

Factsheet Eiscreme, Juni 2022

Das Factsheet zum Marktcheck von Speiseeis

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	1
Greenpeace-Marktcheck Eiscreme	2
Bio-Produkte für unbeschwerten Genuss	2
Gentechnikfreies Speiseeis	2
Zahlen und Fakten zu Eis	3
Das Eis-Angebot im Supermarkt	4
Auch der Umwelt zuliebe rein pflanzlich	4
Bei Schokolade-Eis auf faire Herstellung achten	5
Beim Kauf von Eis auf Siegel achten	5

Greenpeace-Marktcheck Eiscreme

Neben Klassikern wie Vanille und Schokolade gibt es ein schier unüberschaubare Auswahl an Eis-Marken, -Sorten und -Geschmacksrichtungen. Auch in den Supermärkten sind die Kühlregale voll von den süßen Verlockungen in Form von Stieleis, Stanitzeln, Familienpackungen und Eisbechern in allen Größen. Greenpeace hat sich diese Produkte in den größten heimischen herkömmlichen Supermarktketten näher angeschaut. Bei dem Marktcheck zu Eis wurde beurteilt, wie viele Bio-Produkte es gibt und ob herkömmliches Eis erhältlich ist, das mit gentechnikfrei hergestellter Milch produziert wurde. Auch ob klimafreundliche vegane Produkte und Eis aus Österreich bei den einzelnen Supermarktketten angeboten wird, wollte Greenpeace wissen. Beurteilt und verglichen wurde das Gesamt-Sortiment an Eis-Produkten der Markenartikelindustrie und von den Eigenmarken des Handels.

Besonders negativ aufgefallen ist bei diesem Marktcheck der Lebensmittelkonzern Unilever. Die Produkte der bekannten Marken wie Eskimo, Cremissimo, Cornetto, Magnum, Solero etc. machen immerhin mehr als die Hälfte der geprüften Produkte beim Marktcheck aus. Unilever agiert sehr intransparent und gibt keine Auskunft zu den von Greenpeace abgefragten Kriterien wie Qualität der Zutaten und Herkunft. Bio-Produkte, die die höchsten Qualitätsstandards erfüllen und viele Vorteile für Mensch und Umwelt bieten, finden sich im Sortiment von Unilever jedenfalls nicht.

Bio-Produkte für unbeschwertem Genuss

Wer sich etwas gönnen und die Umwelt schonen will, greift am besten zu biologisch produziertem Speiseeis. Bio bietet viele Vorteile: Die schonende Bewirtschaftung unserer Böden sichert die Artenvielfalt und nützt auch wichtigen Bestäubern wie den Bienen, die für unsere Lebensmittelproduktion unverzichtbar sind. Das kommt Mensch und Umwelt zugute. Bei Speiseeis, das mehrheitlich Zutaten tierischen Ursprungs wie Milch oder Milch-Bestandteile enthält, macht der Griff zu bio zusätzlich Sinn. Bei der Fütterung der Tiere kommt in der biologischen Landwirtschaft garantiert kein gentechnisch verändertes Soja aus Regenwaldzerstörung zum Einsatz. Bio bedeutet auch bessere Haltungsbedingungen als bei herkömmlicher Produktion, also mehr Tierwohl für die Kühe. Alle Bio-Produkte haben hohe ökologischen Standards, die bei der Herstellung streng kontrolliert werden. 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-Produkte sind im Vergleich zu konventionell hergestellten im Schnitt um 25 Prozent klimafreundlicher. Sind die Bio-Lebensmittel auch regional produziert, verbessert sich dieser Wert sogar auf 31 Prozent.¹

Gentechnikfreies Speiseeis

Bio-Produkte sind immer garantiert gentechnikfrei hergestellt. Herkömmlich produzierte Lebensmittel, die mit oder aus gentechnisch veränderten Bestandteilen produziert werden, müssen laut den EU-Verordnungen

¹ <https://lebensmittel.greenpeace.at/blog-klimaschutz-und-ernaehrung/>
https://lebensmittel.greenpeace.at/assets/uploads/pdf/Factsheet_Klimaschutz_und_Ernaehrung.pdf

1829/2003 und 1830/2003 gekennzeichnet sein. Wird aber gentechnisch verändertes Futtermittel für die Herstellung von herkömmlichen Lebensmitteln mit tierischen Zutaten verwendet, muss dies nicht auf der Verpackung stehen. Die KonsumentInnen erfahren also nicht, ob die Kühe Gentech-Soja gefressen haben, geschweige denn woher das Soja stammt. Diese Lücke in der Kennzeichnungs-Verordnung wird von Greenpeace seit vielen Jahren kritisiert.

Der österreichische Lebensmittelhandel hat sich freiwillig verpflichtet keine Produkte anzubieten, bei denen in der Zutatenliste gentechnisch veränderte Bestandteile angeführt sind. Das macht auch aus Sicht des Handels Sinn, weil die ÖsterreicherInnen mit einer großen Mehrheit Gentechnik im Essen ablehnen, was regelmäßige Umfragen von Greenpeace² bestätigen.

Im Dunkeln bleibt jedoch, bei wie vielen der in Österreich verkauften, aber nicht hier produzierten Produkte mit tierischen Zutaten Gentech-Futter bei der Herstellung verwendet wurde. Allein die EU importiert jährlich rund 33 Millionen Tonnen Soja, der Großteil davon ist gentechnisch verändert. Es kommt aus Ländern wie Brasilien und Argentinien und landet zu rund 90 Prozent im Tierfutter. Für den Anbau von Soja werden weltweit wertvolle Wälder und andere wichtige Ökosysteme in großem Ausmaß zerstört, der Anbau erfolgt in weitläufigen Monokulturen und unter Verwendung von enormen Mengen an Pflanzengiften.

Bei heimischer Frischmilch - ebenso wie bei Geflügelfleisch und Eier aus Österreich - wird hingegen gänzlich auf gentechnisch verändertes Futtermittel verzichtet. Auch daher macht es Sinn beim Kauf von Eis auf Produkte aus Österreich zu achten.

Zahlen und Fakten zu Eis

Rund acht Liter Industrie- und handwerklich hergestelltes Eis werden pro Person in Österreich verspeist.³ Auf Österreich hochgerechnet sind das 71,3 Millionen Liter. Etwa 40 Euro pro Person werden alleine für industrielles Speiseeis ausgegeben. Die Eishersteller machten damit rund 350 Millionen Euro Umsatz im Jahr 2019.⁴ Die meisten zuletzt gekauften Eismarken der ÖsterreicherInnen waren Eskimo, Magnum, Cremisso und Schöller.⁵ Trotz der Größe des österreichischen Eismarktes, wird sehr wenig Speiseeis in Österreich produziert: laut Eurostat nämlich nur 2,75 Millionen Liter. Im Gegensatz dazu produzierte im Jahr 2020 Deutschland alleine 500 Millionen, Frankreich 450 Millionen und Italien 430 Millionen Liter Eis. Österreich bezieht also sein Speiseeis zu mehr als 95 Prozent aus dem benachbarten EU-Ländern.⁶

² <https://presse.greenpeace.at/repraesentative-umfrage-96-prozent-fordern-aus-von-gentechnik-bei-ama-guetesiegel/>

³ [OTS WKO 2020](https://www.ots.wko.at)

⁴ <https://www.markant-magazin.com/sortiment/speiseeis-neue-kreationen-im-fokus>

⁵ <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/630412/umfrage/beliebteste-marken-im-bereich-suessspeisen-und-speiseeis-in-oesterreich/>

⁶ <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/73170/umfrage/produktion-von-speiseeis-in-europa-seit-2008-nach-laendern/>

Das Eis-Angebot im Supermarkt

Beim aktuellen Greenpeace-Marktcheck hat die Umweltschutzorganisation in den Supermärkten das Eis-Sortiment untersucht. Nur vier Prozent aller geprüften Produkte sind in Bio-Qualität, erfüllen also die höchsten Standards für Mensch und Umwelt. Aber nur bei sieben von neun Supermärkten sind Bio-Produkte erhältlich, der Diskonter PennyMarkt und Unimarkt aus Oberösterreich haben gar kein Eis in Bio-Qualität.

Bei herkömmlichen Eis sind es lediglich fünf Prozent der Produkte, bei denen die Milch in den Zutaten gentechnikfrei hergestellt wurden, die Kühe also nicht mit Gentech-Soja gefüttert wurden. Dabei handelt es sich vorwiegend um Produkte aus heimischer Frischmilch.

Menschen, die sich rein pflanzlich ernähren, finden zumindest eine kleine Auswahl in den Kühlregalen und -truhen: 13 Prozent des Eis-Angebotes ist laut Zutatenliste vegan und zehn Prozent auch klar als vegan gekennzeichnet. Auch die Hersteller bekannter Marken wollen an diesem Markt mitnaschen und bieten zumindest einzelne Produkte in veganer Qualität.

Wer kein Gentechnik im Essen mag, hat es beim Eisgenuss also schwer. Bei etwa 80 Prozent aller Produkte kann nicht ausgeschlossen werden, dass über den Umweg des Futtermittels auch Gentech-Soja bei der Herstellung der Produkte zum Einsatz gekommen ist.

Interspar belegt Platz eins beim Sortiments-Vergleich von Eis: Der Supermarkt kann in allen Bewertungskategorien am meisten punkten und hat das beste Bio-Angebot. Platz zwei belegt das Tiroler Unternehmen MPreis und bekommt ebenfalls ein "Gut" von Greenpeace. Eine vergleichsweise gute Auswahl an veganen Produkten gibt es bei Billa und Billa Plus.

Auch der Umwelt zuliebe rein pflanzlich

Immer mehr Menschen entscheiden sich für einen veganen Lebensstil. Sie verzichten auf tierische Erzeugnisse, auch um einen Beitrag zum Klimaschutz zu leisten. Die mit Abstand wichtigste Stellschraube im Ernährungssektor hinsichtlich Klimaauswirkungen ist die Ernährungsweise, denn sowohl in Österreich sowie weltweit betragen die ernährungsbedingten Treibhausgas-Emissionen in Summe ca. 20 bis 30 Prozent der gesamten Emissionen. Der Umstieg von der derzeitigen durchschnittlichen Ernährungsweise in Österreich auf eine fleischreduzierte Ernährung würde 28 Prozent, auf eine vegetarische Ernährung satte 47 Prozent und auf eine vegane Ernährung 70 Prozent der Treibhausgase einsparen. Die Wahl von Bio-Produkten hat ein sehr hohes Klimaschutzpotenzial, denn dadurch können pro Produkt zwischen zehn bis 20 Prozent der Treibhausgasemissionen eingespart werden.⁷

⁷ Vgl. Studie [Klimaschutz und Ernährung](#), FiBL, 2021

Bei Schokolade-Eis auf faire Herstellung achten

Beim Kauf von Eis mit oder aus Kakao-Bestandteilen empfiehlt Greenpeace darauf zu achten, dass die Produkte sowohl biologisch, gentechnikfrei als auch sozial fair hergestellt sind. Dadurch können negative ökologische und soziale Konsequenzen auf die Umwelt und die Bäuerinnen und Bauern in den Ländern des Globalen Südens reduziert werden. Bei Produkten mit dem Siegel von Fairtrade erhalten die Menschen in den Herstellungsländern auch einen garantierten Mindestpreis.

Beim Kauf von Eis auf Siegel achten

Speiseeis in Bio-Qualität ist einfach zu erkennen: Es hat das EU-Bio-Siegel mit dem stilisierten Blatt aus weißen Sternen auf der Packung und zusätzlich oft noch ein weiteres Bio-Siegel einer Marke oder eines Bio-Verbandes. Eis mit Schokolade braucht neben einem Bio-Siegel auch eine Zertifizierung für sozial-faire Produktion wie ein Siegel von Fairtrade. Wer keine tierische Zutaten möchte, achtet auf entsprechende Hinweise, die Vegan-Blume oder das V-Label.



Garantiert gentechnikfrei sind auch alle Produkte, die das Siegel "ohne Gentechnik hergestellt" tragen. Hier sind weder gentechnisch verändertes Zutatenerlaubt noch wird Gentechnik-Futter bei der Herstellung der tierischen Inhaltsstoffe verwendet. Das gilt nicht nur für biologisch produzierte sondern auch für alle herkömmlich hergestellten Produkte.