



Genuss

Weißer Alternative mit Potenzial

Die Nachfrage nach pflanzlichen Milchalternativen nimmt weltweit zu. Doch nicht nur das freut die Hersteller, sondern auch die Tatsache, dass die geplante Verschärfung beim Bezeichnungsschutz für Milcherzeugnisse in letzter Sekunde doch zurückgezogen wurde.

Die Freude bei Mag. Felix Hnat, Obmann der Veganer Gesellschaft Österreichs, war am 25. Mai dieses Jahres groß, brachte dieser Tag doch das „Aus“ für den umstrittenen Änderungsantrag 171 im Agrargesetz. Denn dieser hätte tiefgreifende Verschärfungen in der Vermarktung pflanzlicher Milchalternativen gebracht: Bezeichnungen wie etwa „cremig wie Joghurt“, „laktosefrei“ oder „Milchersatz“ wären genauso verboten gewesen wie Bilder der Produkte auf der Verpackung. Apropos Verpackung: Der Abänderungsantrag hätte sogar dazu führen können, dass Glasverpackungen und TetraPak für pflanzliche Alternativen zu tierischer Milch nicht mehr zulässig gewesen wären.

„Das EU-Parlament hat den Antrag doch noch zurückgezogen“, sagt Hnat und ergänzt: „Zum Glück.“ Hersteller von pflanzlichen Produkten sowie die vegane Lobbying-NGO Proveg International, aber auch beispielsweise die heimischen Sojabauern hatten seit Herbst darum gekämpft, die geplanten Regeln zu verhindern. In einer Petition, die von rund 465.000 Europäern, darunter über 20.000 Österreichern, unterzeichnet worden war, forderten sie die EU-Kommission und die Mitgliedsstaaten dazu auf, den Änderungsantrag abzulehnen.

WIRD DER VERBRAUCHER GETÄUSCHT? Begründet wurde dieser übrigens mit dem Argument, er sei, um Verbraucher vor einer Irreführung zu schützen. „Ich bin aber überzeugt, dass das nicht der Fall ist“, sagt Mag. Petra Lehner, Senior Expert im Bereich Konsumentenschutz/Konsumentenpolitik der Arbeiterkammer Wien. Sie begrüßt den Rückzieher der europäischen Parlamentarier ebenfalls ausdrücklich, auch, weil das Agrarförderungsgesetz nichts mit Lebensmittelkennzeichnung zu tun habe. Das Argument der Verbrauchertäuschung durch aktuelle Produktbezeichnungen sei nachweislich nicht schlüssig, so Lehner. Für Verwirrung würde vielmehr die Tatsache sorgen, dass Milchersatzprodukte auf Pflanzenbasis seit einem Entscheid des Europäischen Gerichtshofes im Jahr 2017 nicht mehr Bezeichnungen wie „Milch“, „Käse“ oder „Joghurt“ im Namen tragen dürfen. „Diese sind Erzeugnissen aus tierischer Milch vorbehalten“, sagen Hnat und Lehner. Pflanzliche Alternativen, die aus Soja, Hafer, Dinkel, Gerste, Mandeln, Reis oder Kokos, aber auch Erd- oder Cashewnüssen hergestellt werden, werden daher „Drink“ genannt. „Aber was glauben Sie, wie oft ich gefragt werde, ob man nun einen Sojadrink in den Kaffee geben kann“, sagt Ernährungswissenschaftlerin Lehner.



20 bioMagazin

Genuss

Sie geht allerdings davon aus, dass das nicht in Stein gemeißelt sei. Man wird über die Kennzeichnung diskutieren müssen, damit die Konsumenten eine klare Entscheidung treffen können.“

NACHFRAGE STEIGT. Schließlich steigt die Nachfrage nach pflanzenbasierten Alternativen zu Milch konstant. Dem Smart Protein Plant-based Food Sector Report 2021 zufolge, der den bisher umfangreichsten Überblick über die Verbrauchergewohnheiten im pflanzenbasierten Sektor in Europa liefert, ist dies in jedem Land Europas der Fall. Den ersten Platz im Wachstumsranking belegen dabei in den meisten Staaten, so auch in Österreich, Pflanzendrinks: Demnach ist der absolute Umsatz bei Pflanzenmilch, besonders Hafermilch, am größten. Platz zwei belegen in den meisten Fällen pflanzliche Fleischalternativen.

„Der Trend geht klar in Richtung pflanzliche Alternative“, weiß auch Hnat. Aktuell konsumieren dem GfK Haushaltspanel zufolge 35 Prozent der heimischen Haushalte Pflanzenmilch, nämlich 13 Liter pro Jahr. Natürlich sei dieser Wert kleiner als bei Kuhmilch, aber Trinkmilch vom Tier stagniere seit Jahren, während Pflanzenmilch ein Wachstum von 20 bis 40 Prozent pro Jahr verzeichne. Eine Auswertung jüngst veröffentlichter Zahlen von AMA und AC Nielsen zeigt, dass pflanzliche Alternativen zur Kuhmilch 2020 mit einem Verkaufswert von rund 36,6 Millionen Euro fast zehn Prozent des gesamten Marktes ausmachen. Der Umsatz mit Drinks aus Soja, Hafer, Dinkel, Mandeln und Co. konnte gegenüber dem Vorjahr um 39 Prozent zulegen und lag 2020 gar 54 Prozent über dem Jahr 2018.

Nimmt man pflanzliche Joghurt und Desserts dazu, lag das Marktvolumen dem Marktforschungsinstitut Nielsen zufolge bei 56,6 Millionen Euro. Die Nase vorn haben dabei mit einem Umsatz von 19 Millionen Euro, wobei diese im Bereich Milchalternativen bereits 2019 von Hafer überholt wurden. Dagegen konnte Soja seine klare Position als Nummer eins im Bereich Joghurtersatz und Desserts aus-



Mittlerweile gibt es genügend Milchalternativen, die sich geschmacklich gut mit Kaffee vertragen

bauen. Dort machen Sojaerzeugnisse mehr als zwei Drittel des Gesamtmarktes aus. „Wir konnten in den letzten Jahren durchgängig ein sehr erfreuliches zweistelliges Wachstum bei veganen Milchalternativen verzeichnen. Die Nachfrage steigt stetig und daher wird auch das Sortiment ständig erweitert“, bestätigt eine Sprecherin der Supermarktkette SPAR. Andere heimische Lebensmittelhändler wie etwa Rewe registrieren in diesem Segment ebenfalls eine steigende Nachfrage. Daher sind auch heimische Molkereien auf diesen Zug aufgesprungen und produzieren bereits Pflanzendrinks.

„Es geht bei tierischer Milch und pflanzlichen Drinks nicht um ein Entweder-Oder, sondern um ein Und.“

DI Josef Braunshofer,
Geschäftsführer
Berglandmilch



„Der Trend geht klar in Richtung pflanzliche Alternative.“

Mag. Felix Hnat,
Obmann der
Veganen Gesellschaft
Österreichs



Berglandmilch etwa stellt diese seit zwei Jahren unter der Marke Schärddinger her – und zwar ausschließlich aus heimischem Hafer. Auch die drei großen österreichischen Bio-Marken werden bedient.

„Es macht für uns keinen Sinn, dafür kalifornische Mandeln zu verwenden, deren Produktion viel Wasser benötigt“, erklärt Geschäftsführer DI Josef Braunshofer. Zwischen 400 und 500 Tonnen Hafer aus dem Mühl- und Waldviertel werden derzeit dafür pro Jahr in Aschbach zu Drinks verarbeitet und in Mehrwegglasflaschen abgefüllt. Seit Kurzem wurde das Sortiment auch um Latella aus Hafer erweitert. „Wir werden dieses Segment weiterentwickeln, aber nicht militant. Unser Ziel ist, die österreichische Alternative für pflanzliche Drinks zu werden“, sagt Braunshofer. Militanz ist generell nicht seines.

„Es geht bei tierischer Milch und pflanzlichen Drinks nicht um ein Entweder-Oder, sondern um ein Und“, so sein Credo. Denn Ernährung bedeute immer auch Ausgewogenheit. „Zuviel Einseitigkeit ist nicht gesund“, sagt Braunshofer. Tierische Milch sei eines der gesündesten Lebensmittel. „Aber das heißt nicht, dass man sich an anderen Lebensmitteln verschleißt“, schließt Braunshofer. ➤

Die Nachfrage steigt stetig

Europaweit ist Deutschland der größte Markt für Milchersatzprodukte auf pflanzlicher Basis, der Umsatz betrug im Vorjahr 396 Millionen Euro. Hafer stieg auch hier am stärksten und macht fast die Hälfte der Menge aus, gefolgt von Mandel- und Sojaprodukten. Nach Deutschland folgen Spanien und Italien, unmittelbar danach Großbritannien und Frankreich. Alle Produkte des Plant-Based-Milk-Sektors zusammen erzielten in Europa im Vorjahr einen Umsatz von 1,6 Milliarden Euro.

Genuss

Im Herbst 2020 hat auch Österreichs zweitgrößte Molkerei, die NÖM, einen 100 Prozent pflanzlichen Kakaodrink eingeführt. Bereits seit bald 20 Jahren setzt die mittlerweile zur Hain Celestial Gruppe gehörende Mona GmbH auf pflanzliche Alternativen. Im Jahr 2002 wurde der damalige Molkereibetrieb im burgenländischen Oberwart auf die Herstellung von Drinks aus Soja, später auch aus Hafer und Reis, umgestellt. Sukzessive wurde auch das Sortiment erweitert: Neben Drinks werden nun weiters pflanzlicher Löffelgenuss, Tofu, Desserts und Eiscremen etwa aus Hafer, Reis oder Mandeln angeboten. Aber nicht nur nationale Player mischen am Markt mit: Der französische Lebensmittelkonzern Danone, zu dem Marken wie Alpro, Provamel oder Activia gehören,

Sojaland Österreich

In den letzten Jahren hat der Sojaanbau in Österreich – auch begründet durch den Anstieg der Nachfrage nach pflanzlichen Alternativen – stark an Bedeutung gewonnen und rangiert mit knapp 69.000 Hektar nach Mais, Weizen und Gerste hierzulande auf Rang vier in der offiziellen Flächenstatistik. Dabei ist Österreich Spitzenreiter in Sachen Bio-Soja.

„39 Prozent aller Sojaflächen in Österreich werden nach Kriterien des biologischen Anbaus bewirtschaftet“, erklärt dazu Karl Fischer, Obmann des Vereins „Soja aus Österreich“. Knapp die Hälfte der österreichischen Sojaernte wird für Lebensmittel verwendet.



ist durch gezielte Übernahmen zum weltweit größten Anbieter von Pflanzendrinks geworden. Bis 2025 soll der Umsatz, der mit pflanzlichen Produkten generiert wird, von zwei auf fünf Milliarden Euro steigen. Denn der Markt für Pflanzendrinks verspricht noch viel Potenzial: Einer Studie der ING Bank zufolge soll allein in der EU und Großbritannien der Umsatz in diesem Bereich in den kommenden vier Jahren von 3,4 auf fünf Milliarden Euro klettern. Die Boston Consulting Group prognostiziert alternativen Milchprodukten bis 2035 gar einen globalen Absatz von 54 Millionen Tonnen – das ist rund fünfmal so viel wie derzeit.

WENIGER TREIBHAUSGASE. Dass immer mehr Menschen in den Geschäften danach greifen, führt Hnat vor allem auf drei Gründe zurück: Neben Tierschutzargumenten seien dies gesundheitliche sowie letztlich auch ökologische Gründe. Denn die Herstellung von Pflanzendrinks verursacht deutlich weniger Treibhausgase.

Selbst gemacht schmeckt besser!

Hafermilch (zu Hause darf man sie MILCH nennen...)

Zutaten (für 1 Liter): 100 g zarte Haferflocken, 1 Liter kaltes Wasser, Prise Salz

Haferflocken und Salz in eine Schüssel geben, mit kaltem Wasser bedecken und kurz verrühren. Die Haferflocken für ca. fünf Minuten quellen lassen und anschließend mit einem Pürierstab oder in einem Standmixer pürieren. Püree in einen Nussmilchbeutel (oder Leinentuch) geben und Flüssigkeit gut auspressen. Nach Belieben nachsüßen oder mit Zimt oder Vanille würzen.

Mandelmilch

Zutaten: 200 g Mandeln in Bio-Qualität, 0,5 bis 1 Liter Wasser je nach Geschmack; Süßungsmittel (z.B. Agavendicksaft) oder Gewürze (z.B. Zimt, Kardamom, Anis)

Mandeln über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen. Wasser abgießen und Mandeln im Mixer fein mahlen. Das Mus – je nach gewünschtem Mandelanteil – mit frischem Wasser aufgießen und im Mixer gut durchmischen. Eventuell süßen oder würzen. Danach den Brei durch ein feines Sieb oder Tuch drücken. Die selbstgemachte Mandelmilch ist im Kühlschrank bis zu vier Tage haltbar.



FOTOS: Ingimage/ARTLEY



Neben Tierschutzargumenten sind es oft gesundheitliche sowie letztlich auch ökologische Gründe, warum jemand zu einem Pflanzendrink greift

braucht weniger Landfläche und belastet die Gewässer auch viel weniger als jene von Kuhmilch. So wird für einen Liter Kuhmilch etwa 13-mal so viel Fläche genutzt wie für einen Liter Sojadrink. Nimmt man heimisches Soja für den Drink, ist dessen Treibhausgas-Fußabdruck nur ein Drittel so groß wie bei heimischer Kuhmilch. Der Fußabdruck von Mandeldrinks ist drei- bis viermal kleiner.

Die deutsche Albert Schweitzer Stiftung hat die Klimabelastung zwischen Kuhmilch und jener aus pflanzlichen Alternativen verglichen: Während in Europa die Klimabelastung von einem Liter Kuhmilch etwa 1,3 kg Kohlendioxid entspricht, würde sich Hafermilch im Vergleich zu halbfetter Kuhmilch um rund 70 Prozent weniger auf das Klima auswirken, knapp 40 Prozent weniger Energie in der Herstellung benötigen und die Landnutzung sei um fast 80 Prozent geringer. Anders sieht es hingegen zum Teil beim Wasserverbrauch aus, wie eine Studie der Oxford University

Genuss

OATLEY an der New Yorker Börse

Oatly ist ein schwedisches Lebensmittelunternehmen mit Hauptsitz in Malmö und Produktionsstätten in Landskrona. Oatly entwickelt, produziert und vertreibt u.a. biologische Hafergetränke und -eis sowie Aufstriche, frei von Milch und Sojaprotein. Die Produkte des Unternehmens werden in Europa und den USA vertrieben, in Österreich etwa von SPAR und in zahlreichen Lokalen als Alternative zu Kuhmilch zum Kaffee.

In den USA erlangte das Unternehmen vor allem durch die Listung bei Starbucks und eine Empfehlung von Oprah Winfrey Bekanntheit. Der Börsengang erfolgte am 20. Mai an der New Yorker Technologiebörse NASDAQ. OATLEY war nach Beyond Meat der zweite rein pflanzliche Lebensmittelhersteller, der an die Börse ging. www.oatly.com



gezeigt hat. In Europa werden demnach für jeden Liter Kuhmilch 248 Liter Wasser verbraucht. Für einen Liter Reisdink hingegen müssen fast 600 Liter Wasser aufgewendet werden – der Grund dafür liegt in der Bewässerung der Reisfelder. Hoch ist auch der Wasserverbrauch für die Produktion eines Liters Mandelmilch – er liegt Studien zufolge bei rund 800 Litern. „Alles in allem ist es kein Wunder, dass die Zukunft pflanzlich is(s)t“, sagt Hnat. ■