Milch sind es 27 Prozent.
- Joghurts aus Soja und Hafer verursachen nur etwa ein Drittel des Klima-Fußabdrucks von tierischen Joghurts.
- Im umweltfreundlichen, wiederbefüllbaren Mehrweg-Glas gibt es nur Kuhmilch-Joghurts.
- Die Milch kommt zu fast 80 Prozent aus heimischer Landwirtschaft, die pflanzlichen Rohstoffe sind zu etwa 20 Prozent aus Österreich und zu 50 Prozent in der Regel aus der EU.
- Bei der Fütterung der Milchkühe kommt in Österreich kein gentechnisch verändertes Soja zum Einsatz. Bio-Lebensmittel sind immer garantiert gentechnikfrei.
- Nur der deutsche Lebensmittelkonzern Danone hat Greenpeace NICHT bestätigt, dass bei der Herstellung von Activia ausschließlich Futtermittel ohne Gentechnik verwendet wird.

Die Naturjoghurts in den Supermärkten bestehen meist aus Kuhmilch, aber die pflanzlichen Joghurts auf Basis von Soja, Hafer und Co. nehmen immer mehr Platz in den Regalen ein. Wenig hilfreich für die umwelt- und klimafreundlichen pflanzlichen Lebensmittel ist der Streit um die Bezeichnung, den die Milch-Wirtschaft für sich entschieden hat. Rein pflanzliche Lebensmittel dürfen nicht "Joghurt", "Butter" oder "Käse" heißen.

Joghurt, egal ob tierisch oder pflanzlich, ist als Protein-Quelle ein Ernährung-Trend. Einen hohen Protein-Anteil haben auch Soja-Joghurts. Hafer-Joghurt enthält dagegen viele Kohlehydrate, Joghurt aus Kokos kann vergleichsweise viele pflanzliche Fette enthalten. Die Sojabohnen kommen in unseren Lebensmitteln vorwiegend aus Österreich und der EU.

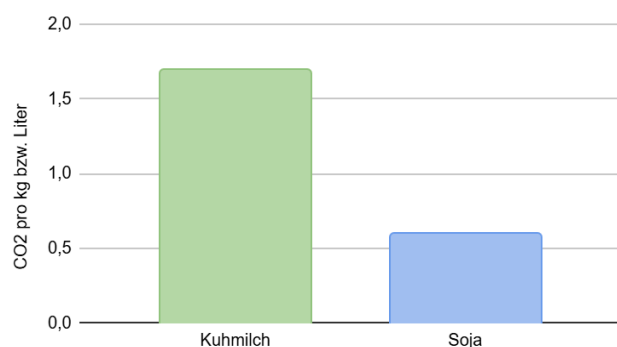
Pflanzliche Joghurts mit Klima-Vorteil

Ein Vergleich des Ausstoßes des klimaschädlichen Treibhausgases CO₂ bei pflanzlichen und tierischen Joghurts zeigt:

Die Soja-Produkte verursachen etwa ein Drittel des Fußabdruckes von Joghurts aus Kuhmilch.¹

Das gilt in etwa gleichem Ausmaß auch für Hafer-Joghurts.

Klima-Fußabdruck von Naturjoghurt aus Soja vs Kuhmilch 1



¹ Ifeu 2020: Ökologische Fußabdrücke von Lebensmitteln und Gerichten in Deutschland;

<https://www.ifeu.de/fileadmin/uploads/Reinhardt-Gaertner-Wagner-2020-Oekologische-Fu%C3%9Fabdru%C3%9Fcke-von-Lebensmitteln-und-Gerichten-in-Deutschland-ifeu-2020.pdf>

Der Unterschied basiert vor allem auf der Herstellung der Rohstoffe. Der Anbau von Soja oder Hafer für die Naturjoghurts verursacht nur etwa 5 bis 10 Prozent des Fußabdruckes der Produktion von Kuhmilch. Die Tierhaltung trägt wesentlich zum gesamten CO₂-Ausstoß bei: Bei Naturjoghurt aus Kuhmilch macht die Herstellung der Milch, also die Kuhhaltung, etwa 70 Prozent des CO₂-Fußabdruck aus. Bei pflanzlichen Naturjoghurts liegt der Anteil vom Anbau der Rohstoffe maximal bei einem Drittel. Teilweise weitere Transportwege und ein fallweise höherer Energieaufwand rein pflanzlicher Sorten fallen daher kaum ins Gewicht.

Mandelmilch hat zwar einen ähnlichen Fußabdruck wie Soja- und Hafermilch, allerdings ist bei Mandeln der Anbau in trockenen Regionen mit einem hohen Wasserfußabdruck von im Schnitt 2000 Litern² pro Kilogramm Milch problematisch.

Bei den Joghurts auf Kokosbasis sind die Auswirkung aufs Klima nicht eindeutig: Während manche Studien Kokos einen ähnlichen Fußabdruck zuschreiben wie Hafer oder Soja, wird dabei nicht immer berücksichtigt, dass der Anbau von Kokosnüssen von Ländern wie Sri Lanka auch mit Abholzung von gefährdeten Regenwäldern einhergeht.

Joghurt-Konsum und Herstellung in Österreich

Die Bewohner:innen Österreichs konsumieren rund 20 Kilogramm Joghurt pro Jahr und geben dafür etwa 50 Euro aus.³ Davon sind etwa 55 Prozent Naturjoghurt, der Rest sind Fruchtjoghurts.⁴ Naturjoghurts wurden 2022 zu 40 Prozent bei den Diskontern Hofer, PennyMarkt und Lidl gekauft.⁵ Pflanzliche Joghurts haben einen Marktanteil von etwa vier Prozent.⁶ Bei pflanzlichen Milchprodukten gewinnen die Getreidesorten Hafer, Dinkel und Reis immer mehr an Bedeutung. Der Marktcheck zeigt, dass die Basis von mehr als der Hälfte der pflanzlichen Joghurts in den Supermarktregalen Soja ist. Es folgen mit je etwa 20 Prozent Hafer und Kokos, den Rest bilden Mandeln.

Beliebte und bekannte Marken für Kuhmilch-Naturjoghurts sind Schärldinger von Berglandmilch, NÖM (Niederösterreichische Molkerei Genossenschaft) und die Eigenmarken des Handels, die neben Alpro (Danone) auch bei pflanzlichen Joghurts eine große Rolle spielen. Die österreichische Marke Joya für Soja-Produkte wird von dem Unternehmen Mona mit Produktionsstandort in Oberwart im Burgenland produziert.

² A.J. Berardy, M. Rubín-García, J. Sabaté: A Scoping Review of the Environmental Impacts and Nutrient Composition of Plant-Based Milks; *Advances in Nutrition* 2022; <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2161831323000911>

³ Vergleich [RollAMA-Haushaltsausgaben 1.HJ 2024](#) und Statista Überblick zu Joghurt in Österreich, abgerufen am 31.1.2025; <https://de.statista.com/outlook/cmo/lebensmittel/milchprodukte-eier/joghurt/oesterreich>;

⁴ Mengen Naturjoghurt vs Fruchtjoghurt 2022 laut RollAMA Marktentwicklung Milch und Milchprodukte im Lebensmittelhandel 2023; https://www.ama.at/getattachment/28931f12-ff8a-4ec9-bfdf-3002966638d0/RollAMA_Marktentwicklung_Milch_und_Milchprodukte_Q1_2023.pdf?lang=de-AT

⁵ RollAMA Marktentwicklung Milch und Milchprodukte im Lebensmittelhandel 2023, mengenmäßiger Marktanteil Diskonter bei Naturjoghurt; https://www.ama.at/getattachment/28931f12-ff8a-4ec9-bfdf-3002966638d0/RollAMA_Marktentwicklung_Milch_und_Milchprodukte_Q1_2023.pdf?lang=de-AT

⁶ Statista Überblick zu pflanzlichen Joghurt in Österreich, abgerufen am 31.1.2025; <https://de.statista.com/outlook/cmo/lebensmittel/milchprodukte-eier/joghurt-ersatzprodukte/oesterreich>

Herkunft der Rohstoffe

Der Marktcheck zeigt, dass die Kuhmilch in der Regel aus Österreich kommt. Weit gereist ist die Milch bei vielen typischen Produkten aus anderen Ländern: Laut EU muss bei der Bezeichnung "Griechisches Joghurt" die Milch auch aus Griechenland kommen. Einige Skyr-Joghurts wie zum Beispiel jenes der Marke Exquisa kommen auch aus Deutschland. Skyr (Aussprache: skir) hat seine Ursprünge in Island, es ist fettarm und sehr cremig und erinnert in der Konsistenz an Topfen. Insgesamt stammt bei 78 Prozent der Kuhmilch-Joghurts in den Supermarktregalen die Milch aus Österreich und sonst aus der EU.

Bei den rein pflanzlichen Produkten kommen die Rohstoffe zu 22 Prozent aus Österreich und etwa 50 Prozent aus anderen EU-Ländern, bei Alpro vereinzelt auch aus Kanada. Beim Marktcheck stammen Soja und Hafer vorwiegend aus Österreich und sonst meist aus Deutschland, die Mandeln in den Produkten aus Italien. Bei Kokos wurde meist Sri Lanka genannt oder keine Herkunft angegeben, wichtige Produktionsländer von Kokosmilch sind auch die Philippinen und Indonesien.⁷

Über die österreichische Marke Joya heißt es auf der Webseite des Herstellers Mona: *"Unsere Sojabohnen werden immer aus Österreich bezogen, viele davon von Bauern, die nur einen Steinwurf von unserem Produktionsstandort in Oberwart im Burgenland entfernt sind. Auch unser Hafer stammt zu großen Teilen aus Österreich oder unseren Nachbarländern, wie Deutschland oder Tschechien."*⁸

Gentechnikfrei, bio und Mehrweg-Verpackung

Gentechnikfreie Fütterung der Kühe

Österreichs Bewohner:innen lehnen Gentechnik im Essen mehrheitlich ab. Das zeigen auch immer wieder Umfragen von Greenpeace.⁹ Die EU hat 2004 die Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Zutaten Lebensmittel am Produkt vorgeschrieben. Für Greenpeace greift dies zu kurz, denn eine Lücke im Gesetz ermöglicht, dass bei tierischen Lebensmitteln die Verwendung von gentechnisch veränderten Futtermittel nicht gekennzeichnet werden muss: Diese Information muss nicht auf den Verpackungen drauf stehen.

Die österreichische Milchwirtschaft hat sich vor mehr als einem Jahrzehnt freiwillig verpflichtet, bei herkömmlicher Milch kein gentechnisch verändertes Futtermittel mehr zu verwenden. Auch bei den griechischen Joghurts der Marken Megval, Dodoni und Krikri wurde die gentechnikfreie Fütterung bei der Herstellung der griechischen Milch für die Joghurts bestätigt.

⁷ Eurostat 2024: Kokosnuss-Importe 2023; <https://ec.europa.eu/eurostat/web/products-eurostat-news/w/ddn-20240815-1>

⁸ Joya: Produkte; abgerufen Februar 2025; <https://joya.info/de/produkte/>

⁹ Greenpeace 2019: Repräsentative Umfrage: 96 Prozent fordern Aus von Gentechnik bei AMA-Gütesiegel; <https://greenpeace.at/presse/greenpeace-breite-mehrheit-der-oesterreicherinnen-lehnt-auch-neue-gentechnik-verfahren-ab/>
Greenpeace & ARGE Gentechnik-frei 2019: Breite Mehrheit der ÖsterreicherInnen lehnt auch neue Gentechnik-Verfahren ab; <https://greenpeace.at/presse/repraesentative-umfrage-96-prozent-fordern-aus-von-gentechnik-bei-ama-guetesiegel/>

Keine Bestätigung bei Activia

Der Lebensmittelkonzern Danone mit Marken wie "Activia" kann bei der Frage nach Verwendung von Gentechnik-Futter bei der Herstellung der Milch nur auf die Pflicht der Kennzeichnung verwiesen, aber für Activia nicht bestätigen, dass die Kühe ausschließlich gentechnikfreies Futter bekommen haben.

Bio ist garantiert gentechnikfrei

Bio-Lebensmittel sind immer gentechnikfrei produziert, gentechnisch verändertes Futter ist gesetzlich verboten. Auch chemisch-synthetische Spritzmittel sind nicht erlaubt. Die biologische Landwirtschaft schützt Böden, Wasser und den Lebensraum vieler Tiere und Pflanzen.

Mehrweg-Verpackung ist die beste Wahl

Mehrweg-Gläser und -Flaschen können etwa 40 mal wiederbefüllt werden. Leider sind Pfand-Gläser in den herkömmlichen österreichischen Supermarktketten derzeit nur bei Kuhmilch-Joghurt flächendeckend erhältlich. In Österreich füllt nur die Firma Berglandmilch an zwei Standorten in Tirol und der Steiermark die Joghurts in umweltschonenden Mehrweg-Gläsern ab. Im Bereich der pflanzlichen Joghurts gibt es derzeit noch keine Joghurts im Mehrweg-Glas.

Forderung von Greenpeace

Greenpeace fordert von den Herstellern und den Supermärkten, sich mehr für Mehrweg-Verpackungen bei Milchprodukten einzusetzen. Durch das neue Pfandsystem sind die Voraussetzungen bereits geschaffen. Joghurt-Gläser können bis zu 40 mal wiederbefüllt werden und sparen somit viel Verpackungsmüll. Vor allem bei pflanzlichen Joghurts fehlen hier noch Mehrweg-Varianten.