

Linz, am 26.5.2021

Eisgenuss: Kokosfett verdrängt die Milch

Wer Eis schleckt, denkt an Genuss, Geschmack und gute Laune. Wer sich das verderben will, schaut vorher die Zutatenliste an. Dort findet man nämlich bei den meisten Eissorten Kokosfett. Klingt erstmal nicht bedrohlich. Denn Kokosfett hat keinen so schlechten Ruf als Palmöl. Es ist aber eigentlich nicht besser. Auch Kokosfett hat eine lange Reise hinter sich, Wälder müssen Plantagen weichen – und: Milch wird schrittweise ersetzt. Der Grund ist einfach: Pflanzliches Fett ist billiger als Milchfett. Anlässlich des bevorstehenden Weltmilchtages am 1. Juni macht der OÖ Bauernbund auf dieses Problem aufmerksam.

Wie kann man sich an heißen Sommertagen besser belohnen als mit einem Eis? Egal ob mit Freunden im Schwimmbad, zuhause im Garten oder schnell nach der Arbeit: Eis schmeckt einfach und macht gute Laune. Geschätzt durchschnittlich acht Liter Eis werden hierzulande jährlich geschleckt. Das meiste Eis stammt dabei nicht aus der handwerklichen, sondern aus der industriellen Produktion (Genauere Zahlen gibt es nur für Deutschland, wo das industriell hergestellte Eis 85 Prozent ausmacht; in Österreich geht man von einer ähnlichen Verteilung aus). Industrieeis ist das, was es (zum Großteil) im Supermarkt zu kaufen gibt – einzeln verpackt meist in Kassennähe oder in Großpackungen in der Vitrine. Die Zutaten sind dabei zwar präzise auf der Verpackung angegeben, doch wer möchte sich beim Eisgenuss schon mit Gedanken zu CO₂-Emissionen, Tropenwaldabholzung und Bauernmilchpreisen quälen. Ein genauerer Blick auf die Zutatenliste sollte aber eigentlich nachdenklich stimmen. Denn dort findet man – auf einer sowieso schon ewig langen Zutatenliste mit allerhand Stabilisatoren – fast durchwegs Kokosfett: Ein pflanzliches Fett, das billiger ist als Milchfett.

Ohne Kokosfett kommen nur die wenigsten Eissorten aus

Weil scheinbar kaum darüber geredet wird, will der oberösterreichische Bauernbund anlässlich des bevorstehenden Weltmilchtages am 1. Juni dieses Problem aufzeigen und hat einen Testeinkauf gemacht. Dazu wurden in vier oberösterreichischen Supermärkten 18 verschiedene, einzeln verpackte Eislutscher bzw. Eisbecher, gekauft. Das Ergebnis ist ernüchternd: In mehr als der Hälfte fand sich Kokosfett auf der Verpackung, teils auch noch Palmöl. Nur sieben kommen ohne Kokosfett aus – und dabei handelt es sich fast ausschließlich um Sorten, die ohnehin als „regional“, „bio“ oder „fairtrade“ ausgelobt und deshalb auch extra beworben werden. Bei der großen Masse der Eislutscher hat man nur wenig Chance, eines ohne Kokosfett zu erwischen.

Milch, entrahmte Milch und ähnliche Zutaten sind zwar noch immer vorhanden, über den Mengenanteil kann man aber nur spekulieren. Fast nirgends gibt es eine Prozentangabe der Inhaltsstoffe. Vor allem bei industriell hergestelltem Eis verschwinden Milch und Milchfett zusehends zugunsten der pflanzlichen Fette. Argumentiert wird dabei oft mit Konsumentenwünschen nach pflanzlichen Alternativen.

Pflanzliche Fette sind billiger als Milch

Fakt ist aber: „Pflanzliche Fette sind billiger als Milch und deshalb kommen sie in der Eisproduktion immer mehr zum Einsatz. So einfach wie auch bedenklich ist der Grund für das zunehmende Zurückdrängen der Milch. Leider zählt auch beim Eis scheinbar nur der Preis“, beklagt der oberösterreichische Bauernbund-Landesobmann Max Hiegelsberger. „Es ist leider wie so oft im



Handel: Wenn es um Lebensmittelpreise und die Herkunft der Zutaten geht, zahlen die Bäuerinnen und Bauern drauf. Das darf nicht sein“, ergänzt der oö BB-Direktor Wolfgang Wallner: „Ob Palmöl oder nun das Kokosfett – beides wird aus fernen Ländern importiert. Warum greift man nicht zur Milch, die unsere Bäuerinnen und Bauern in höchster Qualität und unter strengsten Rahmenbedingungen liefern?“

Kokosfett ist das neue Palmöl: Ein im Vorjahr präsentierter Bericht aus Deutschland zeigt, dass das in Verruf geratene Palmöl zunehmend durch Kokosfett ersetzt wird. Kokosfett gilt bei den Konsumentinnen und Konsumenten noch viel weniger belastet und wird daher viel eher akzeptiert als das mittlerweile verpönte Palmöl. Kokosfett ist aber – zumindest was die Produktionsbedingungen betrifft - nicht besser: Es trägt einen großen CO2-Rucksack, weil es aus den Hauptproduktionsländern Indonesien und den Philippinen importiert wird. Dafür müssen ebenso Wälder in Plantagen verwandelt werden und es wird laut der Zutatenliste kaum auf zertifiziertes Kokosöl (aus kontrolliertem Anbau) geachtet.

Ein weiteres Problem ist außerdem, dass nirgendwo die Herkunft der Zutaten deklariert ist. Es bleibt dem Eis-Konsumenten also verborgen, woher zB die noch vorhandene Milch herkommt. „Die Vermutung liegt nahe, dass es keine österreichische Milch ist“, so Wallner, „sonst würde es der Hersteller wohl angeben und damit Werbung machen.“

„Nischenprodukte dürfen nicht zum ´Greenwashing´ benutzt werden“

Im Handel werden zwar oft bereits einzelne Eissorten angeboten, die ohne importiertes Pflanzenfett auskommen, vermehrt regionale Zutaten einsetzen oder von regionalen Produzenten stammen. Diese sind aber in der Minderheit, werden ohnehin meist extra beworben und sind freilich im höheren Preissegment angesiedelt. Hiegelsberger dazu: „Derartige Initiativen sind absolut zu begrüßen. Es kann aber nicht sein, dass mit diesen wenigen Produkten die Nachhaltigkeit und das Regionalitätsbewusstsein des Unternehmens angepriesen wird, wenn beim großen Rest beides fehlt. Das wäre einfaches Greenwashing“, so Landesobmann Max Hiegelsberger.

Den Konsumentinnen und Konsumenten empfiehlt der oberösterreichische Bauernbund auch beim Eiseinkauf die Zutatenliste anzuschauen und vermehrt zu Eis zu greifen, das mit regionalen Zutaten (zB auch Bauernhofeis) hergestellt wird. Es sei erfreulich, dass sich auch beim Eiseinkauf zumindest in kleinen Ansätzen etwas im Bewusstsein der Konsumentinnen und Konsumenten tut – sonst gäbe es diese Handelsinitiativen ja nicht, so Wallner: „Nur wenn die Konsumentinnen und Konsumenten etwas einfordern, wird auch der Handel reagieren“.

Bildtexte (Bilder honorarfrei):

- Eis mit Kokosfett: Kaum ein industriell gefertigtes Eis kommt ohne Kokosfett aus. Die Zutatenliste ist lang (Quelle: OÖBB/Pichler/repro:BZ/Jank)
- Eis ohne Kokosfett: Ausnahmen gibt es - meist als „bio“, „regional“ oder „fair“. Man muss sie im Supermarkt aber suchen. (Quelle: OÖBB/Pichler/repro:BZ/Jank)

+++

Rückfragenhinweis

DI Anni Pichler

+43/6504112716

pichler@ooe.bauernbund.at