

# Marktcheck Fertigteige, gekühlt September 2026

---

**Der Greenpeace-Marktcheck von frischen Fertigteigen in den österreichischen Supermärkten**

---

## Inhaltsverzeichnis

---

|                                             |   |
|---------------------------------------------|---|
| Inhaltsverzeichnis                          | 1 |
| Zusammenfassung                             | 2 |
| Fertiggerichte wie Teige immer beliebter    | 2 |
| Am besten bio und rein pflanzlich           | 3 |
| Umweltschädliches Palmöl in den Teigen      | 4 |
| Mehl aus österreichischer Landwirtschaft    | 4 |
| Greenpeace fordert mehr Bio-Teige im Handel | 4 |

## Zusammenfassung

- Der Greenpeace-Marktcheck hat das Angebot an gekühlten Fertigteigen wie Blätter-, Müb-, Pizzateig und Co. in den österreichischen Supermärkten geprüft.
- Beurteilt wurden die Sortimente in den Märkten anhand folgender ökologischer Kriterien:  
Sind die Teige bio und rein pflanzlich, woher kommen die Zutaten und enthalten sie Palmöl?
- Umweltschonende, biologisch hergestellte Teige sind leider die Ausnahme im Regal:  
Nur acht Prozent beträgt der Bio-Anteil in den Kühlregalen des Handels.
- Etwa ein Drittel der geprüften Artikel enthält weit gereistes Palmöl.
- Das Mehl stammt bei 15 Prozent aus Österreich und bei über 80 Prozent aus der EU.
- Nur vier Prozent der pflanzlichen Öle kommt aus Österreich, 64 Prozent aus der EU -  
Beim Rest gibt es keine Infos oder Angaben wie "EU/Non-EU".
- Insgesamt sind nur sieben der 82 Teige in den Supermärkten sowohl bio als auch Palmöl-frei.
- Am besten bewertet Greenpeace das Sortiment bei Spar, gefolgt von Interspar und Lidl. Bei diesen Märkten liegt der Bio-Anteil im Teig-Regal bei jeweils rund 15 Prozent.
- Greenpeace fordert mehr Teige in Bio-Qualität mit Zutaten aus heimischer Landwirtschaft.

Ob der spontane Pizza-Abend, der schnelle Strudel oder knusprige Croissants zum Sonntagsfrühstück: gekühlte Fertigteige erfreuen sich großer Beliebtheit, weil sie einfach zu verarbeiten sind und viel Zeit in der Küche sparen. Wie umweltfreundlich die gekühlten Fertigteige aus dem Supermarkt sind, hat sich Greenpeace bei einem Marktcheck in den österreichischen Supermärkten angeschaut. Beurteilt wurde das Angebot nach ökologischen Kriterien: Wie hoch ist der Anteil an zertifizierten Bio-Zutaten, die ohne chemisch-synthetische Spritzmittel auskommen? Enthalten die Teige rein pflanzliche und damit besonders umweltfreundliche Zutaten? Versteckt sich problematisches Palmöl in den Teigen? Stammt das Mehl aus der Region oder ist das Getreide quer durch Europa gereist?

Der Greenpeace-Marktcheck zeigt, welche Supermärkte das ökologisch beste Angebot haben und bei welchen Teigen die Konsument:innen bedenkenlos zugreifen können.

## Frische Fertiggerichte wie Teige immer beliebter

Frische Fertiggerichte haben seit 2020 mengen- und wertmäßig im Handel an Bedeutung gewonnen.<sup>1</sup> Die AMA hat die beliebtesten Fertiggerichte in Österreich zuletzt 2024 unter die Lupe genommen: Frische Teige belegen hier Platz drei mit einem Anteil von 3,5 Kilogramm pro Haushalt und Jahr. Knapp

<sup>1</sup> AMA-Pressemitteilung, 2024: <https://media.hendriks.amainfo.at/66bb692430396b01cf7803f1/PA-Fertiggerichte-final.pdf>

davor liegen frische Teigwaren und Gnocchi mit 3,6 Kilogramm. Auf Platz eins mit 5,8 Kilogramm pro Haushalt und Jahr finden sich Tiefkühl-Pizza und Baguette. Damit hat sich der Anteil von frischen Fertiggerichten innerhalb von etwa 20 Jahren von 2,6 auf 6,1 Prozent erhöht.<sup>2</sup> Auch im Warenkorb der Statistik Austria, der zur Ermittlung der Preisentwicklung und des Inflationswertes dient, haben Fertigteige bei den Nahrungsmitteln einen Fixplatz.<sup>3</sup>

## Umweltschädliches Palmöl in den Teigen

---

Ökologisch bedenklich ist Palmöl, es ist das meist verwendete Pflanzenöl.<sup>4</sup> Es wird weltweit in jedem zweiten Produkt im Supermarkt verwendet. Angebaut wird es vorrangig im globalen Süden und ist daher weit gereist. Beim Marktcheck findet es sich in etwa jedem dritten Teig. Es ist günstig und wird verwendet, um die Teige geschmeidig und gleichzeitig stabil zu machen. Doch Palmöl steht in Zusammenhang mit Naturzerstörung: Jahr für Jahr werden für den Anbau riesige Flächen unersetzlicher, artenreicher Regenwälder gerodet und wertvolle Torfmoore zerstört. Das setzt das Treibhausgas CO<sub>2</sub> in großen Mengen frei, was die globale Klimakrise weiter anheizt. Zudem wird der Lebensraum bedrohter Tierarten wie dem Orang-Utan unwiederbringlich zerstört. Über 80 Prozent der globalen Exporte stammen aus Malaysia und Indonesien. Zwischen 1990 und 2020 wurde in Indonesien eine Fläche etwa dreimal so groß wie Österreich gerodet.<sup>5</sup> Viele Lebensmittelproduzenten setzen auf die Unternehmens-Zertifizierung **RSPO (Roundtable on sustainable Palm Oil)**. Greenpeace kritisiert RSPO wegen schwacher Standards, unzureichender Kontrollen und auf Gewinnmaximierung ausgerichteter Strukturen.<sup>6</sup>

**Beim Marktcheck** kommen vier Prozent des Öls - meist von Sonnenblumen und Raps - in den Teigen aus Österreich und 64 Prozent aus weiteren EU-Ländern. Der Rest stammt von außerhalb der EU oder es fehlen die Herkunftsangaben. Vereinzelt finden sich in den Teigen auch Öl aus Argentinien, Australien und Russland. Bei Pizzateig wird oft Olivenöl verwendet.

Nur sieben der 82 geprüften Teige sind sowohl bio als auch frei von Palmöl. Auch das Getreide kommt bei diesen Teigen aus Österreich:

- 1. Chef Select Bio Pizzateig (rein pflanzlich), bei Lidl**
- 2. Ja Natürlich Bio Pizzateig Weizen (rein pflanzlich), bei Billa Plus**
- 3. Ja Natürlich Bio Blätterteig Weizen (rein pflanzlich), bei Billa Plus**

---

<sup>2</sup> RollAMA Haushaltspanel: Marktdaten Fertiggerichte, 2025:

[https://media.hendriks.amainfo.at/66ba2b061fde43839a4235ce/Charts\\_RollAMA\\_ME\\_Fertiggerichte.pdf](https://media.hendriks.amainfo.at/66ba2b061fde43839a4235ce/Charts_RollAMA_ME_Fertiggerichte.pdf)

<sup>3</sup> Statistik Austria, Zusammensetzung des Warenkorbs 2026:

[https://www.statistik.at/fileadmin/pages/214/WK\\_VPI\\_HVPI\\_2026\\_DE.pdf](https://www.statistik.at/fileadmin/pages/214/WK_VPI_HVPI_2026_DE.pdf)

<sup>4</sup> Greenpeace Report "Heißhunger der EU - Wie die Europäische Union die globale Waldzerstörung befeuert", 2020:

[https://greenpeace.at/assets/uploads/pdf/presse/2020\\_GP-Report\\_Rohstoffe-EU.pdf](https://greenpeace.at/assets/uploads/pdf/presse/2020_GP-Report_Rohstoffe-EU.pdf)

<sup>5</sup> FAO (2020): Global Forest Resources Assessment 2020: Main report <https://doi.org/10.4060/ca9825en>

<sup>6</sup> Greenpeace Report und Artikel "Zertifiziertes Palmöl kann aus Urwaldzerstörung stammen", 2021:

<https://www.greenpeace.de/biodiversitaet/waelder/waelder-erde/kritische-palmoel-zertifikate>

4. **Kornelia Bio Urkorn Pizzateig (rein pflanzlich), bei Interspar**
5. **SPAR Natur pur Bio Blätterteig (mit Butter), bei Spar und Interspar**
6. **SPAR Natur pur Bio Hefe-Pizzateig (rein pflanzlich), bei Spar und Interspar**
7. **SPAR Natur pur Bio Strudelteig (rein pflanzlich), bei Interspar**

## Am besten bio und rein pflanzlich

---

Aus ökologischer Sicht schneiden Bio-Teige mit rein pflanzlichen Zutaten am besten ab, weil sie umwelt- und klimaschonend hergestellt sind. Im biologischen Landbau sind chemisch-synthetische Spritzmittel verboten. Das schützt die heimischen Böden, das Grundwasser und sichert das Überleben von Bienen und anderen wichtigen Insekten. Das ist Basis für eine sichere Versorgung mit gesunden Nahrungsmitteln. Bio-Lebensmittel werden streng kontrolliert und sind garantiert gentechnikfrei hergestellt. Auch im Kampf gegen die Klimakrise leisten Produkte in biologischer Qualität einen wichtigen Beitrag. Das belegt auch eine Studie von Greenpeace zur Klimabilanz von Lebensmitteln: Bio-Lebensmittel sind im Vergleich zu konventionell hergestellten im Schnitt um 25 Prozent klimafreundlicher. Wie wir uns ernähren, hat wesentlichen Einfluss auf das Klima: Die ernährungsbedingten Treibhausgas-Emissionen betragen weltweit etwa 20 bis 30 Prozent der gesamten klimaschädlichen Emissionen. Der Umstieg von der durchschnittlichen fleischhaltigen Ernährungsweise in Österreich auf eine vegetarische Ernährung würde fast 50 Prozent und auf eine ausschließlich pflanzliche Ernährung etwa 70 Prozent der Treibhausgase einsparen.<sup>7</sup> Tierische Butter wird nur vereinzelt bei Blätterteig verwendet.

## Mehl aus österreichischer Landwirtschaft

---

Österreich kann sich zwar fast gänzlich mit heimischem Getreide versorgen<sup>8</sup>, das spiegelt sich aber bei den Fertigteigen nicht wider. Der Marktcheck zeigt: Nur bei 15 Prozent stammt das Getreide für das Mehl aus Österreich. Bei über 80 Prozent kommt es aus einem oder mehreren weiteren EU-Ländern, bei einigen wenigen Teigen auch aus Nicht-EU-Ländern in Europa.

## Greenpeace fordert mehr Bio-Teige im Handel

---

Greenpeace fordert von Handel und Herstellern, bei Fertigteigen keine weitgereisten Zutaten wie Palmöl zu verwenden und auf heimisches Öl und Mehl zu setzen. Außerdem braucht es mehr Bio-Fertigteige im Kühlregal.

---

<sup>7</sup> Greenpeace und FIBL Studie "Klimaschutz und Ernährung", 2021;  
[https://lebensmittel.greenpeace.at/assets/uploads/pdf/Factsheet\\_Klimaschutz\\_und\\_Ernaehrung.pdf](https://lebensmittel.greenpeace.at/assets/uploads/pdf/Factsheet_Klimaschutz_und_Ernaehrung.pdf)

<sup>8</sup> Statcube, Datenbank der Statistik Austria: Bei Weichweizen (z. B. zur Herstellung von Brot und Backwaren) konnte sich Österreich im Schnitt der letzten fünf Jahre zu 88 Prozent selbst versorgen.