Greenpeace in Zentral- und Osteuropa
Wiedner Hauptstraße 120 - 124, 1050 Wien
Telefon: +43 (0)1 545 45 80
E-Mail: service@greenpeace.at
www.greenpeace.at

Marktcheck Pflanzliche Fleischalternativen, November 2026

Der Greenpeace-Marktcheck von Veggie-Schnitzel, Gemüse-Burger, Tofu & Co. im österreichischen Supermarkt

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis 1
Zusammenfassung 2
Weniger Fleisch und viel bio ist gesund 2
Marktentwicklung Fleisch: tierisch und pflanzlich 3
Pflanzliche und tierische Lebensmittel im Vergleich 4
Planetary Health Diet & Protein-Anteil im Regal 5
Marktcheck-Ergebnisse pflanzlicher Alternativen 5
Die pflanzliche Basis: Soja, Weizen, Erbsen & Co. 6
Ungleichbehandlung von pflanzliche Lebensmitteln 7
Forderungen von Greenpeace 8

Greenpeace in Zentral- und Osteuropa
Wiedner Hauptstraße 120 - 124, 1050 Wien
Telefon: +43 (0)1 545 45 80
E-Mail: service@greenpeace.at
www.greenpeace.at

Zusammenfassung

- Wachsendes Veggie-Angebot: Österreichs Supermärkte bieten durchschnittlich 30 pflanzliche Alternativen an; Billa Plus führt sogar über 80 Produkte im Sortiment.
- Große Lücke bei Bio-Qualität: Während Tofu und Tempeh zu über 95 Prozent biologisch erzeugt werden, liegt der Bio-Anteil bei klassischem Fleischersatz (Burger, Schnitzel) bei nur acht Prozent.
- Das Angebot an pflanzlichen Alternativen ist in den vergangenen Jahren im Handel kontinuierlich gestiegen: 2025 wurden um ein Drittel mehr verkauft als noch 2020.
- Klare Klimavorteile: Ein Kilogramm konventionelles Rindfleisch verursacht rund 17 kg Treibhausgase – Tofu im Vergleich dazu nur 0,6 kg.
- Gentechnikfrei & Regional: Im Gegensatz zum importierten Gentech-Futter in der Fleischmast stammt das Soja in den Veggie-Produkten größtenteils aus heimischem Bio-Anbau.
- Forderung an die Politik: Greenpeace fordert von der Bundesregierung, umweltfreundliche pflanzliche Lebensmittel von der Mehrwertsteuer zu befreien.
  Im Handel braucht es ein breiteres Bio-Sortiment bei klassischen Fleischalternativen.

Unsere Ernährungsweise beeinflusst nicht nur unsere Gesundheit, sondern auch unsere Umwelt. Mehr pflanzliche Eiweißquellen zu essen, schont wertvolle natürliche Ressourcen und ist gut für unsere Gesundheit. Besonders Fleisch aus industrieller Massentierhaltung verbraucht viel Energie, Boden und Wasser - vor allem für die Produktion von Futtermitteln. Pflanzliche Lebensmittel sind vergleichsweise klima- und umweltschonend und damit die Voraussetzung für eine sichere Versorgung mit gesunden Lebensmitteln auch in der Zukunft.[1]
Greenpeace hat bei einem Marktcheck das Angebot an Veggie-Schnitzel, Gemüse-Burger, Tofu & Co. im österreichischen Handel beleuchtet und zeigt, wie vielfältig das Angebot in den Supermärkten bereits ist.

Weniger Fleisch und viel bio ist gesund

Weniger Fleisch: Die Menschen in Österreich essen etwa fünfmal so viel Fleisch, wie die Österreichische Gesellschaft für Ernährung empfiehlt. Demnach sollten wir maximal 32 Gramm Fleisch oder verarbeitete Fleischprodukte wie Schinken und Wurst pro Tag essen.[2] Das entspricht einer Menge von maximal 11,7

[1] Report Profundo (NL) "Impacts of a Shift to Plant Proteins", 2023
https://hwkvufmtfxjkrhbrfqkj.supabase.co/storage/v1/object/public/PUB/Impacts%20of%20Reduced%20Meat%20Consumption.pdf
[2] Österreichische Ernährungsempfehlungen, “Die österreichische Ernährungspyramide”, 2026
https://www.sozialministerium.gv.at/Themen/Gesundheit/Ern%C3%A4hrung/%C3%96sterreichische-Ern%C3%A4hrungsempfehlungen-NEU.html

Greenpeace in Zentral- und Osteuropa
Wiedner Hauptstraße 120 - 124, 1050 Wien
Telefon: +43 (0)1 545 45 80
E-Mail: service@greenpeace.at
www.greenpeace.at

Kilogramm Fleisch pro Kopf und Jahr, tatsächlich werden aber fast 60 kg verzehrt. Beliebteste Sorte bleibt Schweinefleisch.
Das kann der Gesundheit schaden: Ein hoher Konsum von Fleisch wie Schwein und Rind erhöht das Risiko für Herz-Kreislauf- und Krebs-Erkrankungen:[3] Die WHO (Weltgesundheitsorganisation) stuft rotes Fleisch als „wahrscheinlich krebserregend“ ein, nach Einschätzung der Internationalen Krebsforschungsagentur (IARC) erhöht der hohe Konsum auch das Risiko für Darmkrebs[4], laut einer Studie von 2026 auch für Bauchspeicheldrüsenkrebs.[5]

Möglichst bio: Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft sind vorteilhaft für Mensch, Tier und Natur. Die Verwendung von Lebensmittel-Zusatzstoffe, so genannten “E-Nummern” ist streng geregelt: Nur etwa zehn Prozent der im konventionellen Bereich verwendeten Zusatz- und Hilfsstoffe wie künstliche Aromen, Konservierungsstoffe und Süßstoffe sind zugelassen. Verboten sind laut der EU-Bio-Verordnung Zusätze wie Geschmacksverstärker und synthetische Farbstoffe.[6]
Bio-Lebensmittel sind streng kontrolliert und garantiert gentechnikfrei. Beim Bio-Anbau sind chemisch-synthetische Spritzmittel verboten. Das schützt wichtige Bestäuber wie Bienen und sichert uns langfristig die Versorgung mit Lebensmitteln. Eine intakte Umwelt ist die Voraussetzung für menschliche Gesundheit, wie der “One Health"-Ansatz betont.[7]

Marktentwicklung Fleisch: tierisch und pflanzlich

1. Fleisch: Huhn legt zu, Schwein bleibt beliebteste Sorte

Nach einer längeren Phase von rückläufigem Fleischkonsum, haben die österreichischen Haushalte 2025 wieder etwas mehr Fleisch gekauft: Hühnerfleisch legte beim mengenmäßigen Absatz im Jahr 2025 um fast fünf Prozent zu. Auch Schweinefleisch wurde in den Supermärkten um 3,3 Prozent mehr verkauft.[8]
Der mehrjährige Vergleich zeigt jedoch einen Rückgang bei der gesamten konsumierten Fleischmenge: Während der Pro-Kopf-Verbrauch im **Jahr 2000 noch 68 Kilogramm** betrug, ist er 2021 auf unter 60 Kilo gesunken und lag **2025 bei 58,5 Kilogramm**.[9] Schweinefleisch liegt bei der gesamt verzehrten Menge (daheim und außer Haus) klar voran: 2024 waren das etwa 33 Kilogramm Schweinefleisch, 13 Kilo

[3] Robert Koch Institut: "Fleischkonsum (ab 18 Jahre)", 2024 https://www.gbe.rki.de/DE/Themen/EinflussfaktorenAufDieGesundheit/GesundheitsUndRisikoverhalten/Ernaehrungsverhalten/Fleischkonsum/fleischkonsum_node.html
[4] WHO-Presseerklärung "IARC Monographs evaluate consumption of red meat and processed meat", 2015 https://www.iarc.who.int/wp-content/uploads/2018/07/pr240_E.pdf
[5] Frontiers "SYSTEMATIC REVIEW: Red and processed meat consumption and the risk of pancreatic cancer", 2026 https://www.frontiersin.org/journals/nutrition/articles/10.3389/fnut.2026.1829536/full
[6] Bio-Austria, “Zusatzstoffe” “Weniger ist mehr”: https://www.bio-austria.at/bio-konsument/bio-infocenter/zusatzstoffe/
[7] AGES “One Health: Gesundheit für Mensch, Tier, Pflanzen und Umwelt”, 2025 https://www.ages.at/ages/one-health/one-health
[8] AMA Pressemitteilung “RollAMA 2025: Protein bleibt Wachstumstreiber im Lebensmittelhandel”, 2026 https://b2b.amainfo.at/de-at/presse-aktuelles/presse/pressemitteilungen/2026/rollama-2025-protein-bleibt-wachstumstreiber
[9] Versorgungsbilanzen der Jahre 2000 bis 2025 laut State Cube, Statisik Austria, 2026; https://statcube.at/statcube/home; siehe auch https://www.statistik.at/statistiken/land-und-forstwirtschaft/landwirtschaftliche-bilanzen/versorgungsbilanzen

Greenpeace in Zentral- und Osteuropa
Wiedner Hauptstraße 120 - 124, 1050 Wien
Telefon: +43 (0)1 545 45 80
E-Mail: service@greenpeace.at
www.greenpeace.at

Hühnerfleisch und 10 Kilogramm Rind- und Kalbfleisch pro Kopf und Jahr.[10]
Beim Einkauf im Supermarkt greifen die Menschen in Österreich aber am liebsten zu Hühnerfleisch: Hühnerfleisch hat hier einen Anteil von 30 Prozent.[11] Schweinefleisch folgt mit 26 Prozent.[12]
Zu erklären ist die aktuelle Steigerung des Fleischkonsums auch mit dem Trend zu proteinreicher Ernährung. Das gilt sowohl für tierische als auch pflanzliche Lebensmittel.

2. Wachstum von pflanzlichen Fleischalternativen

Die im Supermarkt gekaufte Menge an den sogenannten pflanzlichen Alternativen ist in den vergangenen Jahren kontinuierlich gestiegen, im Jahr 2025 waren es immerhin 14 Prozent. Treiber war hier vor allem Pflanzen-Milch auf Basis von zum Beispiel Soja und Hafer. Auch pflanzliche Fleischprodukte legen laufend zu: 2025 wurden um ein Drittel mehr verkauft als noch 2020.[13] Etwa jeder dritte Haushalt greift mittlerweile zu pflanzlichen Alternativen.[14]
Besonders **Tofu boomt** - der Absatz ist in Österreich in den ersten fünf Monaten 2026 bei der Billa AG um mehr als 25 Prozent gegenüber dem Vorjahreszeitraum gestiegen, was auch zu temporären Engpässen geführt hat. Auch der Diskonter Hofer hat die steigende Nachfrage nach Tofu bestätigt.[15]

Pflanzliche und tierische Lebensmittel im Vergleich

Pflanzliche Lebensmittel verursachen im Schnitt nur ein Drittel der Treibhausgase von tierischen Produkten.[16] In einer Studie mit dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (Fibl) hat Greenpeace die Umweltauswirkungen von 25 eiweißreichen Lebensmittel bewertet: Mit Abstand am besten schnitten Lebensmittel auf Basis von Erbsenprotein ab. Ganz vorne beim Vergleich der Proteinquellen lag auch Bio-Tofu. Am schlechtesten schnitten Proteine aus Fleisch ab, hier vor allem vom Rind.
Während etwa für ein Kilogramm Bio-Tofu nur rund 0,6 Kilogramm an Treibhausgasen ausgestoßen werden, sind es bei einem Kilogramm konventionellem Rindfleisch knapp 17 Kilo. Die Untersuchung zeigt auch den Umwelt-Vorteil von biologisch hergestellten Lebensmitteln: Konventionell hergestellte

[10] RollAMA-Präsentation “Entwicklung des Pro-Kopf-Verbrauches von Fleisch inkl. Geflügel … (in kg, … Verzehr” (Chart 2) https://www.ama.at/media/o32cwgvg/pro-kopf-verbrauch-fleisch-2023.pdf
[11] Pressemitteilung "RollAMA: Hühnerfleisch wird immer gefragter", 2026 https://b2b.amainfo.at/de-at/presse-aktuelles/presse/pressemitteilungen/2026/rollama-huehnerfleisch-immer-gefragter
[12] RollAMA “Entwicklung der Fleischsorten im Lebensmitteleinzelhandel” (Chart 3), 2025 https://media.hendriks.amainfo.at/69c14c80e860d1575c38ef33/RollAMA-Marktentwicklung-Fleisch-2025.pdf
[13] Roll-AMA: Menge 2020: 2674 Tonnen. 2025: 4130 Tonnen (Charts 4 und 5), 2025 https://media.hendriks.amainfo.at/69aa90a3d03adcc63091c46e/RollAMA--2025-_PM.pdf
[14] Integral “Weltvegetariertag: Fleisch bleibt Alltag, pflanzliche Alternativen gewinnen weiter an Bedeutung”, Sept. 2026: https://www.integral.co.at/media-center/presse/weltvegetariertag-fleisch-bleibt-alltag-pflanzliche-alternativen-gewinnen-weiter-an-bedeutung
[15] Artikel: “Herrscht auch bald in Österreich Tofu-Knappheit?”, 2026 https://www.meinbezirk.at/c-wirtschaft/herrscht-auch-bald-in-oesterreich-tofu-knappheit_a8683115
[16] Dt. Umweltbundesamt (UBA) “Fleischersatz auf Pflanzenbasis mit bester Umweltbilanz”, 2020 https://www.umweltbundesamt.de/presse/pressemitteilungen/fleischersatz-auf-pflanzenbasis-bester-umweltbilanz

Greenpeace in Zentral- und Osteuropa
Wiedner Hauptstraße 120 - 124, 1050 Wien
Telefon: +43 (0)1 545 45 80
E-Mail: service@greenpeace.at
www.greenpeace.at

Lebensmittel sind im Schnitt um 13 Prozent umweltschädlicher als biologische.[17]

Mit unserer Ernährung können wir einen Beitrag zum Klimaschutz leisten: Der Umstieg von der durchschnittlichen fleischhaltigen Ernährung in Österreich auf eine vorwiegend pflanzliche mit viele Gemüse, Eiern und Milchprodukten kann fast 50 Prozent der Treibhausgase einsparen, bei einer rein pflanzlichen, also veganen Ernährung sind es sogar 70 Prozent.[18]

Planetary Health Diet & Protein-Anteil im Regal

Die Planetary Health Diet ist eine Ernährungsform, die zeigt, wie zehn Milliarden Menschen auch im Jahr 2050 satt und gleichzeitig die Pariser Klimaschutzziele erreicht werden können.[19] Die von der EAT-Lancet-Kommission entwickelte Ernährungsweise will die Menschen gesund satt machen und gleichzeitig die natürlichen Ressourcen der Erde schützen. Empfohlen wird viel Gemüse, Hülsenfrüchte, Vollkorngetreide, Nüsse, Samen und maximal ein- bis zweimal Fleisch und einmal Fisch pro Woche.[20]

Einer der wichtigsten Hebel des Lebensmitteleinzelhandels zur Erreichung der Gesundheits- und Klimaziele ist der sogenannte **„Protein-Split“**, der das Verhältnis von pflanzlichen zu tierischen Proteinquellen im Gesamtsortiment beschreibt. Basierend auf den Erkenntnissen der Planetary Health Diet muss der Anteil von tierischem Protein in den Regalen bis 2050 auf 40 Prozent reduziert werden und gleichzeitig der Anteil von pflanzlichen Eiweißquellen wesentlich steigen.[21] Nur wenn tierisches Eiweiß im Regal wesentlich reduziert wird, kann der Handel bis spätestens 2050 klimaneutral wirtschaften.

Marktcheck-Ergebnisse pflanzlicher Alternativen

Beim Marktcheck hat Greenpeace das Angebot an pflanzlichen Alternativen in drei Kategorien abgefragt:

1. Klassischer Fleischersatz wie Schnitzel und Burger, meist aus Soja-, Erbsen- und Weizenprotein
2. Veggie-Artikel aus Gemüse, Pilzen und Kernen
3. Tofu, Tempeh, Seitan & Co. als Basis-Produkte

Bewertet wurden nicht nur die Sortimentsgröße und der Bio-Anteil, sondern auch die Herkunft der Rohstoffe sowie die Strategien der Handelsketten zur gezielten Förderung pflanzlicher Proteine.

[17] Studie "Krisensichere Ernährung" von Greenpeace und Fibl (im Auftrag von “Mutter Erde”), Mai 2023: https://greenpeace.at/presse/mutter-erde-und-greenpeace-praesentieren-studie-fuer-krisensichere-ernaehrung-in-oesterreich/
[18] Studie Klimaschutz und Ernährung, Greenpeac und FIBL, 2021
[19] oesterreich.gv.at “Das Übereinkommen von Paris”: https://www.oesterreich.gv.at/de/themen/umwelt_und_klima/klima_und_umweltschutz/1/Seite.1000325
[20] EAT-Lancet “The Planetary Health Diet”: https://eatforum.org/eat-lancet/the-planetary-health-diet/
[21] WWF Methodology für Händler, 2024 https://wwf.panda.org/wwf_news/?12255466/WWF-launches-new-methodology-to-support-retailers-in-achieving-60-of-protein-food-sales-from-plant-based-sources

Greenpeace in Zentral- und Osteuropa
Wiedner Hauptstraße 120 - 124, 1050 Wien
Telefon: +43 (0)1 545 45 80
E-Mail: service@greenpeace.at
www.greenpeace.at

a) Gute Verfügbarkeit von pflanzliche Alternativen

Größte Auswahl haben die zwei Erstplatzierten im Greenpeace-Ranking: Bei Billa Plus sind es 85 Artikel, gefolgt von Interspar mit 52 Artikeln. Im Schnitt sind im gesamten Handel etwa 30 Artikel verfügbar, was je nach Größe des Marktes variiert. Schlusslicht ist Penny - beim Diskonter sind nur vier Artikel flächendeckend verfügbar.

b) Bio-Anteil unterscheidet sich stark

Im Schnitt sind etwa 40 Prozent der abgefragt Lebensmittel in Bio-Qualität. Der Anteil schwankt bei den drei Kategorien stark: Bei klassischem Fleischersatz sind es nur knapp acht Prozent, bei den Veggie-Artikeln auf Gemüse-Basis 40 Prozent und bei Tofu und Co. immerhin 95 Prozent. Tofu natur und geräuchert ist in allen Märkten in Bio-Qualität erhältlich.

c) Herkunft des pflanzlichen Proteins

Die Sojabohnen für Tofu kommen bis auf wenige Ausnahmen immer aus Österreich, insgesamt kommt das Soja in den geprüften Artikel zu über 60 Prozent aus Österreich und sonst meist aus EU-Ländern. Erbsen- und Weizenprotein stammen überwiegend aus der EU.

d) Protein-Strategie: pflanzliche vs. tierische Proteine

Nur Lidl hat genaue Prozentzahlen zum Proteinanteil im Regal veröffentlicht.[22] Billa arbeitet aktuell an der Umsetzung der bereits etablierten plant-based-Strategie und an der Realisierung des Protein-Splits. Der Spar-Konzern nennt keine konkreten Zahlen, aber produziert im eigenen Tann-Werk pflanzliche Lebensmittel für die Spar-Eigenmarken.

Die pflanzliche Basis: Soja, Weizen, Erbsen & Co.

Neben Tofu haben sich pflanzliche Fleischprodukte in den Supermarktregalen etabliert. Hier ein kurzer Überblick über häufig verwendete Proteinquellen als Basis dieser Lebensmittel.

a) Soja (Tofu und Tempeh)

Sojabohnen sind eine der wichtigsten pflanzlichen Eiweißquellen und werden zu Tofu und Tempeh sowie Sojamilch, Soja-Schnetzel und Soja-Faschiertem verarbeitet. Für Tofu wird Sojamilch zum Stocken gebracht und anschließend gepresst. Tofu ist geschmacksneutral und eignet sich für süße und pikante Gerichte.

Tempeh wird meist aus ganzen Bohnen hergestellt, meist Soja, aber auch andere Bohnenarten. Durch Fermentierung wird Tempeh leicht verdaulich. Er hat eine feste, schnittfähige Struktur und erinnert im Geschmack an Pilze und Nüsse. Tempeh lässt sich vielseitig verarbeiten und eignet sich sowohl für asiatische Gerichte als auch für heimische Klassiker.

---

[22] Lidl-Webseite “Klima schützen”, abgerufen im Oktober 2026:
https://corporate.lidl.at/unsere-verantwortung/klima-schuetzen/protein-split
Informationen der deutschen Lidl GmbH:
https://unternehmen.lidl.de/unsere-verantwortung/gesundheit-foerdern/nachhaltige-ernaehrung

Greenpeace in Zentral- und Osteuropa
Wiedner Hauptstraße 120 - 124, 1050 Wien
Telefon: +43 (0)1 545 45 80
E-Mail: service@greenpeace.at
www.greenpeace.at

c) Weizen (Weizenprotein)

Weizenprotein findet sich in vielen pflanzlichen Fleisch-Produkten. Bei der Verarbeitung entsteht eine langfaserige Struktur, die tierischem Muskelgewebe ähnlich ist. Weizen ist auch die Basis für Seitan, der seit Jahrhunderten in der asiatischen Küche genutzt wird. Seitan hat wenig Eigengeschmack und ist sehr aufnahmefähig für Gewürze und Marinaden.

c) Erbsen

Die Nachfrage nach Erbsenprotein ist in den letzten Jahren massiv gestiegen. Lebensmittel auf Erbsenbasis haben eine saftige und fleischähnliche Textur. Weil Erbsen beim Anbau Stickstoff im Boden binden, lässt sich der Einsatz an synthetischen Mineraldüngern drastisch reduzieren. Im Gegensatz zu Soja oder Weizen weist Erbsen ein sehr geringes Allergiepotenzial auf, sie sind glutenfrei. Im ökologischen Vergleich überzeugt Erbsenprotein aufgrund eines geringen CO_2- und Wasserfußabdrucks.

e) weitere Hülsenfrüchte (Leguminosen): Bohnen, Kichererbsen und Lupinen

Auch Bohnen und Kichererbsen sind sehr eiweißreich und werden in den letzten Jahren vermehrt zur Herstellung von plant-based Fleisch oder pflanzlicher Wurst verwendet.
Immer beliebter sind auch die Samen der Süßlupine. Sie werden zu einem Tofu-ähnlichen Produkt verarbeitet. Lupinen können regional angebaut werden und helfen, unsere Ackerböden zu regenerieren.

Ungleichbehandlung von pflanzliche Lebensmitteln

EU-Namensregelung Nach einer Diskussion in den Jahren 2025 und 2026, einigten sich der Rat der EU-Länder, die EU-Kommission und das EU-Parlament im März darauf, wie pflanzliche Fleischalternativen künftig benannt werden dürfen. Begriffe, die die Zubereitung oder die Form beschreiben – wie Schnitzel, Wurst und Burger –, bleiben weiterhin erlaubt. Verboten werden hingegen Namen von Tier- und Fleischarten (wie Rind und Schwein) sowie Bezeichnungen für spezifische Teilstücke (wie Kotelett, Schulter und Steak)."Veganes Huhn" oder "Veggie-Speck" sind dann nicht mehr erlaubt. Umgesetzt werden soll diese Regelung innerhalb der nächsten drei Jahre, aber im Rahmen der EU-Reform der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP) Ende 2027 wird das Thema wohl wieder neu aufgerollt.
Für viele EU-Bürger:innen handelt es sich um eine Scheindebatte und um den Versuch der Fleischlobby, gesellschaftliche Veränderungen und neue Ernährungstrends hinauszuzögern. Auch Greenpeace kritisiert den Vorstoß als absurdes Namensverbot, das keinen anderen Zweck erfüllt, als das Marketing für pflanzliche Alternativen zu erschweren.

Steuerliche Benachteiligung: Auch beim Preis werden pflanzliche Produkte ungleich behandelt wie der Vergleich von Kuhmilch und Pflanzendrinks zeigt: Während Lebensmittel in Österreich mehrheitlich mit zehn Prozent besteuert werden, kommen beim klimafreundlichen Soja- oder Haferdrink, oft aus heimischem Anbau, 20 Prozent Mehrwertsteuer drauf. Auch bei der im Juli 2026 beschlossenen

Greenpeace in Zentral- und Osteuropa
Wiedner Hauptstraße 120 - 124, 1050 Wien
Telefon: +43 (0)1 545 45 80
E-Mail: service@greenpeace.at
www.greenpeace.at

Mehrwertsteuersenkung für Grundnahrungsmittel auf 4,9 Prozent gingen Pflanzendrinks - im Gegensatz zur tierischen Milch - leer aus.[23]
Pflanzliche Fleischalternativen werden wie die Produkte von Rind, Schwein und Huhn aktuell mit zehn Prozent besteuert, aber die im Vergleich hohen Folgekosten für Umwelt und Gesundheit durch unseren Fleischkonsum werden dabei nicht berücksichtigt.

Lebensmittelunternehmen wie Lidl und Billa haben die Notwendigkeit erkannt und sprechen sich für mehr Gleichberechtigung “am Teller” und “im Einkaufssackerl” aus und passen ihre Preise an vergleichbare tierische Produkte an.[24]
Zur Förderung einer Proteinwende weg von tierischen hin zum mehr pflanzlichen Eiweißquellen schlägt das deutsche Umweltbundesamt (UBA) vor, pflanzliche Grundnahrungsmittel wie Obst, Gemüse, Getreideerzeugnisse und pflanzliche Öle von der Mehrwertsteuer gänzlich zu befreien.[25]

Forderungen von Greenpeace

Der österreichische Lebensmittelhandel hat beim Ausbau von Pflanzen-basiertem Fleisch erste wichtige Schritte gesetzt. Um das pflanzliche Sortiment noch umweltfreundlicher zu gestalten, fordert Greenpeace:

- vom Handel mehr Bio im Regal: Der Anteil an bio-zertifizierten rein pflanzlichen Fleischprodukten muss erhöht werden.
- von der Bundesregierung, pflanzliche Lebensmittel von der Mehrwertsteuer zu befreien und so gesunde Lebensmittel und eine klimafreundliche Ernährung zu fördern.

[23] Vegane Gesellschaft zur Mehrwertsteuerreform, 2026
https://www.vegan.at/bewusstseinsbildung/mehrwertsteuerreform-finanzministerium-empfaengt-vegane-gesellschaft
[24] Positive Entwicklung in der Preispolitik, 2024
https://www.vegan.at/wirtschaft-politik/positive-entwicklungen-der-preispolitik-2073
[25] Umweltbundesamt Deutschland 2022: Mehrwertsteuer ökologisch und sozial gestalten;
https://www.umweltbundesamt.de/presse/pressemitteilungen/mehrwertsteuer-oekologisch-sozial-gestalten