



Linz, am 16.02.2022

Sind vegane Lebensmittel nachhaltig und regional? – ein Faktencheck

Vegane Ernährung ist besonders bei jüngeren Menschen angesagt. Dieser Ernährungstrend wirbt mit Nachhaltigkeit, Klima- und Umweltschutz. Doch blickt man ein wenig näher hinter die Fassade so zeigt sich, dass häufig Zutaten wie Kokosfett, Palmöl etc. Verwendung finden, und diese tausende Kilometer bis zu ihrer Weiterverarbeitung in Europa hinter sich haben. Außerdem sind die Produktionsstandards beträchtlich geringer. Trotzdem sind vegane Lebensmittel fast immer deutlich teurer als heimische. Der OÖ Bauernbund machte daher einen Produkt-Check zwischen veganen und heimischen Lebensmitteln, bei denen die Rohstoffe von österreichischen Bauern stammen.

Nicht schuld sein zu wollen am Tod eines Tieres oder aus Gründen des Klima- und Umweltschutzes, sind vielfach Argumente jüngerer Generationen für den Kauf veganer Lebensmittel. Vegan zu leben liegt im Trend. Laut der Website Statista.com ernährten sich die Österreicher im Jahr 2021 zwei Prozent vegan, elf Prozent vegetarisch und 30 Prozent bezeichnen sich als Flexitarier, also jenen die sich überwiegend vegetarisch ernähren und nur gelegentlich, dafür hochwertiges Fleisch konsumieren.

Milch, Käse und Faschiertes im Check

Der OÖ Bauernbund verglich in seinem Check Milch, Käse und Faschiertes mit ihrer veganen Alternative. Unter die Lupe genommen wurde der Preis, die Herkunft der Zutaten und die verursachten Transportkilometer. Als Referenzprodukte für die Studie wurden ausschließlich Lebensmittel herangezogen, welche mit dem AMA-Gütesiegel gekennzeichnet sind.

- **Milch**

Im Faktencheck wurde heimische Kuh-Milch, die in Österreich nur mit gentechnikfreier Fütterung produziert wird, mit einem Mandeldrink verglichen.

- **Käse**

Beim Käse wurde ein in Scheiben abgepackter Käse (Gauda) aus einer österreichischen Molkerei mit einem sogenannten Analogkäse, also ein veganer Käse, der als Hauptbestandteil Kokosöl enthält, näher betrachtet.

- **Faschiertes**

Als drittes Produkt fiel die Wahl auf ein gemischtes und ein veganes Faschiertes, welches aus Erbsenprotein hergestellt wurde.

Vegane Produkte deutlich teurer

Das vegane Faschierte ist um 154 Prozent teurer als ein gemischtes Faschiertes aus Schweine- und Rindfleisch. Der Mandeldrink kostet sogar um 187 Prozent mehr, als herkömmliche ganz normale Milch. „Wer sich vegan ernährt, muss mehr Geld beim Lebensmitteleinkauf dabei haben, das steht unbestritten fest. Ich selbst habe nicht damit gerechnet, dass es hier so gravierende Preisunterschiede gibt“, zeigt sich OÖ Bauernbund-Direktor Ing. Wolfgang Wallner überrascht.



Zutaten reisen um halbe Welt – schlechter ökologischer Fußabdruck

Etliche Produzenten veganer Lebensmittel werben mit Gesundheit, Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung. Leider trifft oft nur wenig davon tatsächlich zu. Viele ursprünglich in den Rohstoffen enthaltene Nährstoffe gehen im Herstellungsprozess verloren. Vitamine, Mineralstoffe, Geschmacksverstärker und Stabilisatoren müssen teilweise erst wieder zugesetzt werden.

Die Mandeln für den **Mandeldrink** unseres für die Studie gewählten Produktes stammen laut Herstellerangaben aus dem Mittelmeerraum, also beispielsweise aus Ländern wie Spanien, Türkei, Marokko oder Israel. Er beinhaltet lediglich 2,3 Prozent Mandeln. Nähere Angaben über die Herkunft konnte man auf der Verpackung leider nicht finden. Produziert wird der Mandeldrink in Belgien. Rechnet man also noch die gut 800 Kilometer von Belgien nach Österreich dazu, dann kommt man auf Entfernungen je nach Herkunftsland der Mandeln zwischen 2.300 bis rund 3.000 Kilometer. Der Wasserverbrauch für die Produktion von einem Liter Mandeldrink liegt einer Studie der Universität Oxford zufolge bei 371 Liter. Davon macht der größte Teil die künstliche Bewässerung aus. In einer Modellrechnung der HBLFA Raumberg-Gumpenstein hat diese den Wasserverbrauch österreichischer Milch mit 8,35 Liter pro Liter Milch errechnet.

Als das weltweit größte Mandelanbaugebiet gilt die USA bzw. Kalifornien. Die Entfernung von Österreich nach Kalifornien beträgt knapp 10.000 Kilometer.

„Die Milch von österreichischen Bauern schneidet hier um Welten besser ab. Außerdem zeichnet sie sich durch ihre optimale Nährstoffzusammensetzung aus. Mandeldrinks bestehen in der Regel zu 90 bis 95 Prozent aus Wasser. Heimisches Futter, Kreislaufwirtschaft und die regionale Verarbeitung der Milch in den Molkereien garantieren kurze Transportwege und sorgen für Wertschöpfung auf den bäuerlichen Familienbetrieben, so OÖ Bauernbund-Landesobmann LT-Präsident Max Hiegelsberger.

Der Hauptbestandteil des **veganen Käses** unseres Checks enthält Kokosöl. Produziert wurde dieser Käse in Griechenland. Kokosöl hat eine lange Reise hinter sich und stammt aus Ländern der Tropischen Zone, wie beispielsweise den Philippinen, Brasilien, Indonesien oder Papua-Neuguinea. Aber auch in Afrika wird es erzeugt. Von Papua-Neuguinea nach Österreich sind es rund 13.000 Kilometer.

Das Erbsenprotein für das **vegane Faschierte** im Bauernbund-Check kommt von Belgien, Frankreich und Dänemark. Ebenso wie im veganen Käse ist auch hier Kokosöl enthalten.

„Jeder Griff des Konsumenten ins Regal, erteilt einen Produktionsauftrag. Was beim Einkauf veganer Lebensmittel jedoch häufig nicht hinterfragt wird, ist einerseits die Herkunft der Zutaten und andererseits die deutlich niedrigeren Produktionsstandards in nicht EU-Ländern. Dort sind beispielsweise Pflanzenschutzmittel zugelassen, die bei uns aufgrund ihrer Gefährlichkeit verboten sind. Die Konsumenten sollten daher auch beim Einkauf von veganen Lebensmitteln darauf achten, dass die Produkte bzw. Zutaten aus heimischer bäuerlicher Produktion stammen. Das würde auch der österreichischen Landwirtschaft und dem Umwelt- und Klimaschutz zugutekommen. Achten wir beim Einkauf gemeinsam auf regionale Qualität“, appelliert Hiegelsberger.

Palm- und Kokosfett

Das Palmfett erfuhr in den letzten Jahren in Europa einen regelrechten Shitstorm. Viele Produzenten ersetzen es daraufhin durch das Kokosfett, dessen Image derzeit noch besser ist. Das konnte auch im vom OÖ Bauernbund letzten Jahr durchgeführten Produkte-Check bei Speiseeis festgestellt werden.



Vielfach wurde auch beim Speiseeis heimische Milch durch billigeres Kokosfett ersetzt. Für den Anbau von Kokospalmen, wird ebenso wie für die Produktion von Palmfett aus den Früchten der Ölpalme, Regenwald gerodet. Lange Transportwege einhergehend mit hohen Treibhausgasemissionen sind eine weitere negative Folge.

Österreichs Landwirtschaft hat höchste Standards

Beim Thema ressourcen- und klimaschonender Landwirtschaft sind unsere bäuerlichen Familienbetriebe nicht nur in Europa, sondern weltweit federführend. Und auch beim Tierschutz herrschen im Vergleich sehr hohe Standards. Der Economist hat beim internationalen Nachhaltigkeitsindex Österreichs Bäuerinnen und Bauern auf Platz eins von 67 Ländern gereiht. Die internationale NGO „World Animal Protection“ stellte Österreichs Landwirtschaft beim Tierschutz auf Platz eins von 50 Staaten.

+++

Rückfragenhinweis

DI Michael Harant, BEd BSc

+43 732 773866 - 811

+43 664 8326212

michael.harant@ooe.bauernbund.at