

Lebensmittel unter der Lupe



Nährstoffmonitoringbericht zu Erfrischungsgetränken, Frühstückscerealien und Milchprodukten 2017 – 2024

Bettina Meidlinger, Alexandra Wolf

18.05.2026

Impressum

Die Arbeit wurde von der Österreichischen Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH (AGES) im Auftrag des Bundesministeriums für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMASGPK) erstellt.

Eigentümer, Verleger und Herausgeber:

AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH,
Spargelfeldstraße 191 | 1220 Wien | www.ages.at | Telefon: +43 50 555

Auftraggeberinnen:

BMASGPK (Sektion VII /Gruppe A Abteilung 3 – Mutter-, Kind-, Frauen- und Gendergesundheit, Ernährung): Mag.^a Judith Benedics; Christina Polak, MSc

Autorinnen:

AGES (Integrative Risikobewertung, Daten & Statistik – Abteilung Ernährung und Prävention):
Dr.ⁱⁿ Bettina Meidlinger; Dr.ⁱⁿ Alexandra Wolf

Mitwirkende Datenerfassung:

Christian Luipersbeck, MSc; Mag.^a Katrin Seper-Nagl; MMag.^a Felizitas Moll;
Irene Wallisch, MSc; Narine Barkhordarian, MSc; Dr.ⁱⁿ Birgit Dieminger-Schnürch

Kontakt: lebensmittellupe@ages.at

© AGES, **Mai 2026**

Alle Inhalte dieses Berichts, insbesondere Texte, Fotografien und Grafiken, sind urheberrechtlich geschützt. Die AGES hält, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, die ausschließlichen Werknutzungsrechte. Die AGES gewährt das Recht, einzelne Ausdrücke zum persönlichen Gebrauch herzustellen; weitergehende Verwendungen, Vervielfältigungen und/oder Verbreitungen sind nur nach vorheriger schriftlicher Zustimmung der AGES erlaubt, anzufragen unter presse@ages.at. Verstöße gegen das Urheberrechtsgesetz können sowohl strafrechtliche Folgen als auch Schadenersatzansprüche nach sich ziehen.

Inhalt

Impressum.....	2
Inhalt.....	3
Abkürzungsverzeichnis.....	4
Zusammenfassung	5
Einleitung	11
Methoden.....	13
Erhebung der Produktinformationen	13
Statistische Auswertung und Ergebnisdarstellung.....	15
Beschreibung des Stichprobenumfangs.....	18
Ergebnisse	19
Erfrischungs- und Teegetränke.....	19
Zucker	19
Energie.....	27
Frühstückscerealien.....	32
Zucker	32
Salz.....	41
Ballaststoffe	49
Milchprodukte.....	55
Zucker	55
Fazit.....	70
Abbildungsverzeichnis.....	72
Tabellenverzeichnis.....	76
Literaturverzeichnis.....	78

Abkürzungsverzeichnis

AGES	Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
BMASGPK	Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz
DGE	Deutsche Gesellschaft für Ernährung
g	Gramm
kcal	Kilokalorie
Max	Maximum
MD	Median
Min	Minimum
ml	Milliliter
MW	Mittelwert
n	Stichprobe
ÖGE	Österreichische Gesellschaft für Ernährung
WHO	Weltgesundheitsorganisation

Zusammenfassung

Hintergrund

Ernährung ist eine wesentliche Determinante der Gesundheit. In Österreich wird allerdings zu fett, zu salzig und vor allem zu süß gegessen. Eine ausgewogene Ernährung hängt einerseits von der Lebensmittelauswahl der Konsument:innen und andererseits von der ernährungsphysiologischen Qualität der angebotenen Lebensmittel ab. Verarbeitete Lebensmittel leisten einen entscheidenden Beitrag zur Energieaufnahme sowie zum Zucker-, Fett- und Salzkonsum. Die Zusammensetzung von verarbeiteten Lebensmitteln steht daher seit mehreren Jahren im Fokus der internationalen und nationalen Ernährungspolitik.

Die AGES führt seit mehreren Jahren ein Nährstoffmonitoring durch, um die Zusammensetzung der am österreichischen Markt verfügbaren, verarbeiteten Lebensmittel zu sammeln und dokumentieren. Daraus ergibt sich, dass innerhalb von Produktgruppen große Unterschiede im Nährstoffgehalt bestehen.

Neben der Umsetzung von Monitoringmaßnahmen ist darauf aufbauend auch die Ableitung von geeigneten Strategien zur Förderung von Produktverbesserungen beispielsweise zur Reduktion von Zucker und Salz in verarbeiteten Lebensmitteln (sogenannte Reformulierungsstrategien) wesentlich.

Anlässlich des „Zucker- und Salzgipfels“ am 6. Mai 2019 wurden zwischen dem ehemaligen Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz (BMASGK) und den Branchenvertreter:innen von Lebensmittelgewerbe, Lebensmittelhandel, der Nahrungsmittel- und Genussmittelindustrie (Lebensmittelindustrie) und dem Handelsverband Maßnahmen zur weiteren Reduktion von zugesetztem Zucker und Salz in bestimmten verarbeiteten Lebensmitteln (alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Frühstückscerealien und Milchprodukte) als Beitrag für eine gesunde Ernährung diskutiert. Im Anschluss daran bekannten sich der Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie und seine Mitgliedsunternehmen dazu, die Vorhaben im Bereich Reformulierung von alkoholfreien Erfrischungsgetränken, Frühstückscerealien und Milchprodukten zu unterstützen und unterzeichneten eine Absichtserklärung (Branchenvereinbarungen). Im Rahmen dieser Branchenvereinbarungen wurden spezifische Zielwerte für verschiedene Nährwerte formuliert, die österreichische Hersteller:innen auf freiwilliger Basis umsetzen können.

Ziel des vorliegenden Berichts ist es, anhand der Daten des AGES-Nährstoffmonitorings aus dem Projekt „Lebensmittel unter der Lupe“ die Entwicklung ausgewählter Nährstoffe von am österreichischen Markt erhältlichen Erfrischungs- und Teegetränken, Frühstückscerealien und Milchprodukten im Zeitraum von 2017/18 bis 2024 aufzuzeigen. Für die Beurteilung der Nährstoffgehalte innerhalb einer Produktgruppe wurden die Zielwerte der Brancheninitiative

herangezogen. Anzumerken ist, dass nicht nur Produkte von Hersteller:innen, die die Branchenvereinbarung unterstützen, in die Auswertung inkludiert wurden, sondern generell am österreichischen Markt verfügbare Produkte. Insgesamt wurden 4.383 Produkte in die Berechnungen inkludiert.

Ergebnisse – Gesamtauswertung (2017/18 – 2024)

Zuckergehalt in Erfrischungs- und Teegetränken

- Der Zuckergehalt der Erfrischungs- und Teegetränke lag im Jahr 2024 im Median bei 6,1 g pro 100 ml und damit um 1,0 g pro 100 ml niedriger als zum Zeitpunkt der Basiserhebung¹. Der maximale Zuckergehalt ging im gleichen Zeitraum von 15,9 g auf 15,0 g pro 100 ml zurück.
- Die höchsten medianen Zuckergehalte wurden bei Energy Drinks festgestellt, gefolgt von Bitterlimonaden und Cola-Limonaden. Die niedrigsten medianen Zuckergehalte wiesen teehaltige Getränke auf.
- Insbesondere bei Energy Drinks war eine zunehmende Verwendung von Süßungsmitteln zu beobachten.
- Der Zielwert für Zucker wurde im Jahr 2024 von 59,5 % der erfassten Produkte erreicht (Tabelle 1).

Tabelle 1. Übersicht: Zuckergehalt in Erfrischungs- und Teegetränken im Jahr 2024

Produktgruppen	MD (g/100 ml)	MW (g/100 ml)	Max (g/100 ml)	Zielwert ² (g/100 ml)	Zielwert erreicht (%)
Erfrischungs- und Teegetränke (gesamt)	6,1	5,8	15,0	6,7	59,5%
– Bitterlimonaden	7,8	7,4	15,0	6,7	31,6%
– Cola-Limonaden	7,6	5,9	11,2	6,7	39,7%
– Teehaltige Getränke	5,3	5,1	11,0	6,7	83,3%
– Fruchtsaftlimonaden/ andere Limonaden	6,0	5,8	14,0	6,7	60,1%
– Energy Drinks	10,0	6,4	12,0	6,7	43,0%

¹ 2018 bzw. Energy Drinks 2020

² Zielwert laut Brancheninitiative, Wert aus Zwischeninformation

Zuckergehalt in Frühstückscerealien

- Frühstückscerealien wiesen im Jahr 2024 einen medianen Zuckergehalt von 15,0 g pro 100 g auf. Der Zuckergehalt lag damit um 2,0 g pro 100 g unter dem Wert der Basiserhebung (2017/18). Der maximale Zuckergehalt sank im selben Zeitraum von 43,0 g auf 37,0 g pro 100 g.
- Knusprige Getreideerzeugnisse waren zuckerhaltiger als Müslis.
- Der Zielwert für Zucker wurde im Jahr 2024 von 95,4 % der erfassten Müslis und 79,1 % der erfassten knusprigen Getreideerzeugnisse erreicht (Tabelle 2).

Tabelle 2. Übersicht: Zuckergehalt in Frühstückscerealien im Jahr 2024

Produktgruppen	MD (g/100 g)	MW (g/100 g)	Max (g/100 g)	Zielwert ³ (g/100 g)	Zielwert erreicht (%)
Frühstückscerealien (gesamt)	15,0	14,6	37,0	25,0	91,0%
– Müslis	14,0	13,9	31,0	25,0	95,4%
– Knusprige Getreideerzeugnisse	18,0	16,4	37,0	25,0	79,1%

Zuckergehalt in Milchprodukten

- Im Jahr 2024 betrug der mediane Zuckergehalt von Milchprodukten 11,0 g pro 100 g bzw. 100 ml. Gegenüber der Basiserhebung (2018) war der Zuckergehalt um 1,5 g pro 100 g bzw. 100 ml niedriger. Der maximale Zuckergehalt ging im selben Zeitraum von 25,1 g auf 19,0 g pro 100 g bzw. 100 ml zurück.
- Detailauswertungen zeigen, dass der Zuckergehalt bei allen Produktuntergruppen (ausgenommen Trinkjoghurts/Joghurt drinks) zwischen der Basiserhebung 2018 und der Folgeerhebung 2022 zurückging. Zwischen 2022 und 2024 wurden hingegen keine signifikanten Veränderungen festgestellt.
- Die höchsten Zuckergehalte wiesen Dessertjoghurts und Topfencremen auf. Am geringsten war der Zuckergehalt bei nicht fermentierten Milchmischerzeugnissen.
- Die Anzahl der Produkte, die Süßungsmittel enthielten, stieg zwischen 2018 und 2024 von 5,2 % auf 8,3 % an. Ein Anstieg war insbesondere bei Topfencremen erkennbar.
- Die Zuckerzielwerte wurden im Jahr 2024 vom Großteil der erfassten Milchprodukte erreicht. Eine Ausnahme stellten Fruchtojoghurts dar (Tabelle 3).

³ Zielwert laut Brancheninitiative: 7,5 g pro Portion (30 g), entspricht umgerechnet 25 g pro 100 g

Tabelle 3. Übersicht: Zuckergehalt in Milchprodukten im Jahr 2024

Produktgruppen	MD (g/100 g)	MW (g/100 g)	Max (g/100 g)	Zielwert ⁴ (g/100 g)	Zielwert erreicht (%)
Milchprodukte (gesamt)	11,0	10,5	19,0	11,5/15,0	82,9% 
– Nicht fermentierte Milchmischerzeugnisse	8,9	8,7	12,0	11,5	97,0% 
– Fruchtojoghurts	11,0	11,2	17,6	11,5	65,5% 
– Trinkjoghurts/Joghurt drinks	10,7	9,4	12,5	11,5	87,5% 
– Fermentierte Fruchtmilch	11,0	10,7	12,0	11,5	90,0% 
– Dessertjoghurts, Topfencremen	12,0	11,4	19,0	15,0	90,8% 

Salzgehalt in Frühstückscerealien

- Der mediane Salzgehalt lag im Jahr 2024 bei 0,13 g pro 100 g und unterschied sich damit nicht signifikant gegenüber der Basiserhebung (2017/18). Es ist jedoch ein Rückgang im maximalen Salzgehalt von 2,7 g auf 2,2 g pro 100 g zu beobachten.
- Knusprige Getreideerzeugnisse waren salzhaltiger als Müslis. Am höchsten waren die Salzgehalte bei Cornflakes und anderen Flakes.
- Der überwiegende Teil der erfassten Frühstückscerealien trug nur in geringem Ausmaß zur Salzzufuhr bei. Dies galt insbesondere für Untergruppen wie Müslis und gepuffte Cerealien. Beim Konsum einer Portion Cornflakes konnten jedoch bis zu rund 20 % der maximal empfohlenen täglichen Salzzufuhr erreicht werden.
- Der Zielwert für Salz wurde im Jahr 2024 von 90,6 % der erfassten Müslis, aber nur von 51,1 % der erfassten knusprigen Getreideerzeugnisse erreicht (Tabelle 4). Bei Cornflakes und anderen Flakes lag der Anteil sogar nur bei 22,0 %.

⁴ Zielwert laut Brancheninitiative: bis 2022: 11,5 g pro 100 g (nicht fermentierte Milchmischerzeugnisse, Fruchtojoghurts, Trinkjoghurts/Joghurt drinks, fermentierte Fruchtmilch), bis 2025: 15,0 g (Dessertjoghurts, Topfencreme)

Tabelle 4. Übersicht: Salzgehalt in Frühstückscerealien im Jahr 2024

Produktgruppen	MD (g/100 g)	MW (g/100 g)	Max (g/100 g)	Zielwert ⁵ (g/100 g)	Zielwert erreicht (%)
Frühstückscerealien (gesamt)	0,13	0,26	2,20	0,475	79,9% 
– Müslis	0,08	0,17	1,12	0,475	90,6% 
– Knusprige Getreideerzeugnisse	0,46	0,51	2,20	0,475	51,1% 

Ballaststoffgehalt in Frühstückscerealien

- Der Ballaststoffgehalt reichte im Jahr 2024 von 0,5 bis 23,0 g pro 100 g, mit einem Median von 8,2 g. Der Gehalt unterschied sich nicht signifikant zum Jahr 2017/18.
- Müslis waren ballaststoffhaltiger als knusprige Getreideerzeugnisse (Tabelle 5).
- Für Ballaststoffe liegen keine Zielwerte vor; sie wurden anstelle des Vollkornanteils evaluiert.

Tabelle 5. Übersicht: Ballaststoffgehalt in Frühstückscerealien im Jahr 2024

Produktgruppen	MD (g/100 g)	MW (g/100 g)	Min (g/100 g)	Max (g/100 g)
Frühstückscerealien (gesamt)	8,2	8,3	0,5	23,0
– Müslis	8,8	9,2	4,8	23,0
– Knusprige Getreideerzeugnisse	5,9	5,9	0,5	15,0

Ergebnisse – Produktbezogene Auswertung

Die produktbezogene Auswertung inkludiert Produkte, die sowohl zum Zeitpunkt der Basiserhebung (2017/18) als auch im Rahmen der Folgerhebung (2024 bzw. für Milchprodukte 2022) erfasst wurden.

Zuckergehalte in Erfrischungs- und Teegetränken, Frühstückscerealien und Milchprodukten

- Bei 41,2 % der Erfrischungs- und Teegetränke, 48,1 % der Frühstückscerealien sowie 69,2 % der Milchprodukte war der Zuckergehalt zum Zeitpunkt der Folgerhebung geringer als zum Zeitpunkt der Basiserhebung.

⁵ Zielwert laut Brancheninitiative, Wert aus Zwischeninformation

- Die Senkung reichte bei Frühstückscerealien bis zu -13,0 g, bei Erfrischungs- und Teegetränken bis zu -6,1 g und bei Milchprodukten bis zu -5,8 g pro 100 g bzw. 100 ml. Bei den Getränken wurden teilweise Süßungsmittel eingesetzt.

Salzgehalte in Frühstückscerealien

- Der Salzgehalt war bei 43,4 % der Frühstückscerealien zum Zeitpunkt der Folgeerhebung geringer als zum Zeitpunkt der Basiserhebung. Die Senkung betrug bis zu -1,92 g pro 100 g.

Fazit

Bei den erfassten Produktgruppen ist ein Rückgang im Zucker- und Salzgehalt zu beobachten. Im Hinblick auf Ernährungsempfehlungen sind diese Änderungen aber gering. Auch hinsichtlich der Erfüllung der Zielwerte gibt es noch Verbesserungsbedarf.

Es ist daher von großer Bedeutung, auch weiterhin Maßnahmen zu setzen, um die Zucker- und Salzgehalte in Lebensmitteln zu reduzieren und die Zusammensetzung von Lebensmitteln (insbesondere alkoholfreien Erfrischungsgetränken, Frühstückscerealien und Milchprodukten) zu monitoren.

Einleitung

Ernährung ist eine wesentliche Determinante der Gesundheit. Eine inadäquate Ernährungsweise kann, neben vielen anderen Faktoren, das Risiko für Übergewicht und Adipositas erhöhen und die Entstehung von nichtübertragbaren Krankheiten wie Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes mellitus Typ 2 und bestimmten Krebsarten begünstigen.

Die österreichische Gesundheitsbefragung aus dem Jahr 2019 zeigt, dass bereits jede zweite Person ab 15 Jahren von Übergewicht oder Adipositas betroffen ist (Übergewicht: 34,5 %, Adipositas: 16,6 %) (Statistik Austria, 2020).

Laut Österreichischem Ernährungsbericht überschreitet mehr als die Hälfte der Erwachsenen die Richtwerte für die Energiezufuhr. Die Aufnahme an zugesetztem Zucker macht 17 % der Energieaufnahme aus (laut WHO sollten nicht mehr als 10 % der Nahrungsenergie in Form von Zucker aufgenommen werden). Die maximal wünschenswerte Zufuhr wird von rund 90 % der Frauen und 80 % der Männer überschritten (Rust et al., 2017).

Die Zusammensetzung von verarbeiteten Lebensmitteln hat, neben der Lebensmittelauswahl und der Ernährungskompetenz der Konsument:innen, einen großen Einfluss auf die tägliche Aufnahme von Energie und Nährstoffen (wie etwa Fett, Zucker und Salz).

Die AGES führt seit mehreren Jahren ein Nährstoffmonitoring durch, um die Zusammensetzung der am österreichischen Markt verfügbaren, verarbeiteten Lebensmitteln zu sammeln und zu dokumentieren. Im Rahmen des Projekts „Lebensmittel unter der Lupe“ werden dafür seit dem Jahr 2017 für ausgewählte Produktgruppen wie etwa Erfrischungs- und Teegetränke, Frühstückscerealien und Milchprodukte regelmäßig Nährwerte und andere produktbezogene Informationen systematisch gesammelt. Die Daten werden zudem für Konsument:innen aufbereitet und auf der Homepage www.lebensmittellupe.at zur Verfügung gestellt. Mit Hilfe des Online Tools können Konsument:innen unter anderem den Zucker-, Salz-, Fett- und Energiegehalt der Produkte vergleichen. Das Online Tool bietet zusätzlich praktische Tipps und Informationen rund um eine ausgewogene Ernährung und unterstützt Konsument:innen dabei, eine informierte Lebensmittelauswahl zu treffen.

Aufbauend auf Monitoringmaßnahmen ist auch die Ableitung von geeigneten Strategien zur Förderung von Produktverbesserungen (sogenannte Reformulierungsstrategien wie die Reduktion von Zucker und Salz in verarbeiteten Lebensmitteln) wesentlich und ist Teil der gesundheitspolitischen Diskussion in Kooperation mit den Hersteller:innen.

Die Reduktion von Zucker, Salz und Fett in verarbeiteten Lebensmitteln ist Ziel vieler Aktionspläne auf internationaler und nationaler Ebene und ist auch Bestandteil des österreichischen Strategieplans gesunde und nachhaltige Ernährung 2025–2030 (Benedics et al., 2024).

Anlässlich des „Zucker- und Salzgipfels“ am 6. Mai 2019 wurden zwischen dem ehemaligen Bundesministerium für Arbeit, Soziales, Gesundheit und Konsumentenschutz (BMASGK) und den Branchenvertreter:innen von Lebensmittelgewerbe, Lebensmittelhandel, der Lebensmittel- und Genussmittelindustrie und dem Handelsverband Maßnahmen zur weiteren Reduktion von zugesetztem Zucker und Salz in bestimmten verarbeiteten Lebensmitteln (alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Frühstückscerealien und Milchprodukte) als Beitrag für eine gesunde Ernährung diskutiert. Im Anschluss daran bekannten sich der Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie und seine Mitgliedsunternehmen dazu, die Vorhaben im Bereich Reformulierung von alkoholfreien Erfrischungsgetränken, Frühstückscerealien und Milchprodukten zu unterstützen und unterzeichneten eine Absichtserklärung (Branchenvereinbarungen). Im Rahmen dieser Branchenvereinbarungen wurden spezifische Zielwerte für verschiedene Nährwerte formuliert, die österreichische Hersteller:innen auf freiwilliger Basis umsetzen können.

Ziel des vorliegenden Berichts ist es, die Entwicklung der Nährstoffgehalte von am österreichischen Markt erhältlichen Erfrischungs- und Teegetränken, Frühstückscerealien und Milchprodukten im Zeitraum von 2017 bis 2024 (anhand der Daten des AGES-Nährstoffmonitorings) aufzuzeigen. Für die Beurteilung der Nährstoffgehalte innerhalb einer Produktgruppe wurden Zielwerte der Brancheninitiative herangezogen.

Methoden

Erhebung der Produktinformationen

Im Rahmen des Projekts „Lebensmittel unter der Lupe“ (www.lebensmittellupe.at) werden seit dem Jahr 2017 regelmäßig Produktinformationen von Erfrischungs- und Teegetränken, Frühstückscerealien und Milchprodukten gesammelt. Die Erfassung der Informationen erfolgt dabei nach einer standardisierten Methode, die auf Methodiken der EU Joint Action on Nutrition and Physical Activity (JANPA) sowie der EU Joint Action Best-ReMaP basiert.

Anhand der Produktkennzeichnung werden unter anderem folgende Informationen von verpackten, am österreichischen Markt erhältlichen Produkten erhoben: Marke, Handelsname, Sachbezeichnung, Nährwertdeklaration (Brennwert, Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß, Salz und Ballaststoffe je 100 g bzw. 100 ml), Zutatenliste, Nettofüllmenge und Portionsgröße.

Um den Gesamtmarkt bestmöglich abzubilden und möglichst viele Produkte einer Produktgruppe zu sammeln, werden die Produktinformationen sowohl durch Datenaufnahme (Fotografie der Produktverpackungen) im Einzelhandel, als auch durch Online-Recherche und Datenbereitstellung von Lebensmittelunternehmen erfasst.

Für Erfrischungs- und Teegetränke, Frühstückscerealien und Milchprodukte liegen jeweils eine Basis- und mehrere Folgeerhebungen vor. Die Basiserhebung erfolgte für die genannten Produktgruppen im Jahr 2017 bzw. 2018 (ausgenommen Energy Drinks ab 2020). Die Folgeerhebungen fanden 2020, 2022 und 2024 statt. Eine Übersicht der Erfassungszeiträume der für den Bericht herangezogenen Daten zeigt Tabelle 6.

Tabelle 6. Erhebungszeitpunkte

Produktgruppen	Basiserhebung	Folgeerhebung
Erfrischungs- und Teegetränke (ohne Energy Drinks)	2018	2024
Energy Drinks	2020	2024
Frühstückscerealien	2017/2018	2024
Milchprodukte	2018	2022, 2024

Für den vorliegenden Bericht wurden die Produkte auf Basis der erfassten Produktinformationen (Sachbezeichnung, Zutatenliste etc.) in folgende Gruppen eingeteilt:

Erfrischungs- und Teegetränke:

- Bitterlimonaden
- Cola-Limonaden
- Teehaltige Getränke (z. B. *Eistee, Erfrischungsgetränke mit Früchte- oder Schwarztee*)
- Fruchtsaftlimonaden und andere Limonaden (z. B. *Kräuterlimonaden*)
- Energy Drinks

Nicht inkludiert: Frucht- und Gemüsesäfte, Fruchtnektare, Smoothies, Fruchtsirupe sowie Produkte, die für Kinder im Alter von 0 bis 36 Monate vermarktet wurden.

Frühstückscerealien:

- Müslis
 - Klassische Müslis (inkl. Porridges) (z. B. *Basismüsli, Birchermüsli, Früchtemüsli, Schokomüsli, Porridge mit Früchten*)
 - Knuspermüslis
- Knusprige Getreideerzeugnisse
 - Cornflakes und andere Flakes (z. B. *Dinkelflakes*)
 - Gepuffte Cerealien
 - Gefüllte Cerealien (*Getreidekissen mit Cremefüllung*)
 - Sonstige knusprige Getreideerzeugnisse (z. B. *Kringel*)

Nicht inkludiert: pure Getreideflocken (Haferflocken etc.) sowie Produkte, die für Kinder im Alter von 0 bis 36 Monate vermarktet wurden.

Milchprodukte:

- Nicht fermentierte Milchmischerzeugnisse (Kakao-, Vanille-, Fruchtmilch)
- Nicht fermentierte Milchmischerzeugnisse (Kaffeemilch)
- Fruchtjoghurts
- Trinkjoghurts/Joghurtdrinks
- Fermentierte Fruchtmilch (z. B. *Fruchtbuttermilch, Fruchtsauermilch, Fruchtkefir*)
- Dessertjoghurts, Topfencremen
 - Joghurts mit Vanille, Kaffee, Schokolade etc.
 - Joghurts mit Schokolinsen etc. im Zweikammerbecher
 - Topfencremen und Frischkäsezubereitungen (mit Früchten, Fruchtzubereitung, Vanillegeschmack, Schokoladensplits etc.)

Nicht inkludiert: Naturprodukte (Konsummilch, Naturjoghurt etc.), Ayran, Trinkmolke, Molkemischerzeugnisse, milchhaltige Desserts (Pudding etc.) sowie Produkte, die für Kinder im Alter von 0 bis 36 Monate vermarktet wurden.

Anhand der Zutatenverzeichnisse wurde zudem ermittelt, ob den Produkten Süßungsmittel (gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe) zugesetzt wurden.

Statistische Auswertung und Ergebnisdarstellung

Im vorliegenden Bericht werden *Erfrischungs- und Teegetränke* hinsichtlich ihres Zucker- und Kaloriengehalts, *Frühstückscerealien* hinsichtlich ihres Zucker-, Salz- und Ballaststoffgehalts und *Milchprodukte* hinsichtlich ihres Zuckergehalts ausgewertet.

Dabei erfolgt zunächst eine Gesamtauswertung der Produktgruppe und anschließend eine produktbezogene Auswertung.

Bei der **Gesamtauswertung** werden die Energie- und Nährstoffgehalte der Produktgruppen mittels der statistischen Kennzahlen Median (MD), Mittelwert (MW), Minimum (Min) und Maximum (Max) tabellarisch dargestellt. Zusätzlich wird die Verteilung der Energie- und Nährstoffgehalte mittels Boxplots visualisiert.

Bei der **produktbezogenen Auswertung** werden Veränderungen im Nährstoffgehalt bei Produkten, die an mehreren Erhebungszeitpunkten erfasst wurden (im Folgenden als Produktpaare bezeichnet), aufgezeigt. Die Ergebnisse werden mittels Punkt (XY)-Diagramm illustriert. Auf der x-Achse sind alle Produktpaare und auf der y-Achse die Nährstoffgehalte der Produktpaare dargestellt.

Die Verknüpfung der Produktpaare erfolgte über Barcodes oder weitere Variablen wie etwa Marke und Handelsname.

Sowohl bei der Gesamt- als auch der produktbezogenen Auswertung wurde evaluiert, wie viele der erfassten Produkte die angestrebten **Zielwerte der Brancheninitiative** erreichen würden. Anzumerken ist, dass nicht nur Produkte von Hersteller:innen, die die Branchenvereinbarung unterstützen, in die Auswertung inkludiert wurden, sondern generell am österreichischen Markt verfügbare Produkte, da eine genaue Liste mit an der Branchenvereinbarung teilnehmenden Marken und Produkten nicht vorliegt.

Es wurden dabei folgende anzustrebende Ziele (bzw. Zielwerte) einbezogen:

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

- Reduktion des zugesetzten Zuckers bzw. Kaloriengehalts um 15 % im Zeitraum 2015 – 2025 (--> Zielwert: maximal 6,7 g Zucker pro 100 ml⁶)

Frühstückscerealien

- Reduktion des zugesetzten Zucker- und Salzgehalts um 5 % im Zeitraum 2015 – 2025 (--> Zielwerte: maximal 7,5 g Zucker pro Portion (30 g) $\triangleq$ 25 g Zucker pro 100 g, maximal 0,475 g Salz pro 100 g⁶)
- Anstelle des Ziels „Erhöhung des Vollkornanteils im Zeitraum 2015 – 2025“ wurde der Ballaststoffgehalt evaluiert (da aufgrund der gegebenen Kennzeichnung kein fundierter Rückschluss auf den Vollkornanteil möglich war)

Milchprodukte

- Bis 2022 maximal 11,5 g Zucker pro 100 ml bzw. 100 g für nicht fermentierte Milchmischerzeugnisse (Kakao-, Vanille-, Fruchtmilch etc.) und fermentierte Milchmischerzeugnisse (Fruchtjoghurts, Trinkjoghurts/Joghurtdrinks, fermentierte Fruchtmilch)
- Bis 2025 maximal 15,0 g Zucker pro 100 g für Dessertjoghurts/Topfencremen

Anhand der Daten für die gesamte Produktgruppe wurde zudem ermittelt, wie hoch die Nährstoffaufnahme im **Vergleich zu den Referenz- und Bezugswerten von Energie, Zucker, Salz und Ballaststoffen** ist. Als Beispiel wurden zehnjährige Kinder und Erwachsene gewählt.

Als Referenzwerte für die Energiezufuhr wurden 1.800 kcal für zehnjährige Kinder und 2.000 kcal für Erwachsene (jeweils gemittelte Werte auf Basis der DGE/ÖGE-Referenzwerte für Energie bei einem PAL-Wert von 1,4 (nach: DGE, 2015)) angenommen. Als Bezugswert für Zucker wurde die Empfehlung der Weltgesundheitsorganisation (WHO), die Aufnahme an freiem Zucker in sämtlichen Lebensphasen auf unter 10 Energieprozent zu reduzieren, verwendet. Unter „freie Zucker“ werden hier alle Zuckerarten verstanden, die Speisen und Getränken beigelegt werden. Aber auch jener Zucker, der natürlich in Honig, Sirup, Fruchtsaftkonzentraten und Fruchtsäften vorkommt (WHO, 2015). Für zehnjährige Kinder entsprechen 10 Energieprozent nicht mehr als 45 g Zucker pro Tag (bei einer Kalorienzufuhr von 1.800 kcal) und für Erwachsene nicht mehr als 50 g Zucker pro Tag (bei einer Kalorienzufuhr von

⁶ Zielwert aus: „Brancheninitiativen der Lebensmittelindustrie zur Reduktion von zugesetztem Zucker und Salz in bestimmten verarbeiteten Lebensmitteln 2015 – 2025, Zwischeninformation 2023“

2.000 kcal). Für Salz wurde eine maximale Aufnahme von 5 g pro Tag für zehnjährige Kinder (NHS, 2023) und 6 g pro Tag für Erwachsene (DGE, 2020) herangezogen.

Für Ballaststoffe wurde für Erwachsene der DGE/ÖGE-Referenzwert von mindestens 30 g pro Tag (DGE, 2021) angewendet.

Als Basis für die Portionsgrößen wurden für Kinder die Ernährungsempfehlungen des Programms „Richtig essen von Anfang an!“ (Bruckmüller et al., 2020) und für Erwachsene die österreichischen Ernährungsempfehlungen (AGES, 2025) verwendet.

Die Energie- und Nährstoffgehalte werden für die Basiserhebung (2017/2018, Energy Drinks: 2020) und die letzte Folgeerhebung (2024) beschrieben. Für Erfrischungs- und Teegetränke erfolgt zusätzlich eine Auswertung der statistischen Kennzahlen ohne Energy Drinks, da die Zeitpunkte der Basiserhebung variierten. Für kinderbezogene Auswertungen wurden nur Getränke ohne Energy Drinks herangezogen. Bei Milchprodukten wird, aufgrund des Zeitrahmens der Branchenvereinbarung, zusätzlich die Folgeerhebung des Jahres 2022 dargestellt.

Gleiche Produkte mit unterschiedlichen Nettofüllmengen wurden als ein Produkt in das Nährstoffmonitoring aufgenommen (sofern die Energie- und Nährwerte ident waren).

Bei Produkten, die in der Nährwertdeklaration das „<“-Symbol tragen (zum Beispiel <0,5 g Zucker pro 100 g), wurde bei der statistischen Analyse mit 0 g gerechnet.

Ausreißer und Extremwerte wurden im Datensatz belassen. Sie wurden auf Plausibilität überprüft. Auch in den Tabellen sowie den statistischen Tests wurden alle Werte (inklusive Ausreißer und Extremwerte) einbezogen.

Um zu überprüfen, ob die Energie- und Nährstoffgehalte zwischen zwei Erhebungsjahren statistisch signifikant unterschiedlich waren, wurde der Mann-Whitney-U-Test (nichtparametrischer Test für unabhängige Stichproben) angewendet.

Um zu testen, ob ein Zusammenhang zwischen Erhebungsjahr (Basiserhebung vs. Folgeerhebung) und Erreichung der Zielwerte (erreicht vs. nicht erreicht) besteht, wurden Chi-Quadrat-Tests durchgeführt.

Als statistisch signifikant wurden Unterschiede bewertet, bei denen statistische Testverfahren eine Irrtumswahrscheinlichkeit von $p < 0,05$ ergaben. Die Berechnungen und statistischen Auswertungen erfolgten mit dem Statistikprogramm IBM SPSS Statistics 26.

Beschreibung des Stichprobenumfangs

Die Erhebung im Jahr 2024 umfasste insgesamt 817 Erfrischungs- und Teegetränke, 512 Frühstückscerealien und 659 Milchprodukte. Die Stichprobenumfänge der vorangegangenen Erhebungen (Basiserhebung, Folgerhebung 2022 für Milchprodukte) sind in Tabelle 7 dargestellt.

Tabelle 7. Stichprobenumfang

Produktgruppen	Basiserhebung n (Jahr)	Folgerhebung n (Jahr)
Erfrischungs- und Teegetränke	514 (2018 bzw. Energy Drinks 2020)	817 (2024)
Frühstückscerealien	620 (2017/18)	512 (2024)
Milchprodukte	667 (2018)	594 (2022), 659 (2024)

Abweichungen in der Produktanzahl zwischen den Erhebungsjahren können unter anderem auf Unterschiede bzw. methodische Adaptierungen bei der Datenerhebung (z. B. Anzahl besuchter Märkte pro Handelskette oder Größe/Sortiment der Märkte, Ausmaß Onlinerecherche) zurückzuführen sein. Eine geringere oder höhere Produktanzahl bedeutet daher nicht automatisch, dass das Produktsortiment kleiner oder größer geworden ist.

Von den erfassten Produkten konnten insgesamt 735 Produktpaare (davon 182 Erfrischungs- und Teegetränke, 235 Frühstückscerealien, 318 Milchprodukte) ermittelt werden, die sowohl zum Zeitpunkt der Basiserhebung als auch bei der Folgerhebung erfasst wurden.

Ergebnisse

Nachfolgend werden die Energie- und Nährstoffgehalte von Erfrischungs- und Teegetränken, Frühstückscerealien und Milchprodukten im Zeitraum von 2017/18 bis 2024 dargestellt.

Erfrischungs- und Teegetränke

Die erfassten Erfrischungs- und Teegetränke werden hinsichtlich ihres Zucker- und Energiegehalts beschrieben.

Zucker

Gesamtauswertung der Produktgruppe

Zuckergehalt

Die Zuckergehalte der erfassten Erfrischungs- und Teegetränke lagen zum Zeitpunkt der Basiserhebung⁷ zwischen 0 und 15,9 g Zucker pro 100 ml, mit einem Median von 7,1 g. Energy Drinks lieferten die höchsten medianen Zuckergehalte (MD = 9,9 g/100 ml). Weiters folgten Bitterlimonaden (MD = 9,1 g/100 ml), Cola-Limonaden (MD = 8,7 g/100 ml) sowie Fruchtsaftlimonaden und andere Limonaden (MD = 7,4 g/100 ml). Den geringsten Zuckergehalt wiesen teehaltige Getränke (MD = 5,1 g/100 ml) auf (Tabelle 8, Abbildung 1).

In der Folgerhebung 2024 waren die Zuckergehalte der erfassten Erfrischungs- und Teegetränke signifikant geringer als zum Zeitpunkt der Basiserhebung ($p < 0,001$). Der Median lag im Jahr 2024 bei 6,1 g Zucker pro 100 ml (-1,0 g/100 ml) und der Maximalwert bei 15,0 g Zucker pro 100 ml (-0,9 g/100 ml).

Detaillierte Auswertungen auf Produktuntergruppenebene zeigen, dass sich die Zuckergehalte von Bitterlimonaden sowie Fruchtsaftlimonaden und anderen Limonaden signifikant zwischen Basis- und Folgerhebung 2024 unterschieden. Bei Bitterlimonaden war der mediane

⁷ 2018 bzw. Energy Drinks 2020

Zuckergehalt um 1,3 g pro 100 ml ($p < 0,01$) und bei Fruchtsaftlimonaden und anderen Limonaden um 1,4 g pro 100 ml ($p < 0,001$) geringer. Andere Produktuntergruppen unterschieden sich nicht signifikant (Tabelle 8, Abbildung 1).

Tabelle 8. Zuckergehalt in Erfrischungs- und Teegetränken (g pro 100 ml) – Vergleich 2018 (bzw. 2020 Energy Drinks) und 2024

Produktgruppe	2018 n	2018 MD	2018 MW	2018 Min/Max	2024 n	2024 MD	2024 MW	2024 Min/Max	p [†])
Erfrischungs- und Teegetränke (gesamt) ⁸	514	7,1	6,9	0,0–15,9	817	6,1	5,8	0,0–15,0	***
ohne Süßungsmittel	425	8,2	7,9	0,0–15,0	654	6,9	6,8	0,0–15,0	***
mit Süßungsmittel	89	0,5	2,3	0,0–12,0	163	0,0	2,0	0,0–11,0	ns
Bitterlimonaden	21	9,1	9,6	4,1–15,9	38	7,8	7,4	0,0–15,0	**
ohne Süßungsmittel	19	9,3	10,2	7,1–15,9	35	7,9	7,9	4,0–15,0	**
mit Süßungsmittel	2	4,2	4,2	4,1–4,3	3	0,0	1,5	0,0–4,4	ns
Cola-Limonaden	42	8,7	6,6	0,0–11,2	58	7,6	5,9	0,0–11,2	ns
ohne Süßungsmittel	27	9,8	9,5	6,8–11,2	34	9,2	9,0	7,0–11,2	ns
mit Süßungsmittel	15	0,0	1,3	0,0–6,8	24	0,0	1,4	0,0–7,0	ns
Teehaltige Getränke	78	5,1	5,0	0,0–8,7	144	5,3	5,1	0,0–11,0	ns
ohne Süßungsmittel	65	5,5	5,3	0,0–8,7	124	5,7	5,5	0,0–11,0	ns
mit Süßungsmittel	13	4,4	3,4	0,2–4,7	20	4,3	2,6	0,0–4,9	ns
Fruchtsaftlimonaden/andere Limonaden	284	7,4	7,2	0,0–14,0	484	6,0	5,8	0,0–14,0	***
ohne Süßungsmittel	251	8,2	7,8	0,0–14,0	408	6,7	6,4	0,0–14,0	***
mit Süßungsmittel	33	2,2	2,8	0,0–7,5	76	1,8	2,4	0,0–7,8	ns
Energy Drinks ⁸	89	9,9	7,2	0,0–14,0	93	10,0	6,4	0,0–12,0	ns
ohne Süßungsmittel	63	11,0	9,6	3,9–14,0	53	11,0	10,4	6,6–12,0	ns
mit Süßungsmittel	26	0,0	1,5	0,0–12,0	40	0,0	1,2	0,0–11,0	ns
Erfrischungs- und Teegetränke (ohne Energy Drinks)	425	6,9	6,9	0,0–15,9	724	6,0	5,7	0,0–15,0	***
ohne Süßungsmittel	362	7,7	7,6	0,0–15,9	601	6,7	6,5	0,0–15,0	***
mit Süßungsmittel	63	2,2	2,6	0,0–7,5	123	1,2	2,2	0,0–7,8	ns

[†]) p-Wert: Vergleich 2018 (Energy Drinks 2020) und 2024, $p < 0,001$ = ***, $p < 0,01$ = **, $p < 0,05$ = *, $p > 0,05$ = ns

⁸ 2018 bzw. Energy Drinks 2020

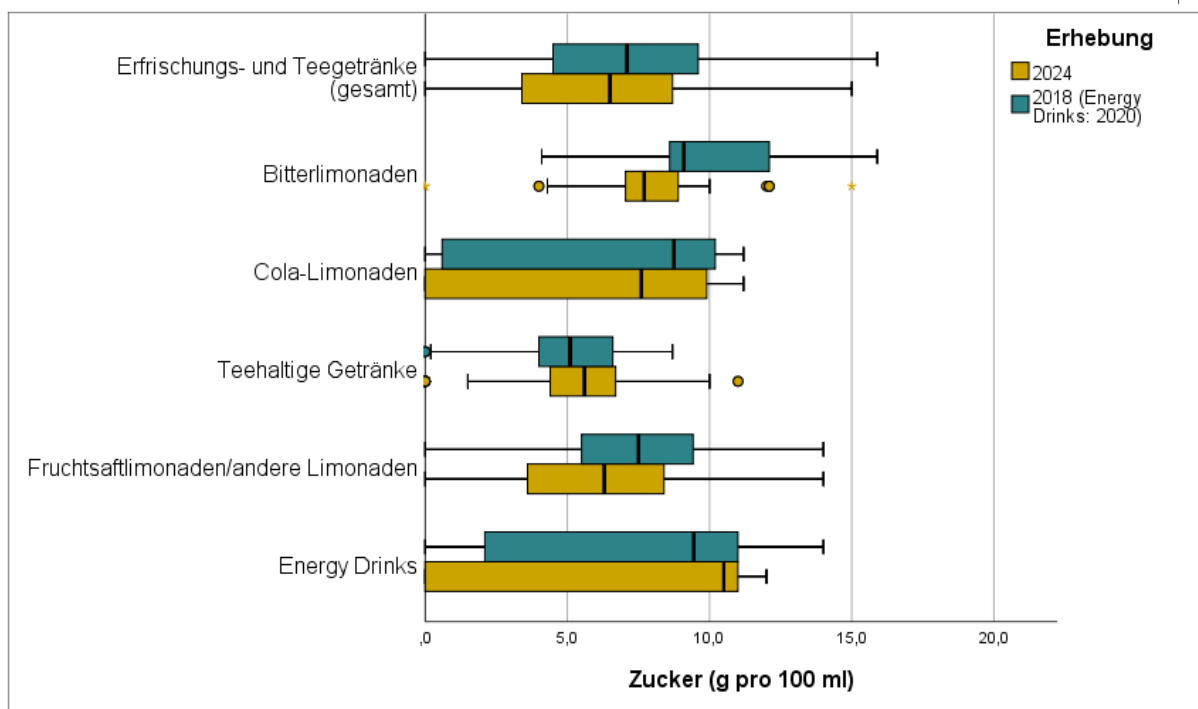


Abbildung 1. Zuckergehalt in Erfrischungs- und Teegetränken (g pro 100 ml) – Vergleich 2018 (bzw. Energy Drinks 2020) und 2024

Süßungsmittel

Im Jahr 2024 hatten 20 % der erfassten Erfrischungs- und Teegetränke Süßungsmittel zugesetzt. Süßungsmittel waren am häufigsten in Energy Drinks und Cola-Limonaden enthalten. Im Vergleich zur Basiserhebung zeigte sich insbesondere bei Energy Drinks ein Anstieg (Abbildung 2), jedoch waren die Veränderungen statistisch nicht signifikant.

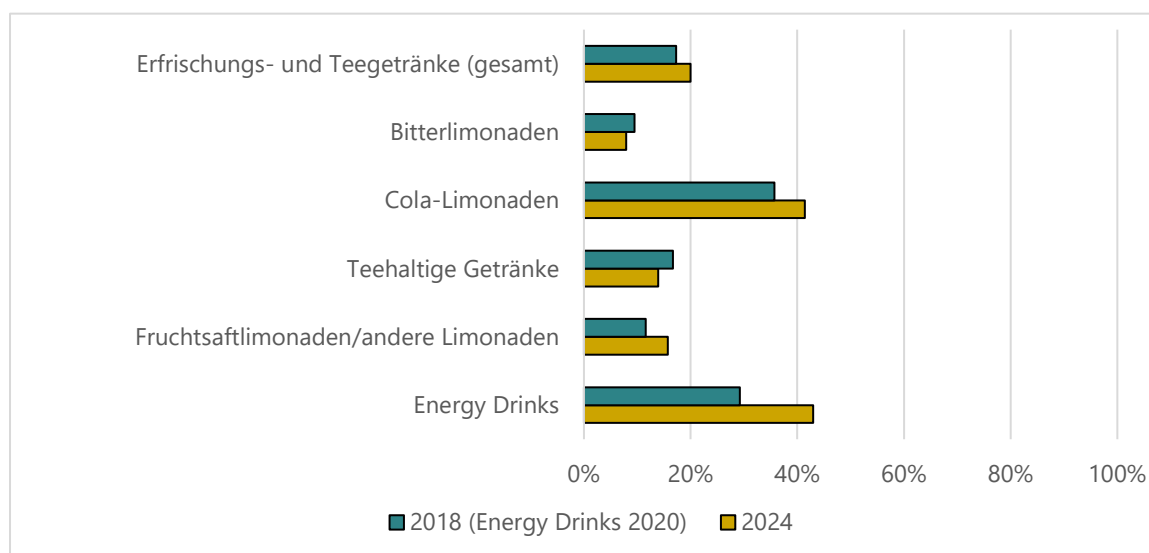


Abbildung 2. Anteil an Erfrischungs- und Teegetränken mit Zusatz von Süßungsmitteln (in Prozent) – Vergleich 2018 (Energy Drinks 2020) und 2024

Zielwerterreichung

Der festgelegte Zielwert von maximal 6,7 g Zucker pro 100 ml wurde zum Zeitpunkt der Basiserhebung (2018 bzw. Energy Drinks 2020) von 44,4 % der erfassten Erfrischungs- und Teegetränke erfüllt. Im Jahr 2024 stieg die Häufigkeit signifikant auf 59,5 % (+15,1 Prozentpunkte) ($p < 0,001$) (Abbildung 3).

Auswertungen auf Produktuntergruppenebene zeigen, dass die Zielwerte zum Zeitpunkt der Basiserhebung am häufigsten von teehaltigen Getränken (78,2 %) erreicht wurden. Bei Fruchtsaftlimonaden und anderen Limonaden sowie Energy Drinks lag der Anteil bei rund 40 %, bei Cola-Limonaden bei rund 30 % und bei Bitterlimonaden bei rund 15 %.

Im Jahr 2024 konnte bei Fruchtsaftlimonaden und anderen Limonaden eine signifikant häufigere Zielwerterreichung beobachtet werden ($p < 0,001$). Der Anteil stieg auf 60,1 % (+19,3 Prozentpunkte). Auch bei anderen Produktuntergruppen war ein geringer, aber nicht signifikanter Anstieg zu beobachten (Abbildung 3).

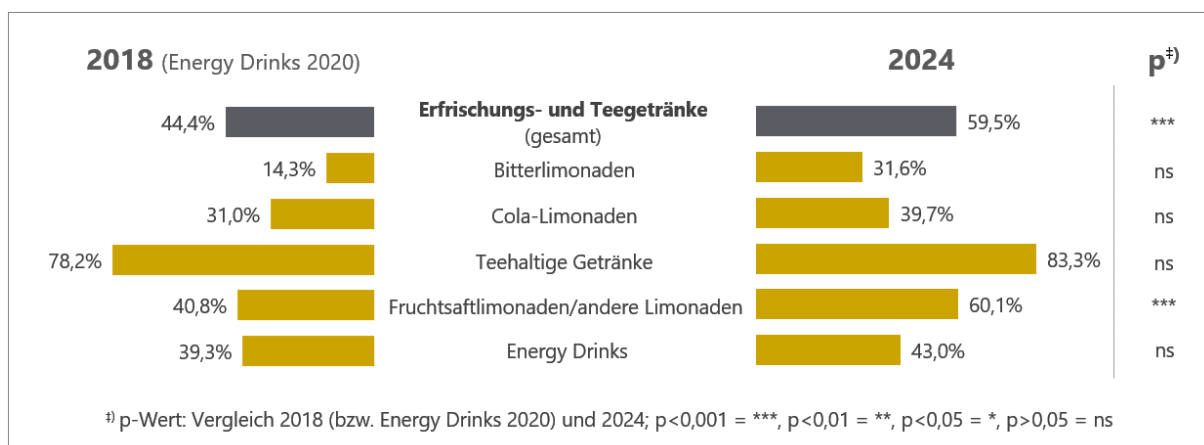


Abbildung 3. Anteil der Erfrischungs- und Teegetränke (in Prozent), die maximal 6,7 g Zucker pro 100 ml enthielten, getrennt nach Erhebungsjahr

Werden ausschließlich Produkte ohne Zusatz von Süßungsmitteln betrachtet, wird der Zielwert seltener erreicht. Eine Übersicht zeigt Abbildung 4.

Bei den erfassten Energy Drinks ohne Zusatz von Süßungsmitteln ist zu beobachten, dass der Zielwert im Jahr 2024 um über 10 Prozentpunkte seltener erreicht wurde als im Jahr 2020 (Abbildung 4).

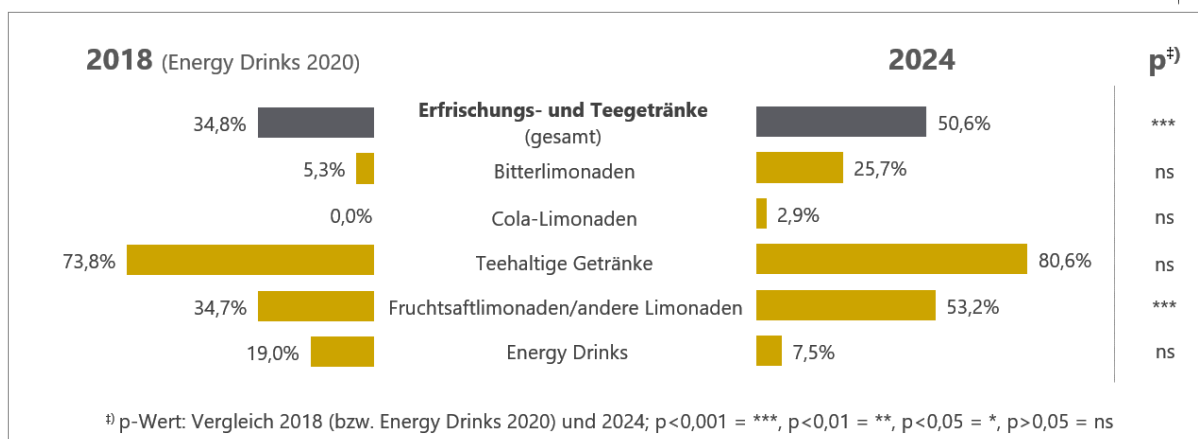


Abbildung 4. Anteil der Erfrischungs- und Teegetränke ohne Zusatz von Süßungsmitteln (in Prozent), die maximal 6,7 g Zucker pro 100 ml enthielten, getrennt nach Erhebungsjahr

Vergleich mit dem Referenzwert für die Zuckerzufuhr

Im Jahr 2018 erzielte der Konsum von einem Glas (200 ml) Erfrischungs- und Teegetränk (ohne Energy Drinks) mit medianem Zuckergehalt bei zehnjährigen Kindern 30,7 % der maximal empfohlenen Zufuhr an Zucker pro Tag. Im Jahr 2024 lag der Anteil 4,0 Prozentpunkte niedriger bei 26,7 % (Abbildung 5).

Beim Konsum eines Glases mit dem höchsten Zuckergehalt erreichte ein zehnjähriges Kind 70,7 % (Basiserhebung) bzw. 66,7 % (Folgerhebung) der täglich maximal empfohlenen Zuckermenge (Abbildung 5).

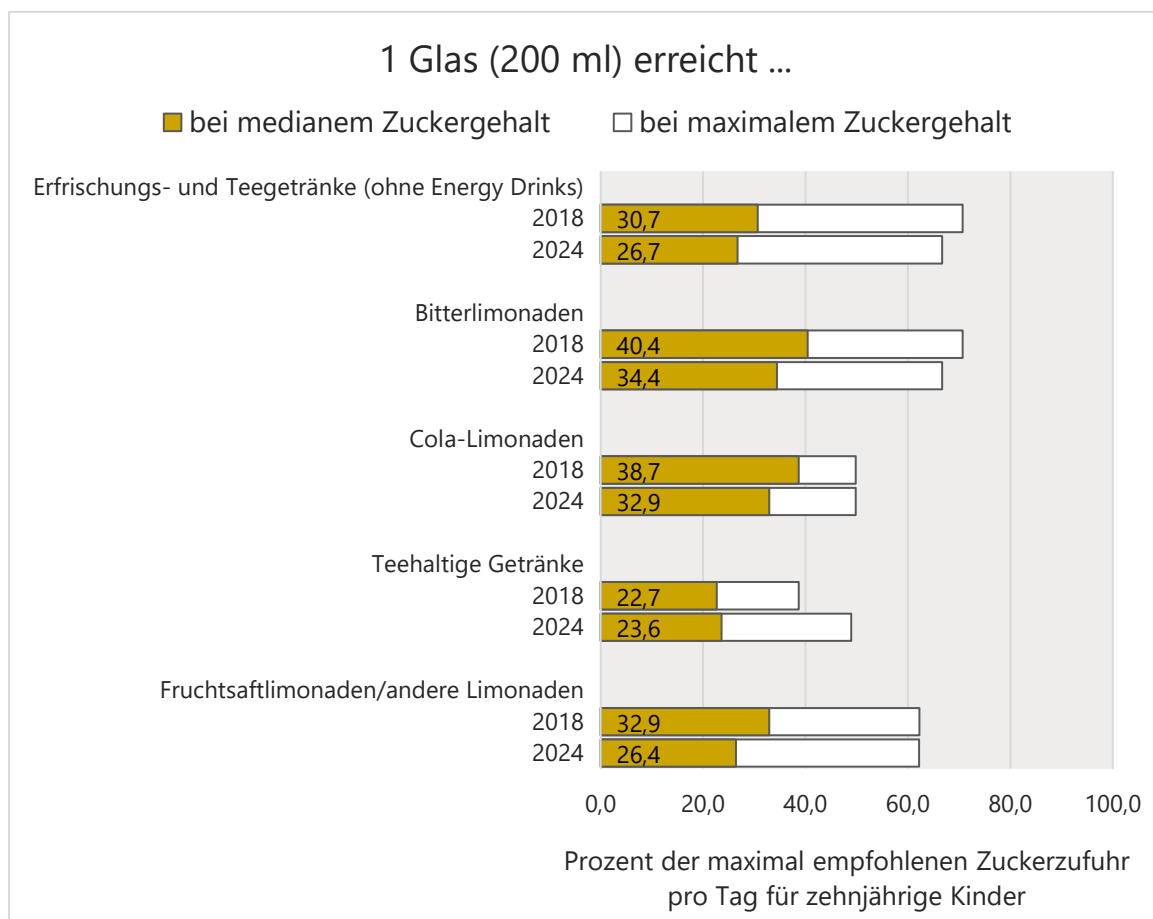


Abbildung 5. Anteil an der maximal empfohlenen Zuckerzufuhr pro Tag durch den Konsum eines Glases Erfrischungs- und Teegetränke (ohne Energy Drinks) (200 ml) mit medianem und maximalem Zuckergehalt, berechnet für ein zehnjähriges Kind

Bei Erwachsenen sind die Ergebnisse ähnlich (Abbildung 6).

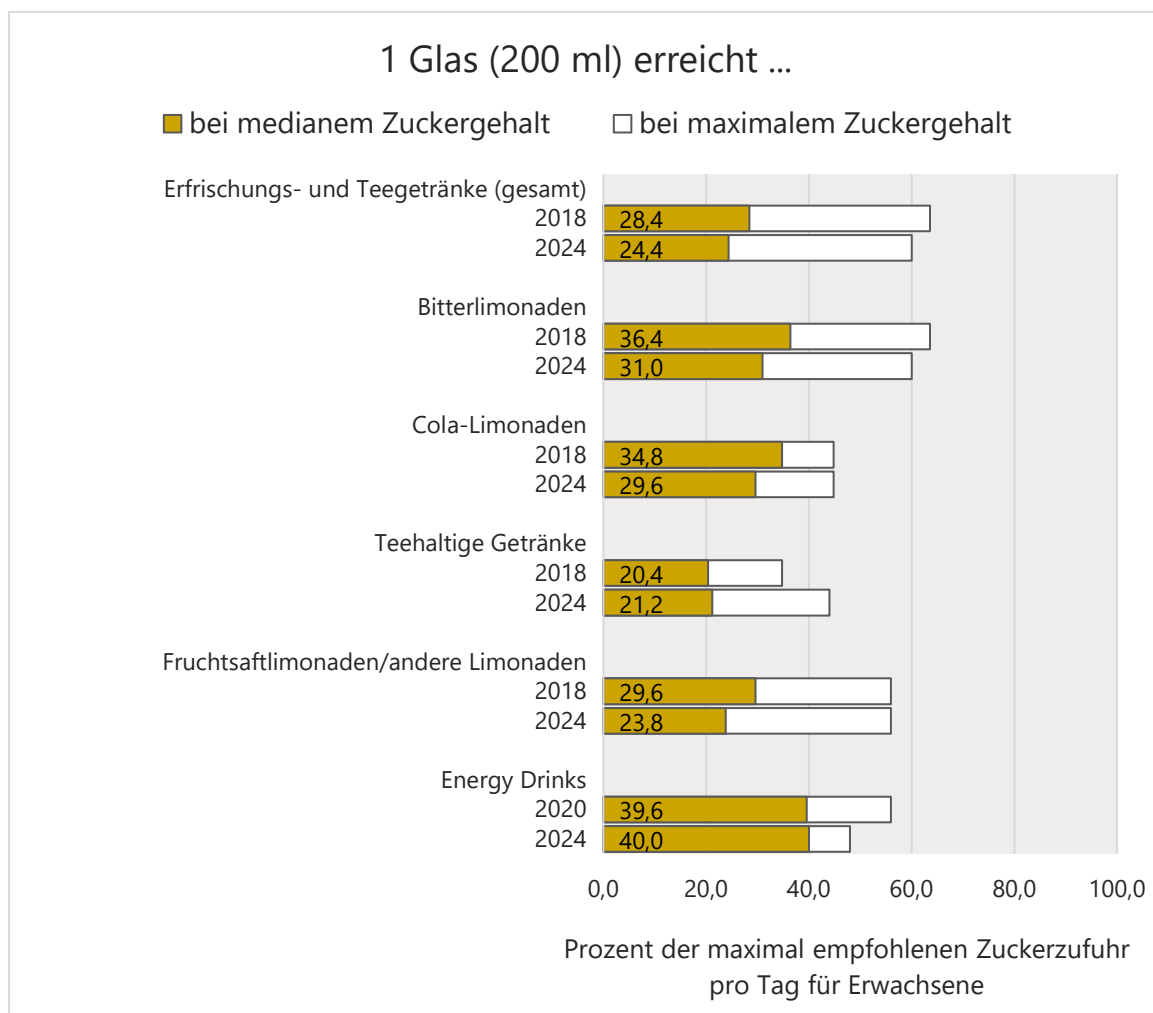


Abbildung 6. Anteil an der maximal empfohlenen Zuckerzufuhr pro Tag durch den Konsum eines Glases Erfrischungs- und Teegetränk (200 ml) mit medianem und maximalem Zuckergehalt, berechnet für Erwachsene

Produktbezogene Auswertung

Bei den erfassten Erfrischungs- und Teegetränken konnten 182 Produktpaare identifiziert werden, die sowohl bei der Basiserhebung (2018 bzw. Energy Drinks 2020) als auch bei der Folgeerhebung 2024 im Markt erhältlich waren.

Die medianen Zuckergehalte der Produktpaare waren tendenziell höher im Vergleich zum Gesamtproduktspektrum (Tabelle 9, Tabelle 8).

Tabelle 9. Zuckergehalt in Produktpaaren der Erfrischungs- und Teegetränke (g pro 100 ml) – Vergleich 2018 (bzw. 2020 Energy Drinks) und 2024

Produktgruppe	n	2018 MD	2018 MW	2018 Min/Max	2024 MD	2024 MW	2024 Min/Max
Erfrischungs- und Teegetränke (gesamt) ⁹	182	7,2	6,9	0–13,0	6,7	6,4	0–12,1

Bei rund der Hälfte (49,5 %) der erfassten Produktpaare der **Erfrischungs- und Teegetränke** war der Zuckergehalt im Jahr 2024 unverändert im Vergleich zum Zeitpunkt der Basiserhebung (2018 bzw. Energy Drinks 2020). Bei 41,2 % war der Zuckergehalt im Jahr 2024 geringer und bei 9,3 % erhöht. Die Senkung lag zwischen -0,1 g und -6,1 g pro 100 ml und der Anstieg zwischen +0,1 g und +3,6 g pro 100 ml (Abbildung 7).

Anzumerken ist, dass bei Produkten mit hoher Senkung (ab -3 g pro 100 ml) im Jahr 2024 Süßungsmittel eingesetzt wurden.

Den Zielwert erreichten im Jahr 2018 40,7 % und im Jahr 2024 52,7 % der Produktpaare (+12,0 Prozentpunkte).

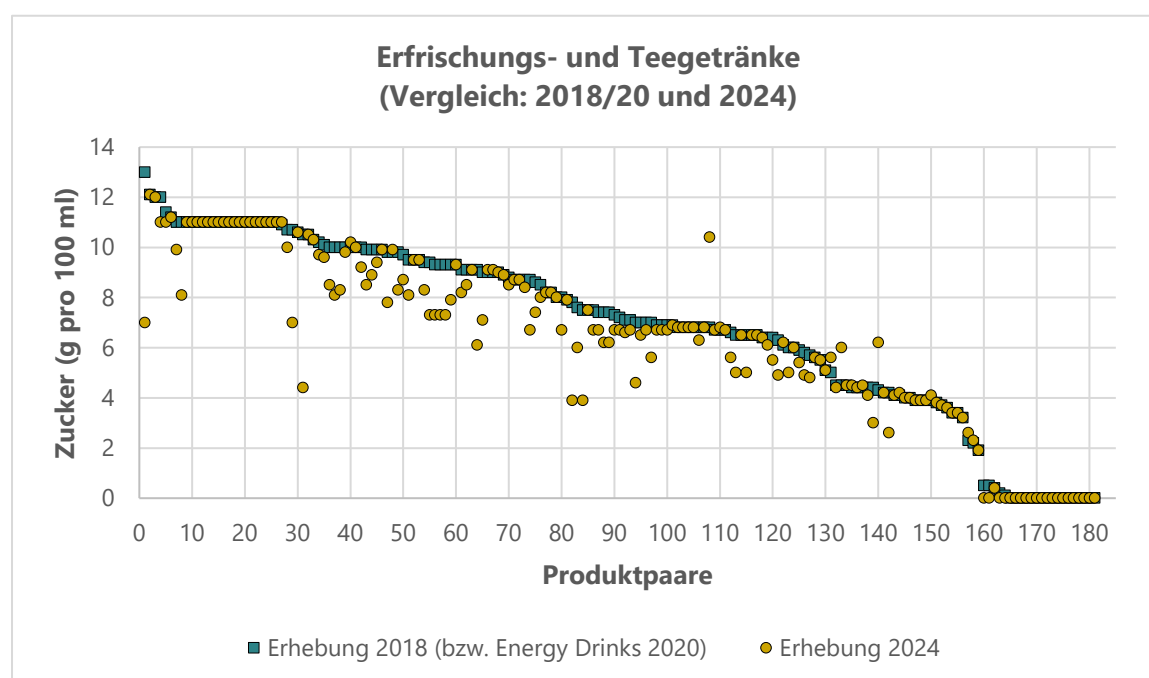


Abbildung 7. Zuckergehalt in Erfrischungs- und Teegetränken – Produktpaare 2018 (bzw. Energy Drinks 2020) und 2024

⁹ 2018 bzw. Energy Drinks 2020

Energie

Gesamtauswertung der Produktgruppe

Energiegehalt

Die Energiegehalte der erfassten Erfrischungs- und Teegetränke lagen zum Zeitpunkt der Basiserhebung¹⁰ zwischen 0 und 78 kcal pro 100 ml (MD = 30 kcal/100 ml). Die höchsten medianen Energiegehalte wiesen Energy Drinks auf (MD = 42 kcal/100 ml), gefolgt von Bitterlimonaden (MD = 38 kcal/100 ml), Cola-Limonaden (MD = 36 kcal/100 ml) sowie Fruchtsaftlimonaden und anderen Limonaden (MD = 32 kcal/100 ml). Am geringsten waren die Gehalte bei teehaltigen Getränken (MD = 22 kcal/100 ml) (Tabelle 10, Abbildung 8).

Im Jahr 2024 wiesen die erfassten Erfrischungs- und Teegetränke signifikant geringere Energiegehalte auf im Vergleich zum Zeitpunkt der Basiserhebung ($p < 0,001$). Die Energiegehalte lagen zwischen 0 und 62 kcal pro 100 ml, mit einem Median von 27 kcal (Tabelle 10).

Detailauswertungen auf Untergruppenebene zeigen signifikante Unterschiede bei Bitterlimonaden sowie Fruchtsaftlimonaden und anderen Limonaden (Tabelle 10).

Tabelle 10. Energiegehalt in Erfrischungs- und Teegetränken (kcal pro 100 ml) – Vergleich 2018 (bzw. 2020 Energy Drinks) und 2024

Produktgruppe	2018 n	2018 MD	2018 MW	2018 Min/Max	2024 n	2024 MD	2024 MW	2024 Min/Max	p [‡])
Erfrischungs- und Teegetränke (gesamt) ¹⁰	514	30	30	0–78	817	27	25	0–62	***
ohne Süßungsmittel	425	35	34	0–78	654	30	29	0–62	***
mit Süßungsmittel	89	4	11	0–49	163	4	10	0–48	ns
Bitterlimonaden	21	38	41	19–66	38	33	32	2–62	**
ohne Süßungsmittel	19	39	43	30–66	35	34	34	19–62	***
mit Süßungsmittel	2	19	19	19–19	3	3	8	2–20	ns
Cola-Limonaden	42	36	27	0–50	58	31	24	0–45	ns
ohne Süßungsmittel	27	40	39	28–50	34	38	37	29–45	ns
mit Süßungsmittel	15	1	6	0–28	24	1	6	0–28	ns
Teehaltige Getränke	78	22	21	1–35	144	22	22	1–49	ns
ohne Süßungsmittel	65	24	22	1–35	124	24	23	1–49	ns
mit Süßungsmittel	13	19	15	2–20	20	18	12	1–21	ns

¹⁰ 2018 bzw. Energy Drinks 2020

Produktgruppe	2018 n	2018 MD	2018 MW	2018 Min/Max	2024 n	2024 MD	2024 MW	2024 Min/Max	p ^{†)}
Fruchtsaftlimonaden/andere Limonaden	284	32	31	0–60	484	27	25	0–60	***
ohne Süßungsmittel	251	35	33	0,3–60	408	28	28	0–60	***
mit Süßungsmittel	33	13	14	0–32	76	14	13	1–35	ns
Energy Drinks ¹⁰⁾	89	42	32	0,4–78	93	42	29	1–54	ns
ohne Süßungsmittel	63	45	41	17–78	53	46	44	28–54	ns
mit Süßungsmittel	26	3	9	0,4–49	40	3	8	1–48	ns
Erfrischungs- und Teegetränke (ohne Energy Drinks)	425	30	29	0–66	724	26	25	0–62	***
ohne Süßungsmittel	362	33	32	0,3–66	601	28	28	0–62	***
mit Süßungsmittel	63	13	12	0–32	123	9	11	0–35	ns

^{†)} p-Wert: Vergleich 2018 (Energy Drinks 2020) und 2024, $p < 0,001 = ***$, $p < 0,01 = **$, $p < 0,05 = *$, $p > 0,05 = ns$

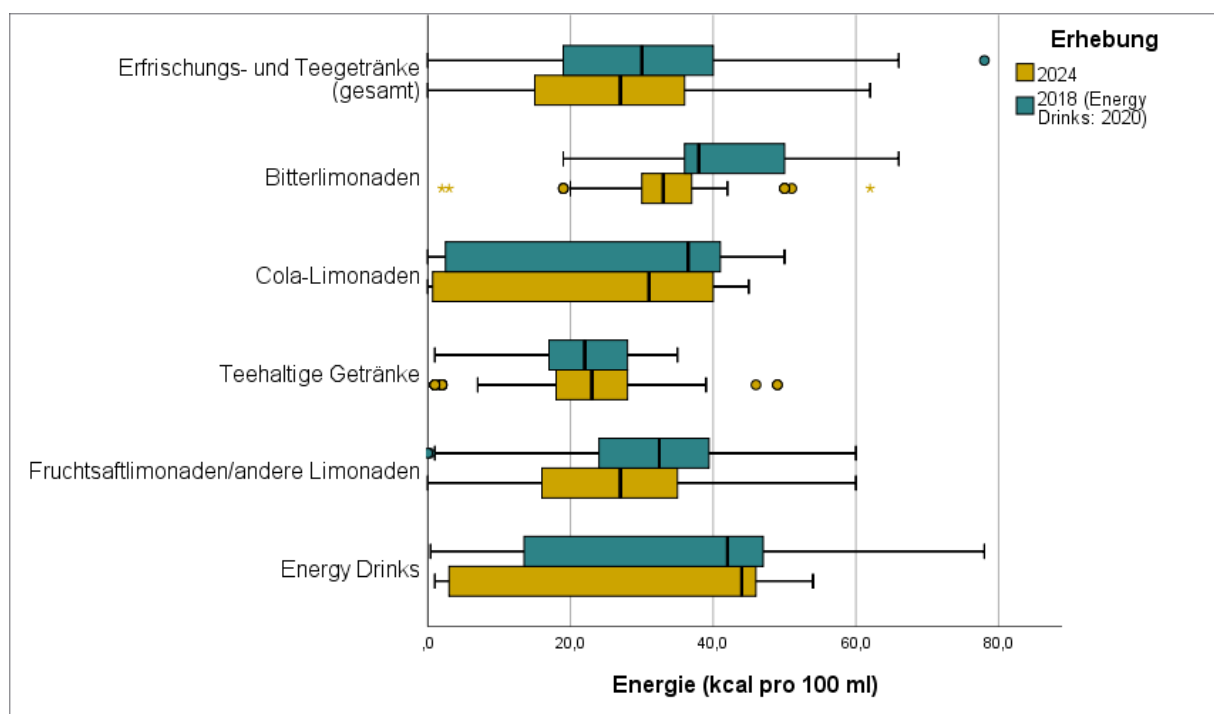


Abbildung 8. Energiegehalt in Erfrischungs- und Teegetränken (kcal pro 100 ml) – Vergleich 2018 (Energy Drinks 2020) und 2024

Vergleich mit dem Richtwert für die Energiezufuhr

Beim Konsum von einem Glas (200 ml) Erfrischungs- und Teegetränk (ohne Energy Drinks) mit medianem Energiegehalt erreichte ein zehnjähriges Kind im Jahr 2018 3,3 % und im Jahr 2024 2,9 % des Richtwerts für die tägliche Energiezufuhr.

Beim Konsum eines Glases mit dem höchsten Energiegehalt erzielte ein zehnjähriges Kind 7,3 % (Jahr 2018) bzw. 6,9 % (2024) des Richtwerts (Abbildung 9).

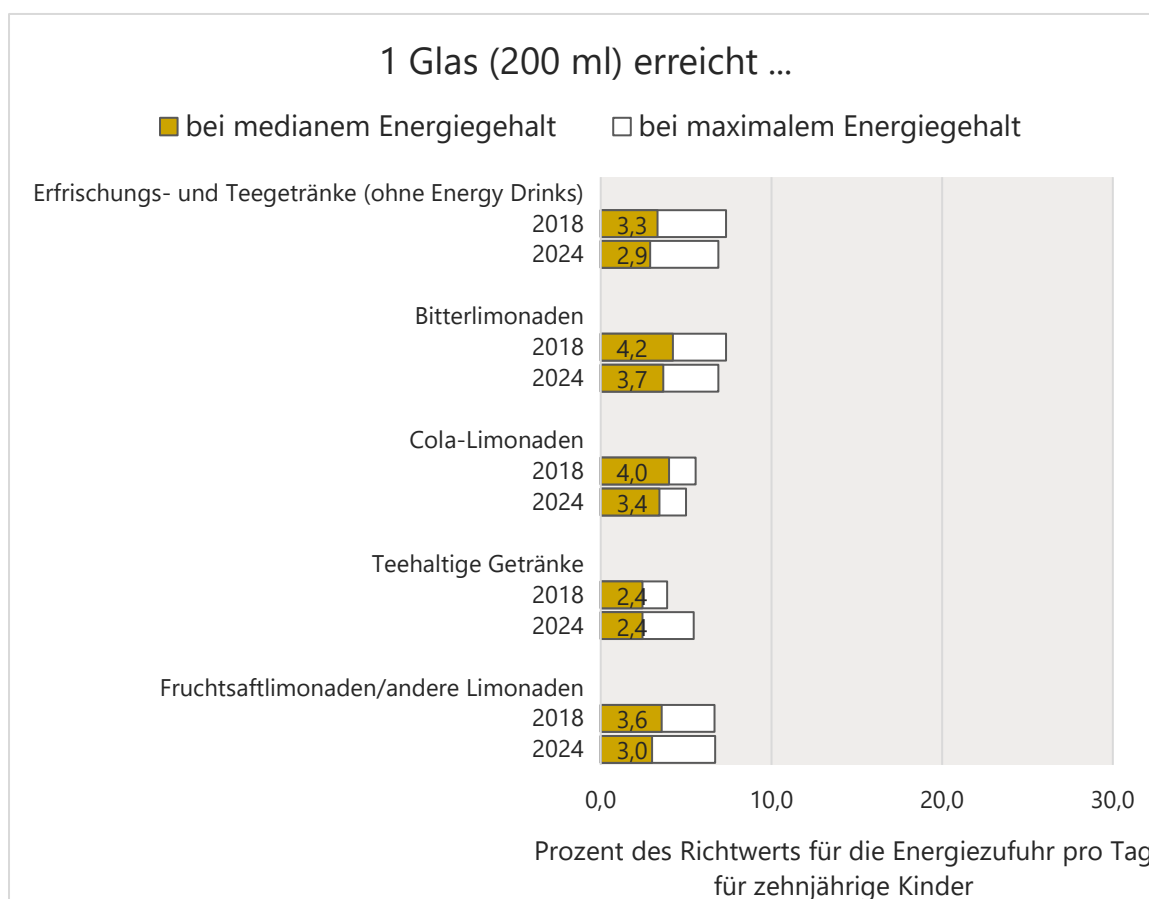


Abbildung 9. Anteil am Richtwert für die tägliche Energiezufuhr durch den Konsum eines Glases Erfrischungsgetränk (200 ml) mit medianem und maximalem Energiegehalt, berechnet für ein zehnjähriges Kind

Bei Erwachsenen sind die Ergebnisse ähnlich (Abbildung 10).

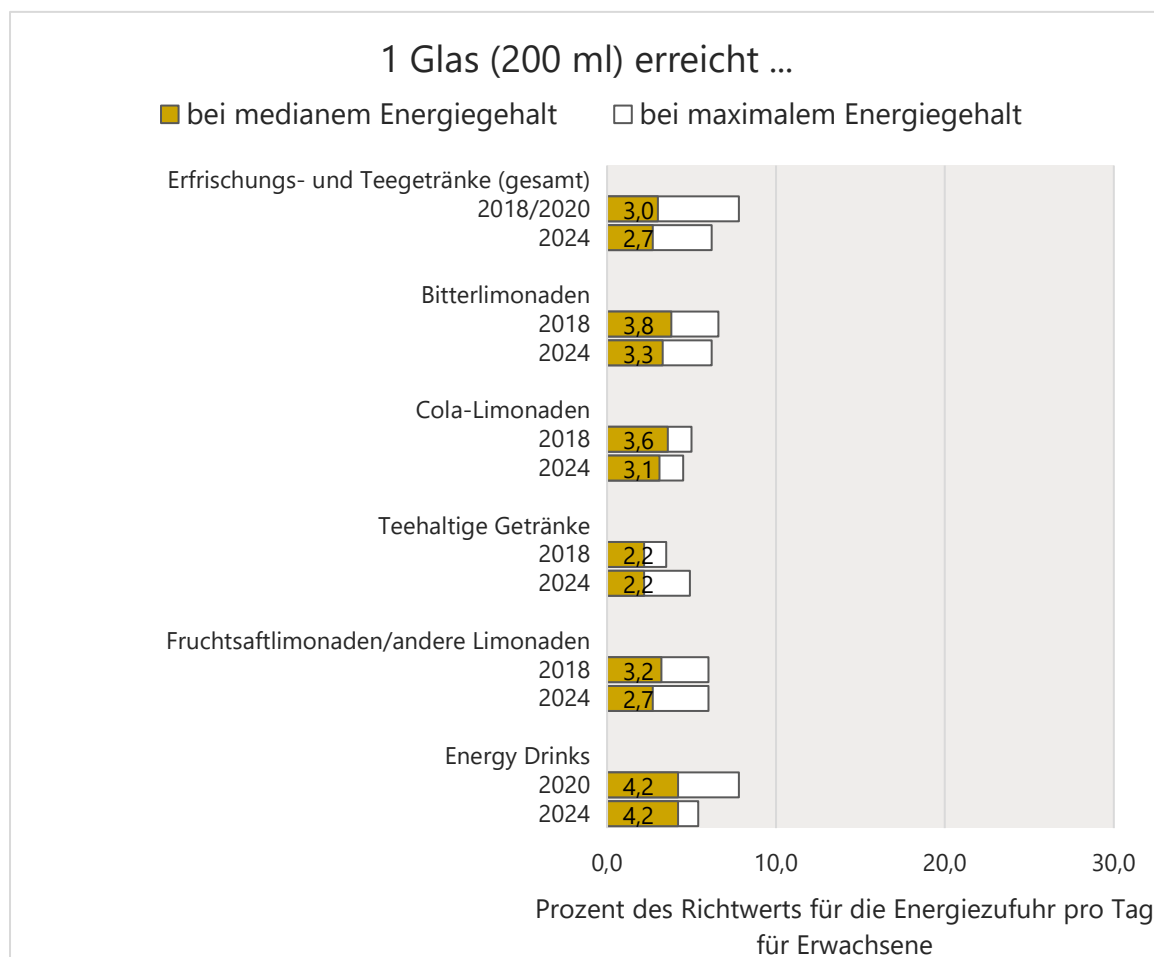


Abbildung 10. Anteil am Richtwert für die tägliche Energiezufuhr durch den Konsum eines Glases Erfrischungsgetränk (200 ml) mit medianem und maximalem Energiegehalt, berechnet für Erwachsene

Produktbezogene Auswertung

Die produktbezogene Auswertung ergab ähnliche mediane Energiegehalte wie bei der Auswertung des Gesamtproduktspektrums; der maximale Energiegehalt war bei den Produktpaaren jedoch geringer (Tabelle 11, Tabelle 10).

Tabelle 11. Energiegehalt in Produktpaaren der Erfrischungs- und Teegetränke (kcal pro 100 ml) – Vergleich 2018 (bzw. 2020 Energy Drinks) und 2024

Produktgruppe	n	2018 MD	2018 MW	2018 Min/Max	2024 MD	2024 MW	2024 Min/Max
Erfrischungs- und Teegetränke (gesamt) ¹¹	182	31	29,5	0–51	28	27,5	0–50

¹¹ 2018 bzw. Energy Drinks 2020

Die Mehrheit (53,3 %) der erfassten Produktpaare der **Erfrischungs- und Teegetränke** wies im Jahr 2024 einen gleichbleibenden Energiegehalt auf verglichen mit dem Zeitpunkt der Basiserhebung. Bei 39,0 % war der Energiegehalt geringer und bei 7,7 % höher. Die Senkung lag zwischen -0,4 bis -30 kcal pro 100 ml, während der Anstieg von +0,7 bis +15,0 kcal pro 100 ml reichte (Abbildung 11).

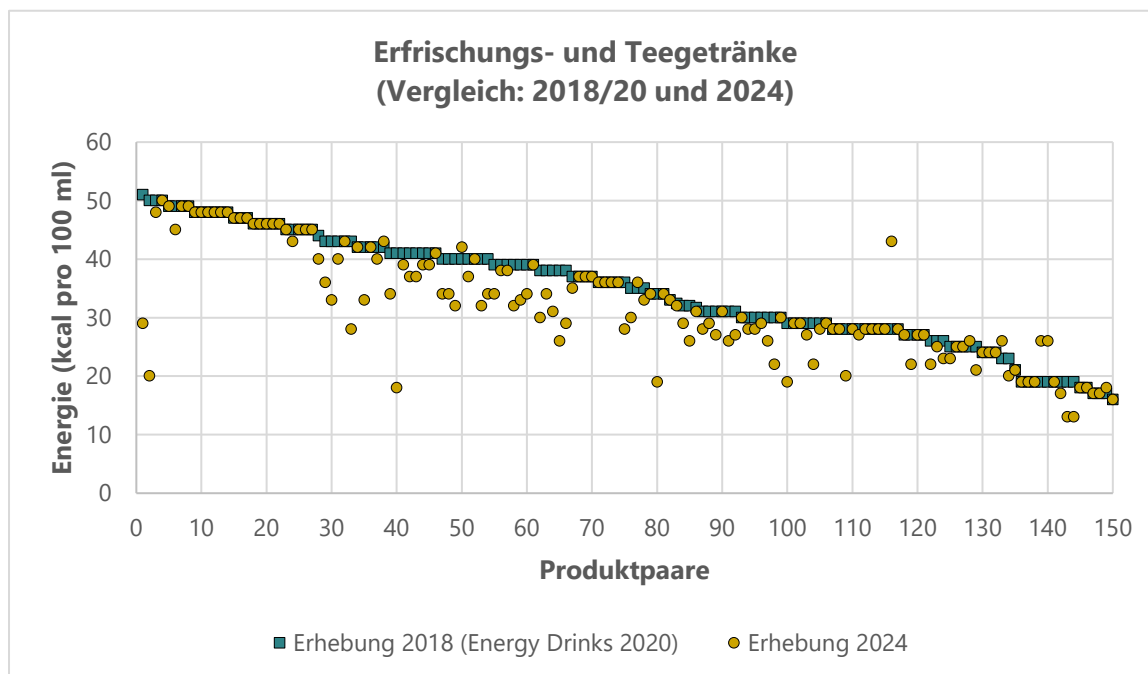


Abbildung 11. Energiegehalt in Erfrischungs- und Teegetränken – Produktpaare 2018 (Energy Drinks 2020) und 2024

Frühstückscerealien

Nachfolgend werden die erfassten Frühstückscerealien hinsichtlich ihres Zucker-, Salz- und Ballaststoffgehalts beschrieben.

Zucker

Gesamtauswertung der Produktgruppe

Zuckergehalt

Die Zuckergehalte der erfassten Frühstückscerealien lagen im Jahr 2017/18 zwischen 0,3 und 43,0 g pro 100 g, mit einem Median von 17,0 g.

Knusprige Getreideerzeugnisse waren signifikant zuckerhaltiger als Müslis (MD=21,0 vs. 17,0 g/100 g, $p<0,05$). Die Zuckergehalte variierten jedoch je nach Produktuntergruppe. Die höchsten Zuckergehalte wiesen gefüllte Cerealien auf (MD = 31,0 g/100 g), gefolgt von gesüßten gepufften Cerealien (MD = 28,5 g/100 g) und sonstigen knusprigen Getreideerzeugnissen (MD = 24,8 g/100 g). Weiters folgten Knuspermüslis (MD = 20,0 g/100 g) und klassische Müslis (MD = 14,1 g/100 g). Am geringsten war der Zuckergehalt bei Cornflakes und anderen Flakes (MD = 8,9 g/100 g). Die Variabilität (Spannweite) war in jeder Produktuntergruppe aber groß (Tabelle 12, Abbildung 12).

Im Jahr 2024 waren die Zuckergehalte der erfassten Frühstückscerealien signifikant geringer gegenüber der Basiserhebung 2017/18 ($p<0,001$). Der mediane Zuckergehalt lag im Jahr 2024 bei 15,0 g pro 100 g (-2,0 g/100 g) und der maximale Zuckergehalt bei 37,0 g pro 100 g (-6,0 g/100 g).

Auswertungen auf Produktuntergruppenebene zeigten signifikante Unterschiede im Zuckergehalt zwischen Basis- und Folgerhebung bei klassischen Müslis (Differenz medianer Zuckergehalt -1,6 g/100 g, $p<0,01$), Knuspermüslis (-4,0 g/100 g, $p<0,001$), gefüllten Cerealien (-2,2 g/100 g, $p<0,05$) und sonstigen knusprigen Getreideerzeugnissen (-2,8 g/100 g, $p<0,05$).

Bei vielen Produktuntergruppen ist auch ein Rückgang des maximalen Zuckergehalts zu beobachten (Tabelle 12, Abbildung 12).

Tabelle 12. Zuckergehalt in Frühstückscerealien (g pro 100 g) – Vergleich 2017/18 und 2024

Produktgruppe	2017 /18 n	2017 /18 MD	2017 /18 MW	2017/18 Min/Max	2024 n	2024 MD	2024 MW	2024 Min/Max	p ^{§)}
Frühstückscerealien (gesamt)	620	17,0	16,9	0,3–43,0	512	15,0	14,6	0,2–37,0	***
Müslis (gesamt)	456	17,0	16,3	0,3–37,3	373	14,0	13,9	0,8–31,0	***
Klassische Müslis	272	14,1	14,0	0,3–37,3	187	12,5	12,2	0,8–31,0	**
Knuspermüslis	184	20,0	19,8	1,8–36,0	186	16,0	15,7	1,5–31,0	***
Knusprige Getreideerzeugnisse (gesamt)	164	21,0	18,5	0,3–43,0	139	18,0	16,4	0,2–37,0	ns
Cornflakes/ andere Flakes	52	8,9	10,6	0,3–37,0	41	6,0	8,7	0,3–37,0	ns
Gepuffte Cerealien	32	20,0	16,7	0,3–39,4	29	6,6	12,9	0,2–34,0	ns
- gesüßt	18	28,5	28,2	13,2–39,4	14	27,0	25,3	9,0–34,0	ns
- ungesüßt	14	1,3	2,0	0,3–6,6	15	1,2	1,4	0,2–6,6	ns
Gefüllte Cerealien	13	31,0	31,8	21,0–39,0	14	28,8	27,9	24,7–34,0	*
Sonstige	67	24,8	22,8	2,4–43,0	55	22,0	21,1	4,2–31,0	*

^{§)} p-Wert: Vergleich 2017/18 und 2024, p<0,001 = ***, p<0,01 = **, p<0,05 = *, p>0,05 = ns

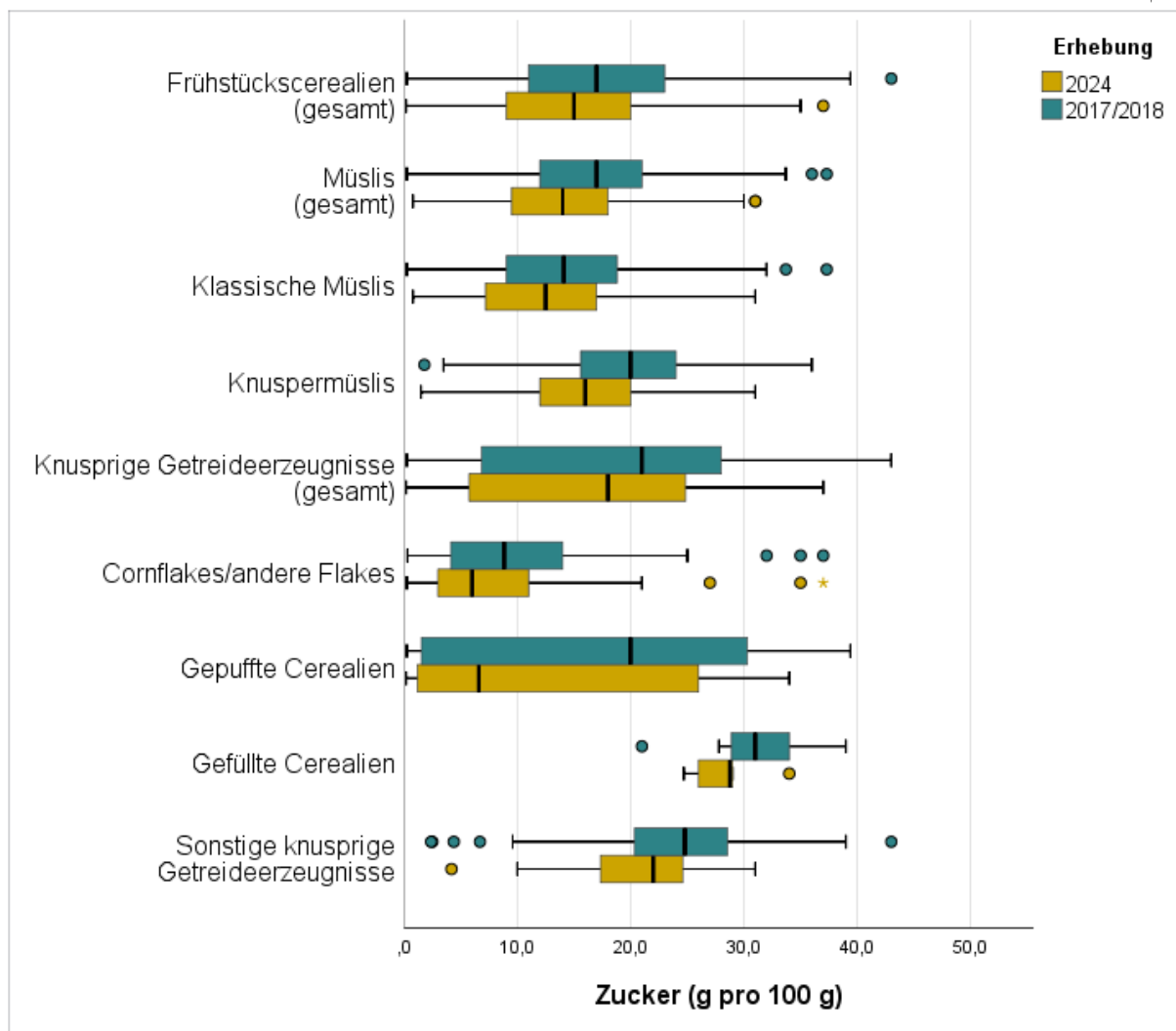


Abbildung 12. Zuckergehalt in Frühstückscerealien (g pro 100 g) – Vergleich 2017/18 und 2024

Süßungsmittel

Im Vergleich zur Basiserhebung 2017/18 ist ein geringer Anstieg in der Verwendung von Süßungsmitteln (wie beispielsweise Maltit, Isomalt, Steviolglycoside aus Stevia, Erythrit) zu beobachten. Im Jahr 2017/18 enthielt keines der erfassten Produkte ein Süßungsmittel, während im Jahr 2024 5,5 % der erfassten Knuspermüslis (n=10) und 2,7 % der erfassten klassischen Müslis (n=5) Süßungsmittel zugesetzt hatten.

Zielwerterreichung

Der festgelegte Zielwert von maximal 7,5 g Zucker pro Portion (30 g) wurde im Jahr 2017/18 von 83,7 % der erfassten Frühstückscerealien erfüllt. Im Jahr 2024 erreichten die erfassten Frühstückscerealien den Zielwert mit einem Anteil von 91,0 % (+7,3 Prozentpunkte) signifikant häufiger ($p < 0,001$) (Abbildung 13).

Müslis schnitten bei der Erreichung der Zielwerte zu beiden Erfassungszeitpunkten besser ab als knusprige Getreideerzeugnisse. In beiden Gruppen wurde der Zielwert im Jahr 2024 signifikant häufiger erfüllt als im Jahr 2017/18. Bei Müslis stieg die Anzahl der Produkte, die den Zielwert im Jahr 2024 erreichten, auf 95,4 % (+5,5 Prozentpunkte, $p < 0,01$) und bei knusprigen Getreideerzeugnissen auf 79,1 % (+12,6 Prozentpunkte, $p < 0,05$) (Abbildung 13).

Detaillauswertungen zeigen, dass klassische Müslis (inkl. Porridges) sowie Cornflakes und andere Flakes den Zielwert bereits bei der Basiserhebung 2017/18 großteils (zu ca. 95 %) erfüllten und der Anteil auch im Jahr 2024 nahezu unverändert blieb.

Bei Knuspermüslis konnte der Anteil der Produkte, die den Zielwert erreichten, auf 94,6 % (+11,4 Prozentpunkte) und bei sonstigen knusprigen Getreideerzeugnissen auf 87,3 % (+26,1 Prozentpunkte auf 87,3 %) signifikant gesteigert werden ($p < 0,001$ bzw. $p < 0,01$).

Auch bei gepufften sowie gefüllten Cerealien konnten Verbesserungen im Jahr 2024 beobachtet werden. Die Häufigkeit der Zielwerterreichung war jedoch nicht signifikant unterschiedlich zu 2017/18. Im Jahr 2024 erreichten rund drei Viertel (72,4 %, +16,1 Prozentpunkte) der gepufften Cerealien und rund ein Fünftel (21,4 %, +13,7 Prozentpunkte) der gefüllten Cerealien den festgelegten Zielwert (Abbildung 13).

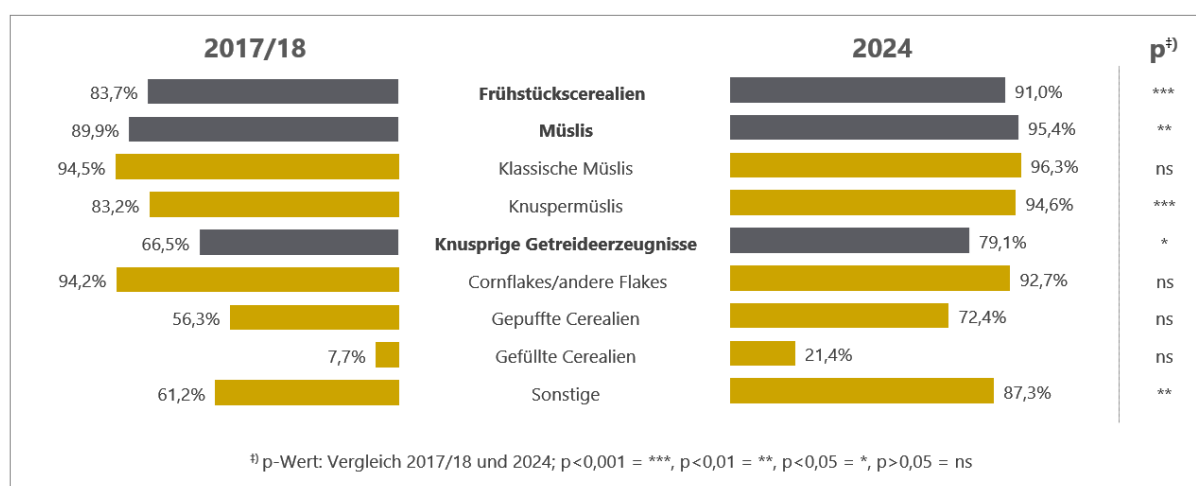


Abbildung 13. Anteil der Frühstückscerealien (in Prozent), die maximal 7,5 g Zucker pro 30 g enthielten, getrennt nach Erhebungsjahr

Vergleich mit dem Referenzwert für die Zuckerzufuhr

Im Jahr 2017/18 erzielte der Konsum von einer Portion (50 g) Frühstückscerealien mit medianem Zuckergehalt bei zehnjährigen Kindern 18,9 % der maximal empfohlenen Zuckermenge pro Tag. Im Jahr 2024 lag der Anteil bei 16,7 % (-2,2 Prozentpunkte) (Abbildung 14).

Unter Heranziehung des maximalen Zuckergehalts nahm ein zehnjähriges Kind mit einer Portion fast die Hälfte (47,8 %, Erhebung 2017/18) bzw. 41,1 % (Erhebung 2024, -6,7 Prozentpunkte) der maximal empfohlenen Zuckermenge pro Tag auf (Abbildung 14).

Bei Erwachsenen sind die Ergebnisse ähnlich (Abbildung 15).

Von den Hersteller:innen wird häufig eine Portionsgröße von 30 g angegeben. In diesem Fall würde die Auslastung für Kinder pro Portion 10,0 % (bei medianem Zuckergehalt 2024) bzw. 24,7 % (bei maximalem Zuckergehalt 2024) betragen (für Erwachsene: 9,0 % bzw. 22,2 %).

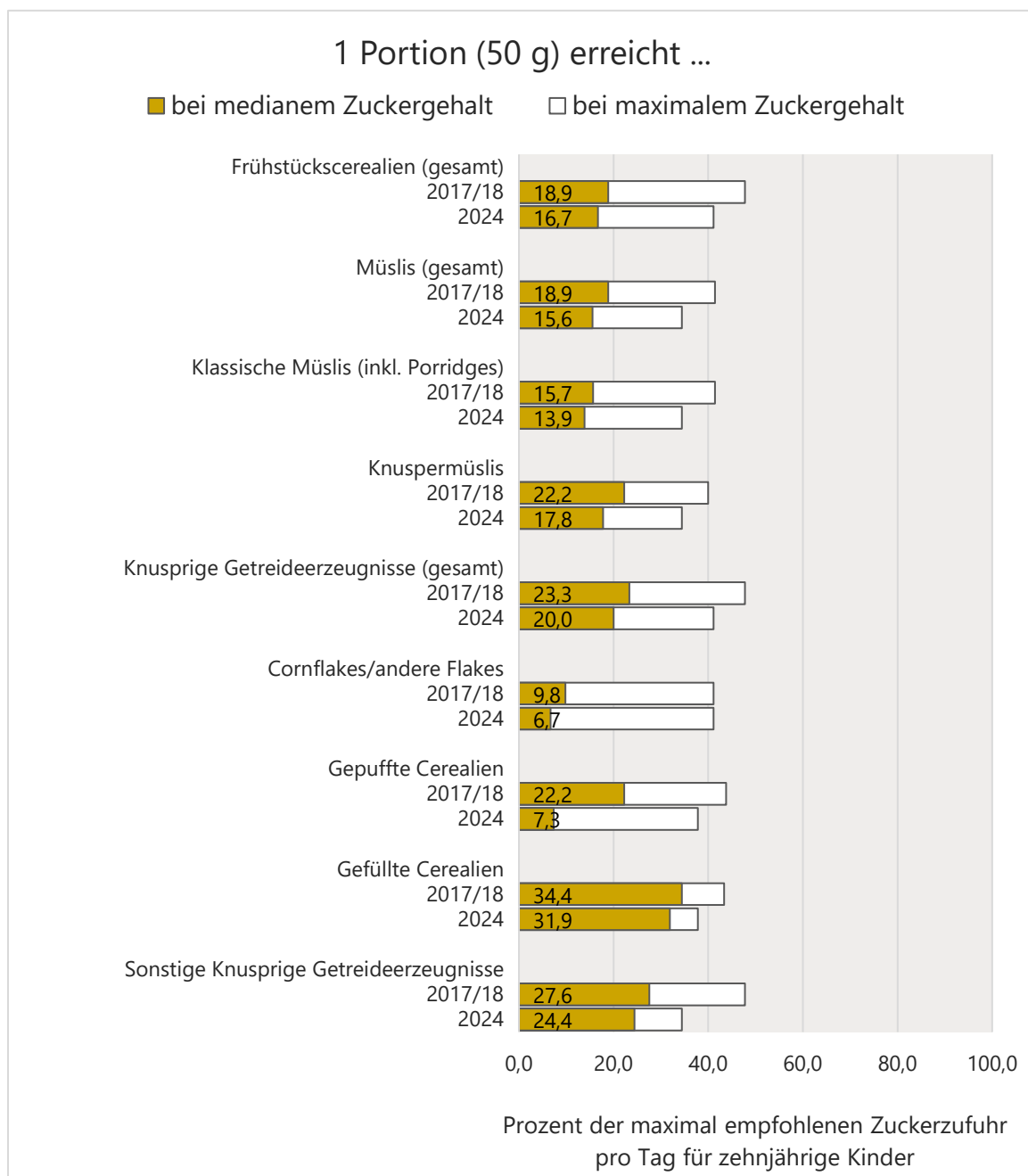


Abbildung 14. Anteil an der maximal empfohlenen Zuckerzufuhr pro Tag durch den Konsum einer Portion Frühstückscerealien (50 g) mit medianem und maximalem Zuckergehalt, berechnet für ein zehnjähriges Kind

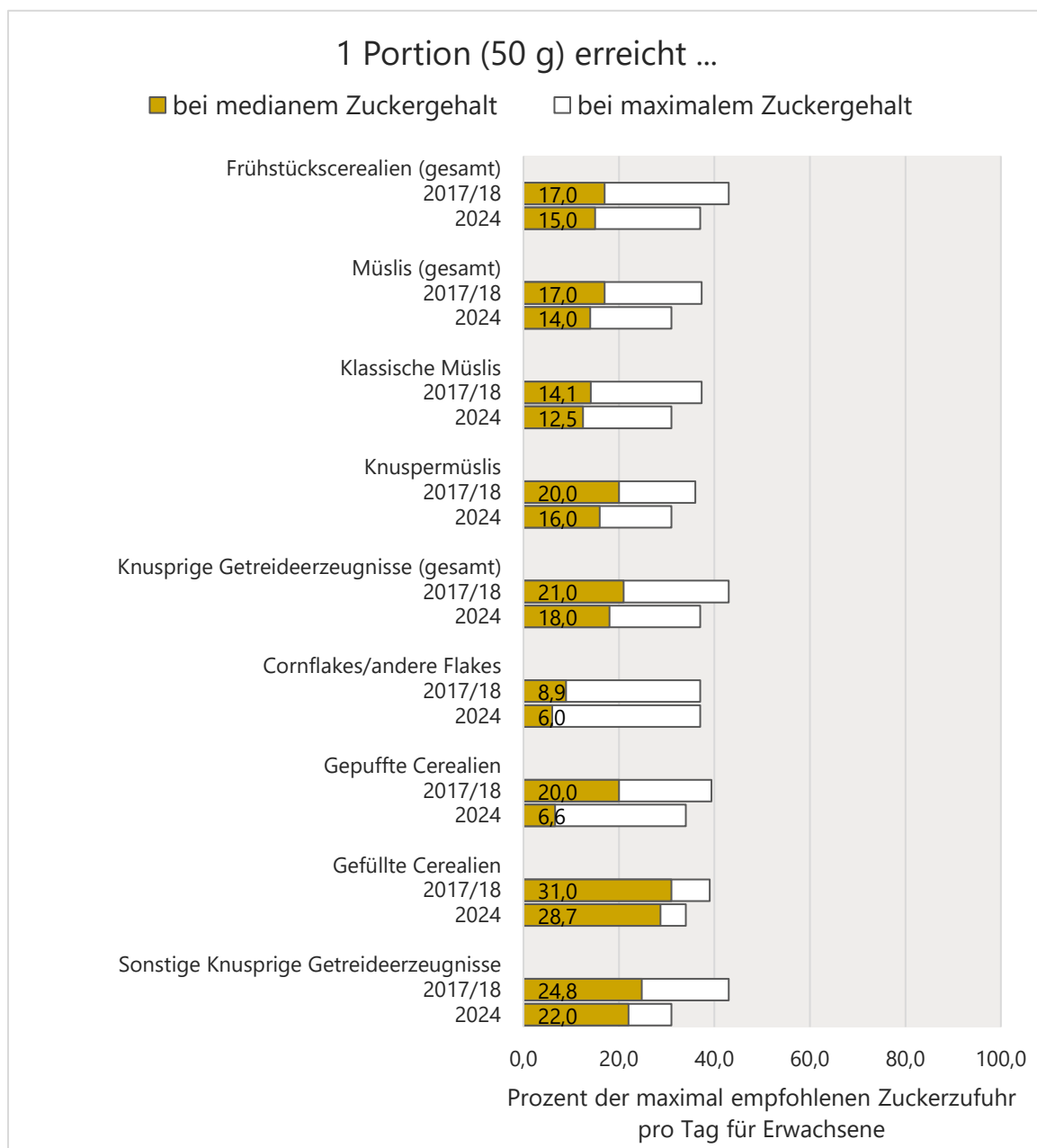


Abbildung 15. Anteil an der maximal empfohlenen Zuckerzufuhr pro Tag durch den Konsum einer Portion Frühstückscerealien (50 g) mit medianem und maximalem Zuckergehalt, berechnet für Erwachsene

Produktbezogene Auswertung

Von den erfassten Frühstückscerealien waren 235 Produkte (148 Müslis und 87 knusprige Getreideerzeugnisse) sowohl bei der Basiserhebung 2017/18 als auch bei der Folgerhebung 2024 im Markt erhältlich.

Die Produktpaare hatten im Vergleich zum gesamten Produktspektrum tendenziell höhere mediane Zuckergehalte (Tabelle 13, Tabelle 12).

Tabelle 13. Zuckergehalt in Produktpaaren der Frühstückscerealien (g pro 100 g) – Vergleich 2017/18 und 2024

Produktgruppe	n	2017/18	2017/18	2017/18	2024	2024	2024
		MD	MW	Min/Max	MD	MW	Min/Max
Müslis	148	18,0	17,3	0,8–31,0	17,0	16,1	0,9–30,0
Knusprige Getreide- erzeugnisse	87	22,0	19,4	0,3–43,0	19,9	16,9	0,3–37,0

Insgesamt betrachtet war der Zuckergehalt im Jahr 2024 verglichen mit 2017/18 bei 48,1 % der erfassten Paare geringer (-0,1 bis -13,0 g/100 g), bei 42,5 % unverändert und bei 9,4 % höher (+0,1 g bis 5,2 g). Im Folgenden werden detaillierte Ergebnisse für Müslis und knusprige Getreideerzeugnisse dargestellt.

Bei den **Müslis** wiesen 44,6 % der Produktpaare im Jahr 2024 einen geringeren Zuckergehalt gegenüber 2017/18 auf. Bei 43,9 % war der Zuckergehalt im Jahr 2024 unverändert und bei 11,5 % erhöht. Die Senkung lag zwischen -0,1 g und -10,6 g pro 100 g und der Anstieg zwischen +0,1 g und +5,2 g pro 100 g (Abbildung 16). Den Zielwert erreichten im Jahr 2017/18 89,2 % und im Jahr 2024 94,6 % der Müsli-Produkte (+5,4 Prozentpunkte).

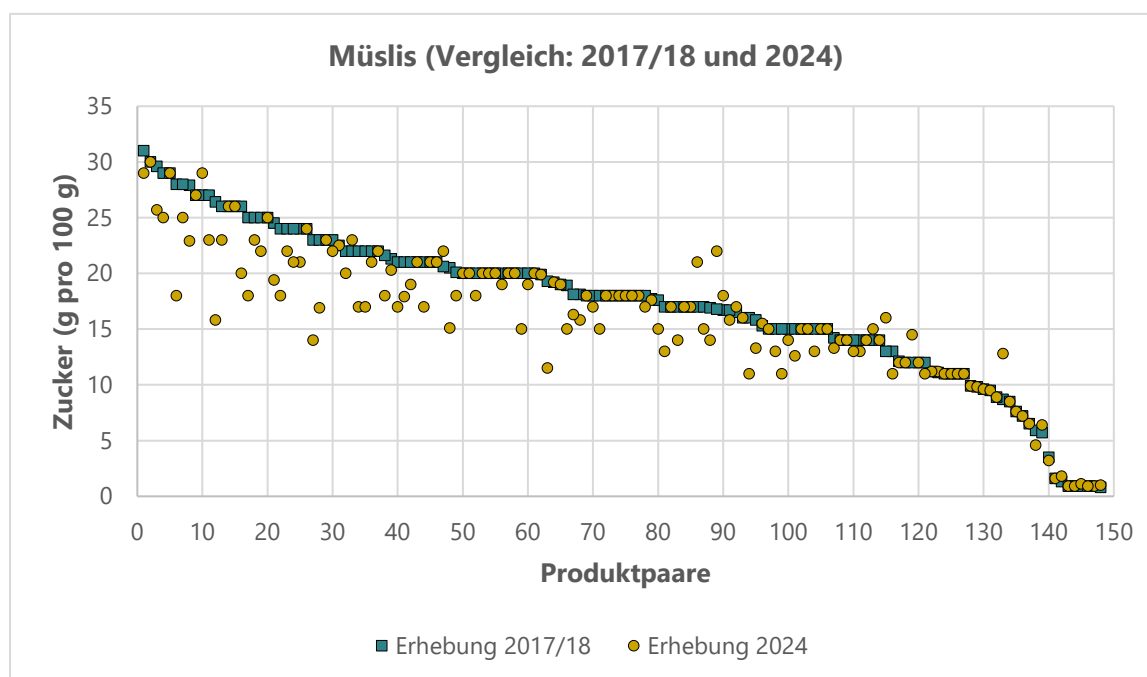


Abbildung 16. Zuckergehalt in Müslis – Produktpaare 2017/18 und 2024

Bei den **knusprigen Getreideerzeugnissen** hatten 54,0 % der Paare einen geringeren, 40,2 % einen gleichbleibenden und 5,8 % einen erhöhten Zuckergehalt im Jahr 2024 verglichen mit 2017/18. Die Senkung lag zwischen -0,1 g und -13,0 g pro 100 g und der Anstieg zwischen +0,1 g und +1,7 g pro 100 g (Abbildung 17). Den Zielwert erfüllten 59,8 % der knusprigen Getreideerzeugnisse im Jahr 2017/18 und 75,9 % im Jahr 2024 (+ 16,1 Prozentpunkte).

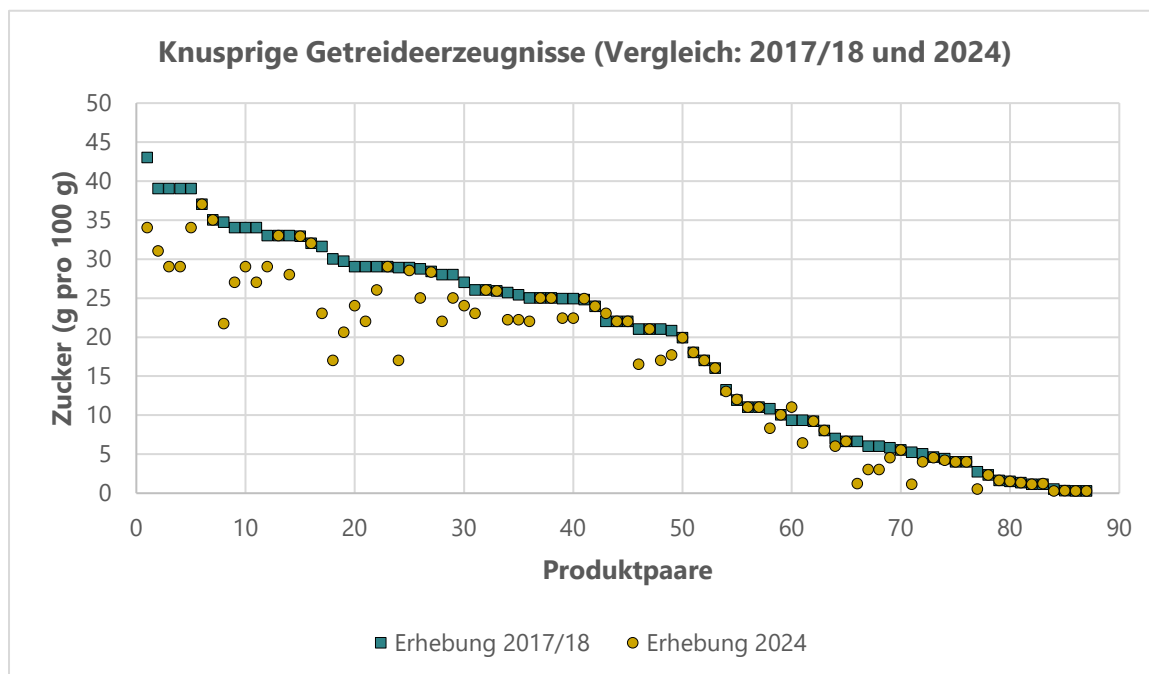


Abbildung 17. Zuckergehalt in knusprigen Getreideerzeugnissen – Produktpaare 2017/18 und 2024

Salz

Gesamtauswertung der Produktgruppe

Salzgehalt

Die Salzgehalte der erfassten Frühstückscerealien reichten im Jahr 2017/18 von 0 bis 2,7 g pro 100 g, mit einem Median von 0,15 g.

Knusprige Getreideerzeugnisse waren signifikant salzhaltiger als Müslis (MD=0,50 vs. 0,08 g, $p < 0,001$), wobei je nach Produktuntergruppe Unterschiede zu erkennen waren.

Cornflakes und andere Flakes wiesen die höchsten medianen Salzgehalte auf (MD = 1,2 g/100 g), gefolgt von sonstigen knusprigen Getreideerzeugnissen (MD = 0,5 g/100 g), gefüllten Cerealien (MD = 0,4 g/100 g) und Knuspermüslis (MD = 0,25 g/100 g). Am geringsten waren die medianen Salzgehalte bei klassischen Müslis (inkl. Porridges) (MD = 0,04 g/100 g) und gepufften Cerealien (MD = 0,03 g/100 g) (Tabelle 14, Abbildung 18).

Die Salzgehalte der Frühstückscerealien unterschieden sich in der Folgerhebung 2024 nicht signifikant zur Basiserhebung 2017/18. Der mediane Salzgehalt lag im Jahr 2024 bei 0,13 g pro 100 g. Der maximale Salzgehalt war im Jahr 2024 etwas geringer und lag bei 2,2 g pro 100 g (Tabelle 14, Abbildung 18).

Tabelle 14. Salzgehalt in Frühstückscerealien (g pro 100 g) – Vergleich 2017/18 und 2024

Produktgruppe	2017 /18 n	2017 /18 MD	2017 /18 MW	2017/18 Min/Max	2024 n	2024 MD	2024 MW	2024 Min/Max	p ^{*)}
Frühstückscerealien (gesamt)	620	0,15	0,32	0,00–2,70	512	0,13	0,26	0,00–2,20	ns
Müslis (gesamt)	456	0,08	0,20	0,00–2,00	373	0,08	0,17	0,00–1,12	ns
Klassische Müslis	272	0,04	0,11	0,00–2,00 ¹²	187	0,03	0,07	0,00–0,75	ns
Knuspermüslis	184	0,25	0,35	0,00–1,00	186	0,20	0,26	0,00–1,12	**
Knusprige Getreideerzeugnisse (gesamt)	164	0,50	0,66	0,00–2,70	139	0,46	0,51	0,00–2,20	*
Cornflakes/ andere Flakes	52	1,20	1,24	0,01–2,70	41	0,80	0,87	0,00–2,20	**

¹² In der Produktuntergruppe klassische Müslis (inkl. Porridges) gab es im Jahr 2017/18 einzelne Produkte mit höherem Salzgehalt. Dies ist auf Porridge-Produkte mit Gemüse zurückzuführen. Im Jahr 2024 waren diese Produkte zum Zeitpunkt der Erfassung nicht im Markt erhältlich.

Produktgruppe	2017 /18 n	2017 /18 MD	2017 /18 MW	2017/18 Min/Max	2024 n	2024 MD	2024 MW	2024 Min/Max	p ^{§)}
Gepuffte Cerealien	32	0,03	0,05	0,00–0,33	29	0,01	0,02	0,00–0,10	ns
Gefüllte Cerealien	13	0,40	0,49	0,01–1,13	14	0,30	0,41	0,01–0,96	ns
Sonstige	67	0,50	0,53	0,00–1,13	55	0,49	0,51	0,01–1,10	ns

§) p-Wert: Vergleich 2017/18 und 2024, $p < 0,001 = ***$, $p < 0,01 = **$, $p < 0,05 = *$, $p > 0,05 = ns$

Auf Ebene der Produktuntergruppen wurden jedoch signifikante Unterschiede zwischen Basis- und Folgeerhebung festgestellt. Diese betrafen knusprige Getreideerzeugnisse insgesamt, Cornflakes und anderen Flakes sowie Knuspermüslis. Der mediane Salzgehalt war im Jahr 2024 bei knusprigen Getreideerzeugnissen insgesamt um 0,04 g pro 100 g ($p < 0,05$), bei Cornflakes und anderen Flakes um 0,4 g pro 100 g ($p < 0,01$) und bei Knuspermüslis um 0,05 g pro 100 g ($p < 0,01$) niedriger als zum Zeitpunkt der Basiserhebung (Tabelle 14, Abbildung 18).

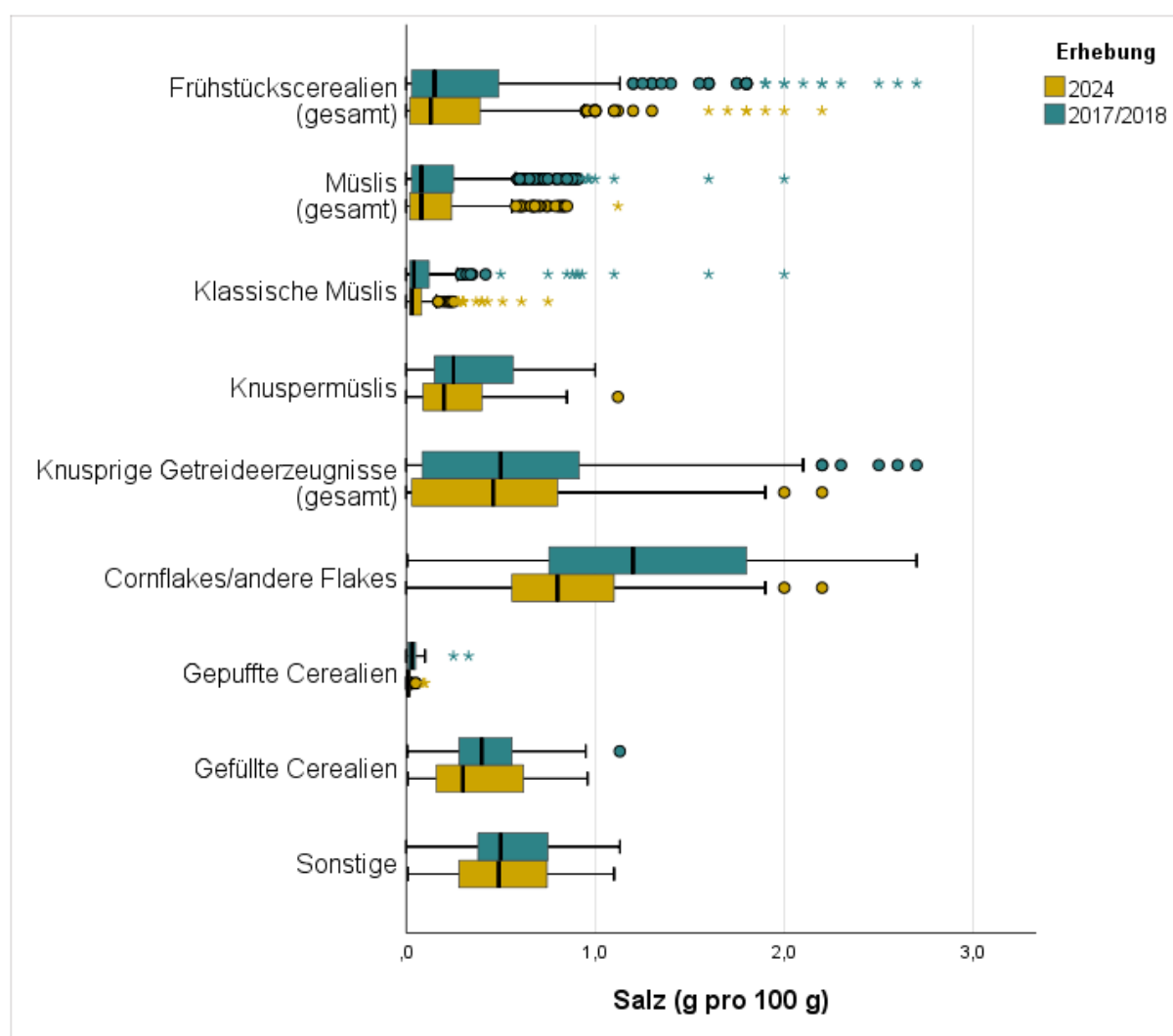


Abbildung 18. Salzgehalt in Frühstückscerealien (g pro 100 g) – Vergleich 2017/18 und 2024

Zielwerterreichung

In der Basiserhebung 2017/18 erreichten 74,0 % der erfassten Frühstückscerealien den Zielwert von maximal 0,475 g Salz pro 100 g. Im Jahr 2024 wurde der Zielwert signifikant um 5,9 Prozentpunkte häufiger ($p < 0,05$) erreicht und stieg auf 79,9 % (Abbildung 19).

Müslis erfüllten den Zielwert zu beiden Zeitpunkten wesentlich häufiger als knusprige Getreideerzeugnisse. Im Jahr 2024 erreichten 90,6 % der Müslis (+6,2 % gegenüber 2017/18, $p < 0,01$), aber nur 51,1 % der knusprigen Getreideerzeugnisse (+6,0 % gegenüber 2017/18, $p > 0,05$) den Zielwert (Abbildung 19).

Auswertungen auf Produktuntergruppenebene ergaben, dass klassische Müslis (inkl. Porridges) und gepuffte Cerealien bereits zur Basiserhebung 2017/18 eine hohe Zielwerterreichung (von >95 %) aufwiesen und diese auch in der Folgerhebung 2024 beibehielten.

Eine signifikant häufigere Zielwerterreichung im Jahr 2024 gegenüber 2017/18 bestand bei Knuspermüslis ($p < 0,001$). Die Anzahl der Produkte, die den Zielwert im Jahr 2024 erfüllten, stieg auf 82,8 % (+16,0 Prozentpunkte).

Bei gefüllten Cerealien sowie Cornflakes und anderen Flakes konnte ein Trend in Richtung häufigerer Zielwerterreichung im Jahr 2024 beobachtet werden. Die Häufigkeit war jedoch statistisch nicht signifikant unterschiedlich zur Basiserhebung. Bei gefüllten Cerealien stieg der Anteil im Jahr 2024 auf 64,3 % (+10,5 Prozentpunkte) und bei Cornflakes und anderen Flakes auf 22,0 % (+8,5 Prozentpunkte). Bei sonstigen knusprigen Getreideerzeugnissen blieb die Häufigkeit nahezu unverändert bei knapp 45 % (Abbildung 19).

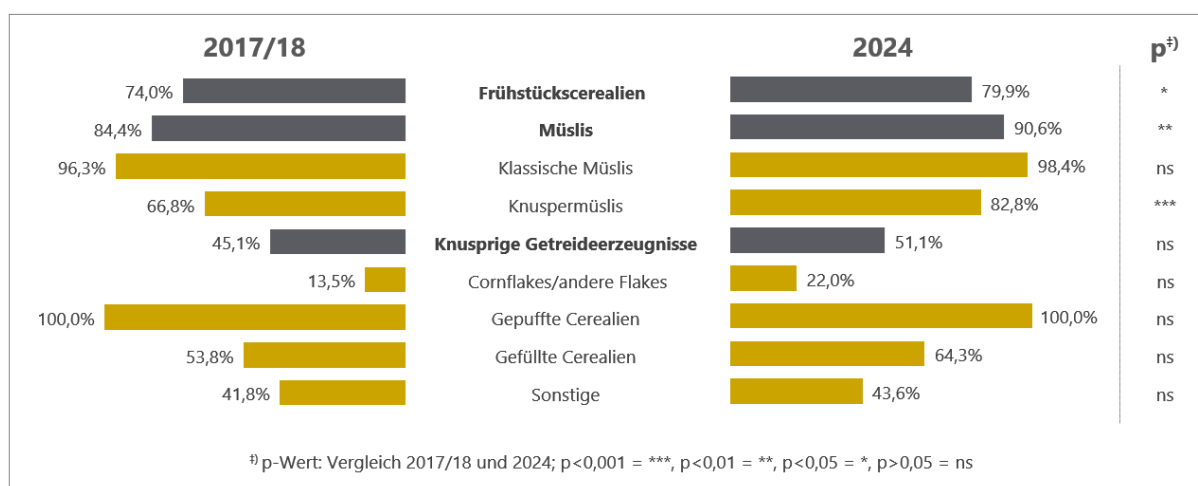


Abbildung 19. Anteil der Frühstückscerealien (in Prozent), die maximal 0,475 g Salz pro 100 g enthielten, getrennt nach Erhebungsjahr

Der mediane Salzgehalt lag bei allen Produktuntergruppen (ausgenommen Cornflakes und anderen Flakes sowie sonstigen knusprigen Getreideerzeugnissen) im Jahr 2024 unter dem

Zielwert von 0,475 g Salz pro 100 g. Der maximale Salzgehalt (von 2,2 g/100 g bei Cornflakes) überschritt den Zielwert jedoch um das 4,6-fache.

Vergleich mit dem Referenzwert für die Salzzufuhr

Der Großteil der erfassten Frühstückscerealien trug nur in geringem Ausmaß zur Gesamtsalzzufuhr bei.

Der Konsum einer Portion Frühstückscerealien (50 g) erreichte, unter Heranziehung des medianen Salzgehalts, bei zehnjährigen Kindern 1,5 % (Basiserhebung 2017/18) bzw. 1,3 % (Folgerhebung 2024) der täglich maximal empfohlenen Salzzufuhr (Abbildung 20).

Bei Cornflakes und anderen Flakes, die von allen Frühstückscerealien am meisten Salz enthielten, lag die Auslastung bei medianem Salzgehalt jedoch bei 12,0 % (Basiserhebung) bzw. 8,0 % (Folgerhebung) bezogen auf die Empfehlung zur Salzzufuhr bei zehnjährigen Kindern.

Beim Konsum von 50 g Frühstückscerealien mit dem höchsten Salzgehalt erreichte ein zehnjähriges Kind bereits rund ein Viertel (27,0 % Basiserhebung bzw. 22,0 % Folgerhebung) der täglich maximal empfohlenen Salzzufuhr (Abbildung 20).

Bei einer Portionsgröße von 30 g (wie von Hersteller:innen häufig angegeben) würde die Auslastung für Kinder 0,8 % (bei medianem Salzgehalt 2024) bzw. 13,2 % (bei maximalem Salzgehalt 2024) betragen (für Erwachsene: 0,7 % bzw. 11,0 %).

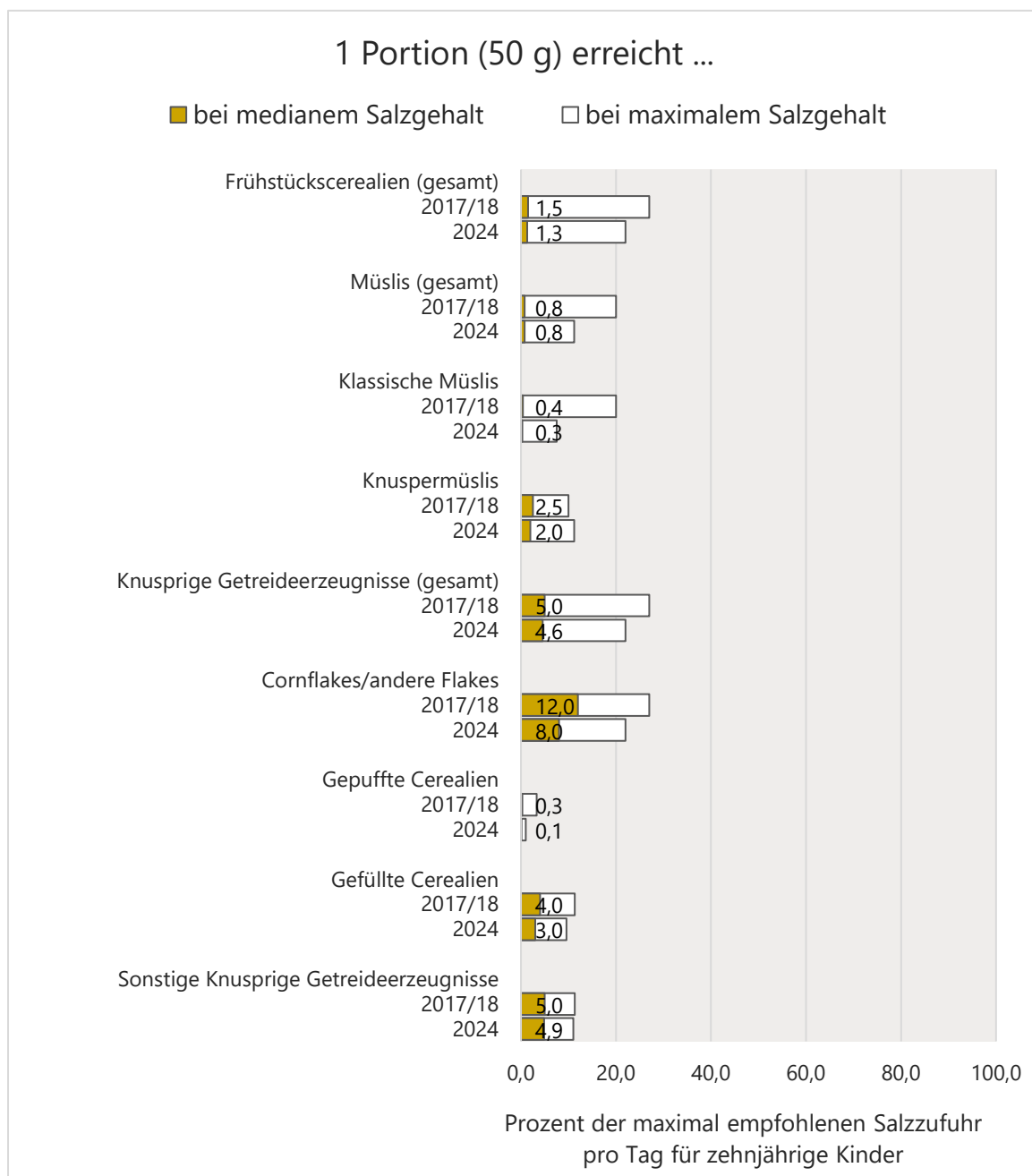


Abbildung 20. Anteil an der maximal empfohlenen Salzzufuhr pro Tag durch den Konsum einer Portion Frühstückscerealien (50 g) mit medianem und maximalem Salzgehalt, berechnet für ein zehnjähriges Kind

Bei Erwachsenen sind die Ergebnisse ähnlich (Abbildung 21).

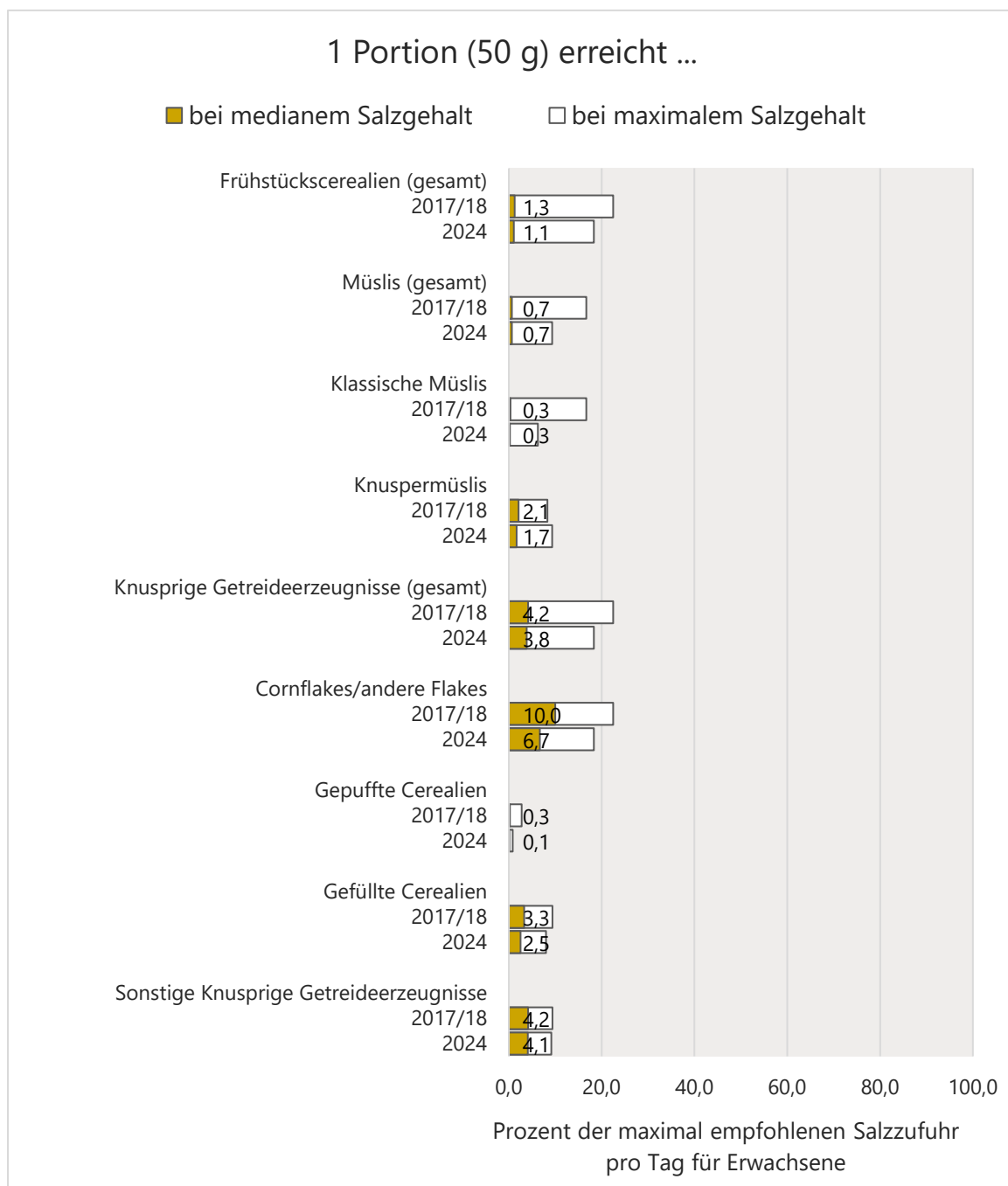


Abbildung 21. Anteil an der maximal empfohlenen Salzzufuhr pro Tag durch den Konsum einer Portion Frühstückscerealien (50 g) mit medianem und maximalem Salzgehalt, berechnet für Erwachsene

Produktbezogene Auswertung

Die Auswertung nach Produktpaaren (2017/18 und 2024) ergab sowohl bei Müslis als auch knusprigen Getreideerzeugnissen ähnliche mediane Salzgehalte wie beim Gesamtproduktspektrum (Tabelle 15, Tabelle 14).

Tabelle 15. Salzgehalt in Produktpaaren der Frühstückscerealien (g pro 100 g) – Vergleich 2017/18 und 2024

Produktgruppe	n	2017/18 MD	2017/18 MW	2017/18 Min/Max	2024 MD	2024 MW	2024 Min/Max
Müslis	148	0,13	0,21	0,0–0,97	0,10	0,18	0,0–0,83
Knusprige Getreideerzeugnisse	87	0,50	0,67	0,0–2,70	0,40	0,52	0,0–2,20

Der Salzgehalt war im Jahr 2024 verglichen mit 2017/18 bei 43,4 % der erfassten Paare geringer ($-0,01$ bis $-1,92$ g/100 g), bei 42,6 % unverändert und bei 14,0 % höher ($+0,1$ g bis $+0,26$ g/100 g). Nachfolgend werden detaillierte Ergebnisse für Müslis und knusprige Getreideerzeugnisse beschrieben.

Bei den Produktpaaren der **Müslis** wies die Mehrheit (46,6 %) einen gleichbleibenden Salzgehalt im Jahr 2024 gegenüber 2017/18 auf. Bei 36,5 % der Produktpaare war der Salzgehalt im Jahr 2024 geringer verglichen zu 2017/18 und bei 16,9 % höher. Die Senkung lag zwischen $-0,01$ und $-0,46$ g pro 100 g und der Anstieg zwischen $+0,01$ bis $+0,15$ g pro 100 g (Abbildung 22). Den Zielwert erreichten im Jahr 2017/18 82,4 % und im Jahr 2024 87,8 % der Produkte.

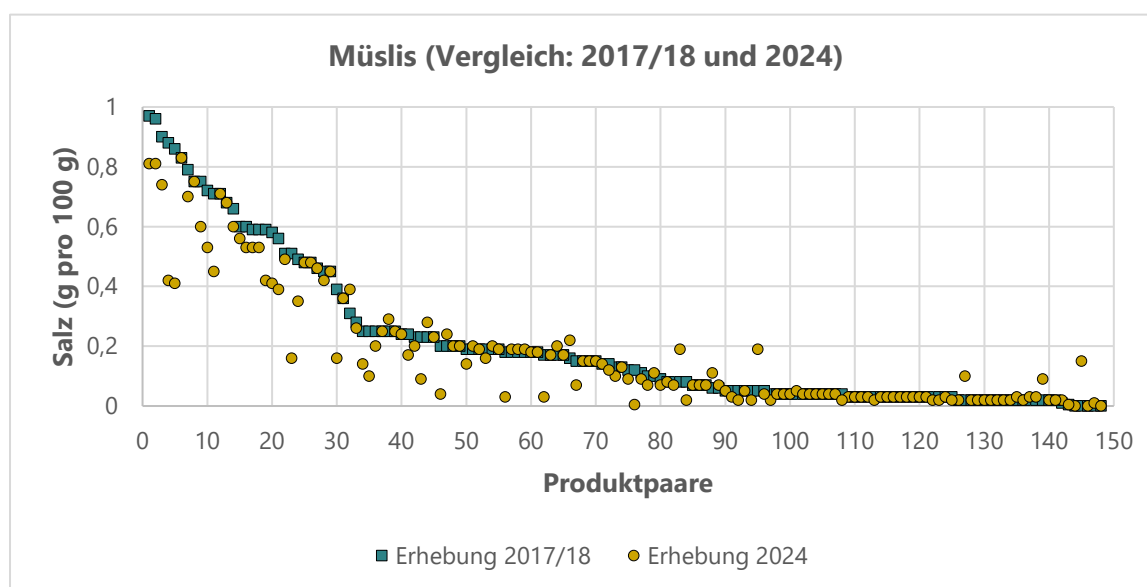


Abbildung 22. Salzgehalt in Müslis – Produktpaare 2017/18 und 2024

Bei den Produktpaaren der **knusprigen Getreideerzeugnisse** hatte die Mehrheit (55,2 %) einen geringeren Salzgehalt (-0,01 bis -1,92 g pro 100 g) im Jahr 2024 verglichen zu 2017/18. Bei 35,6 % war der Salzgehalt gleichbleibend und bei 9,2 % erhöht (+0,10 bis +0,26 g pro 100 g) (Abbildung 23). Den Zielwert erreichten im Jahr 2017/18 47,1 % und im Jahr 2024 52,9 % der Produkte.

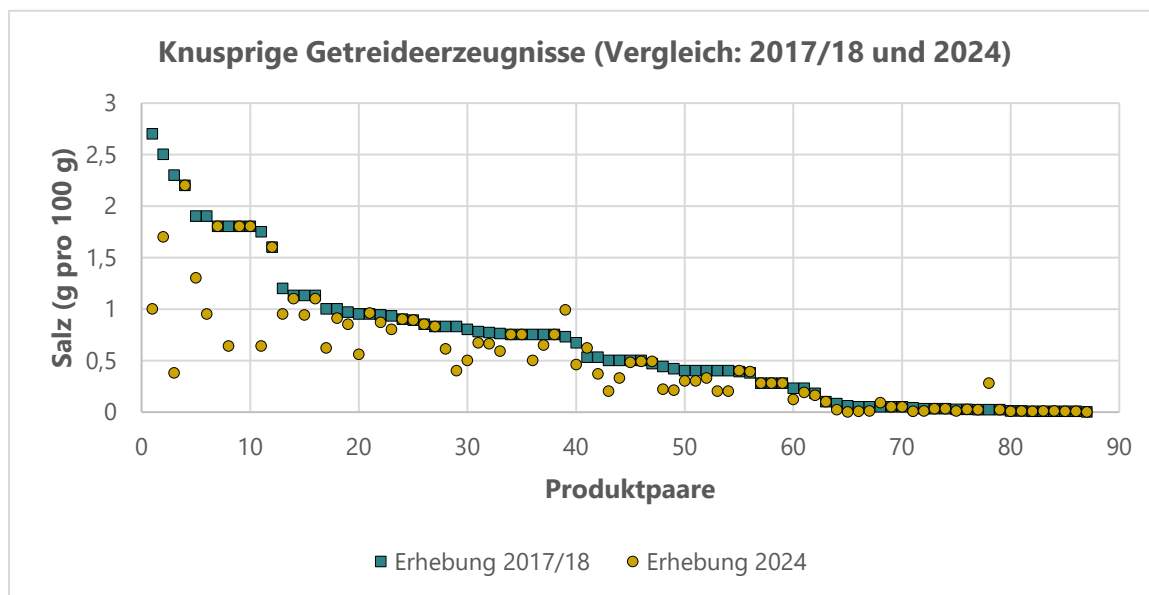


Abbildung 23. Salzgehalt in knusprigen Getreideerzeugnissen – Produktpaare 2017/18 und 2024

Ballaststoffe

Gesamtauswertung der Produktgruppe

Ballaststoffgehalt

Der Ballaststoffgehalt war bei 85 % (Basiserhebung 2017/18) bzw. 90 % (Folgerhebung 2024) der erfassten Frühstückscerealien angegeben.

Die erfassten Frühstückscerealien enthielten im Jahr 2017/18 zwischen 1,5 und 23,0 g Ballaststoffe pro 100 g, mit einem Median von 8,0 g. Müslis wiesen gegenüber knusprigen Getreideerzeugnissen signifikant mehr Ballaststoffe auf (MD = 8,8 g vs. 5,8 g/100 g, $p < 0,001$). Am höchsten waren die medianen Ballaststoffgehalte bei klassischen Müslis (inkl. Porridges) (MD = 9,4 g/100 g), gefolgt von Knuspermüslis (MD = 7,0 g/100 g). Am geringsten waren sie bei gefüllten Cerealien (MD = 4,3 g/100 g) sowie Cornflakes und anderen Flakes (MD = 5,0 g/100 g) (Tabelle 16, Abbildung 24).

Im Jahr 2024 unterschieden sich die erfassten Frühstückscerealien im Ballaststoffgehalt nicht signifikant zur Basiserhebung 2017/18. Auch auf Produktuntergruppenebene gab es keine signifikanten Unterschiede im Ballaststoffgehalt zwischen den Erhebungsjahren, ausgenommen bei Knuspermüslis, die im Jahr 2024 signifikant mehr Ballaststoffe enthielten als im Jahr 2017/18 (MD = 7,9 g vs. 7,0 g/100 g, $p < 0,01$) (Tabelle 16, Abbildung 24).

Tabelle 16. Ballaststoffgehalt in Frühstückscerealien (g pro 100 g) – Vergleich 2017/18 und 2024

Produktgruppe	2017 /18 n	2017 /18 MD	2017 /18 MW	2017/18 Min/Max	2024 n	2024 MD	2024 MW	2024 Min/Max	p ^{§)}
Frühstückscerealien (gesamt)	530	8,0	8,1	1,5–23,0	465	8,2	8,3	0,5–23,0	ns
Müslis (gesamt)	395	8,8	8,9	3,1–23,0	347	8,8	9,2	4,8–23,0	ns
Klassische Müslis	240	9,4	9,5	3,1–22,3	171	9,6	9,7	5,7–17,0	ns
Knuspermüslis	155	7,0	7,8	3,6–23,0	176	7,9	8,6	4,8–23,0	**
Knusprige Getreideerzeugnisse (gesamt)	135	5,8	5,9	1,5–16,1	118	5,9	5,9	0,5–15,0	ns
Cornflakes/ andere Flakes	45	5,0	5,3	2,0–16,1	35	5,0	5,7	2,0–15,0	ns
Gepuffte Cerealien	28	6,6	6,4	1,5–12,7	26	6,0	5,7	0,5–9,9	ns
Gefüllte Cerealien	8	4,3	4,3	3,1–5,6	11	4,5	4,3	2,2–5,6	ns

Produktgruppe	2017 /18 n	2017 /18 MD	2017 /18 MW	2017/18 Min/Max	2024 n	2024 MD	2024 MW	2024 Min/Max	p ^{*)}
Sonstige	54	6,3	6,4	1,9–13,0	46	6,5	6,6	2,9–10,0	ns

^{*)} p-Wert: Vergleich 2018 und 2024, $p < 0,001 = ***$, $p < 0,01 = **$, $p < 0,05 = *$, $p > 0,05 = ns$

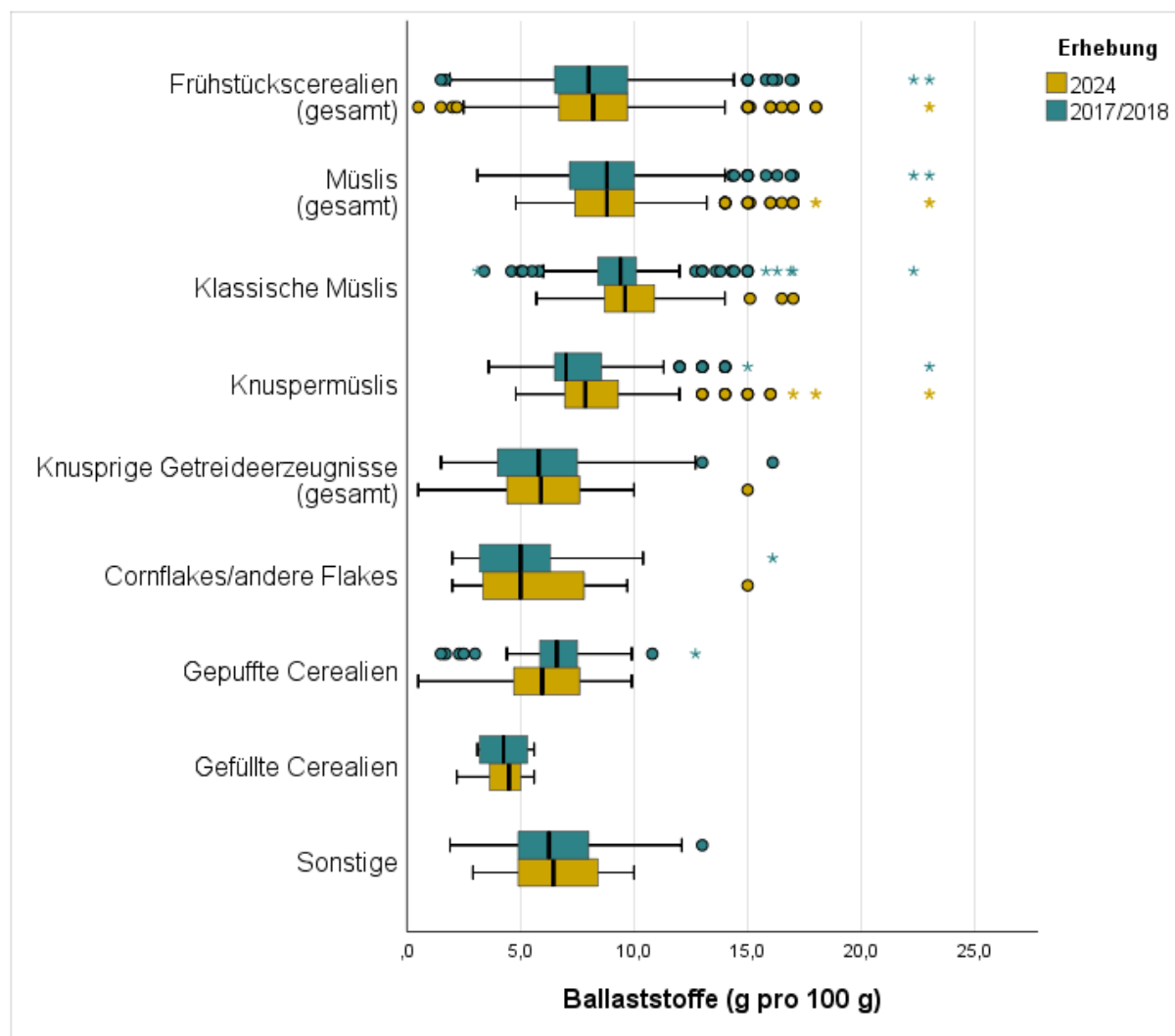


Abbildung 24. Ballaststoffgehalt in Frühstückscerealien (g pro 100 g) – Vergleich 2017/18 und 2024

Vergleich mit dem Richtwert für die Ballaststoffzufuhr

Da der Richtwert für die Ballaststoffzufuhr für Erwachsene gilt, werden nachfolgend nur Ergebnisse für Erwachsene beschrieben.

Der Konsum einer Portion (50 g) Frühstückscerealien mit medianem Ballaststoffgehalt lieferte 13,3 % (Basiserhebung 2017/18) bzw. 13,7 % (Folgerhebung 2024) der empfohlenen Ballaststoffzufuhr von mindestens 30 g pro Tag für Erwachsene. Die Deckung variierte jedoch je nach Produktuntergruppe (Abbildung 25).

Bei maximalem Ballaststoffgehalt deckte eine Portion bereits rund 40 % der empfohlenen Ballaststoffzufuhr (Abbildung 25).

Bei einer Portionsgröße von 30 g (wie von Hersteller:innen häufig angegeben) würde der Konsum einer Portion 8,2 % (bei medianem Ballaststoffgehalt 2024) bzw. 23,0 % (bei maximalem Ballaststoffgehalt 2024) der Empfehlung decken.

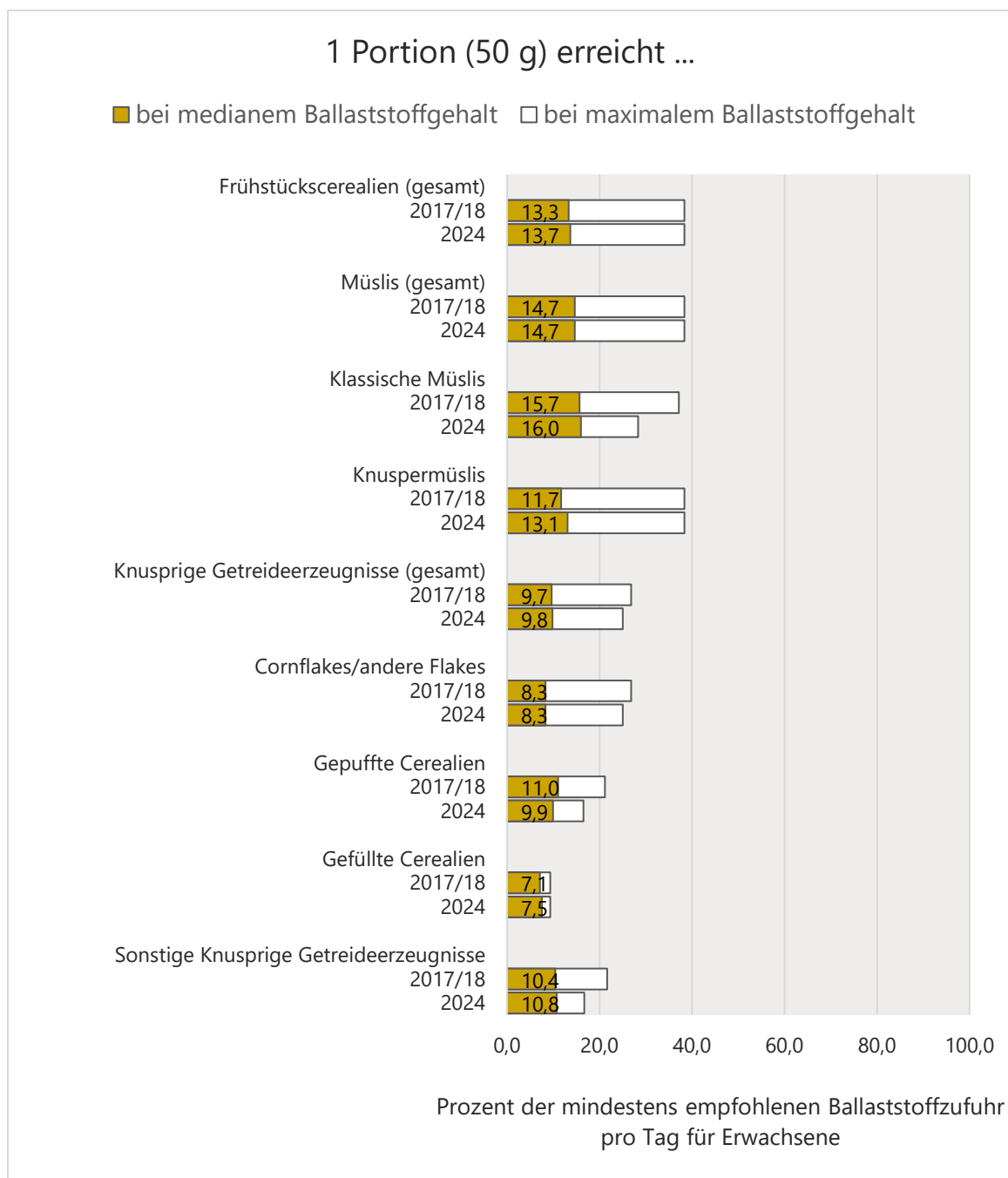


Abbildung 25. Anteil an der mindestens empfohlenen Ballaststoffzufuhr pro Tag (≥ 30 g/Tag) durch den Konsum einer Portion Frühstückscerealien (50 g) mit medianem und maximalem Ballaststoffgehalt, berechnet für Erwachsene

Produktbezogene Auswertungen

Der Ballaststoffgehalt war bei 192 Produktpaaren (2017/18 und 2024) verfügbar, davon bei 125 Müslis und 67 knusprigen Getreideerzeugnissen. Die medianen Ballaststoffgehalte beider Untergruppen waren mit denen des Gesamtproduktspektrums vergleichbar (Tabelle 17, Tabelle 16).

Tabelle 17. Ballaststoffgehalt in Produktpaaren der Frühstückscerealien (g pro 100 g) – Vergleich 2017/18 und 2024

Produktgruppe	n	2017/18 MD	2017/18 MW	2017/18 Min/Max	2024 MD	2024 MW	2024 Min/Max
Müslis	125	8,2	8,5	4,8–22,3	8,3	8,6	4,8–14,0
Knusprige Getreideerzeugnisse	67	5,6	1,5	1,5–10,0	6,0	5,9	1,5–10,0

Insgesamt betrachtet blieb der Ballaststoffgehalt bei 45,8 % der erfassten Frühstückscerealien zwischen 2017/18 und 2024 unverändert. Bei 37,5 % war der Gehalt im Jahr 2024 höher (+0,1 bis +3,2 g/100 g) und bei 16,7 % geringer (-0,1 bis -9,3 g/100 g) als im Jahr 2017/18. Nachfolgend werden detaillierte Ergebnisse für Müslis und knusprige Getreideerzeugnisse beschrieben.

Von den erfassten **Müsli**-Paaren wiesen knapp die Hälfte der Produkte (48,8 %) einen gleichbleibenden Ballaststoffgehalt im Jahr 2024 verglichen zu 2017/18 auf. Bei 36,8 % war der Ballaststoffgehalt im Jahr 2024 höher (+0,1 bis +2,1 g/100 g) und bei 14,4 % geringer (-0,1 bis -9,3 g/100 g) (Abbildung 26).

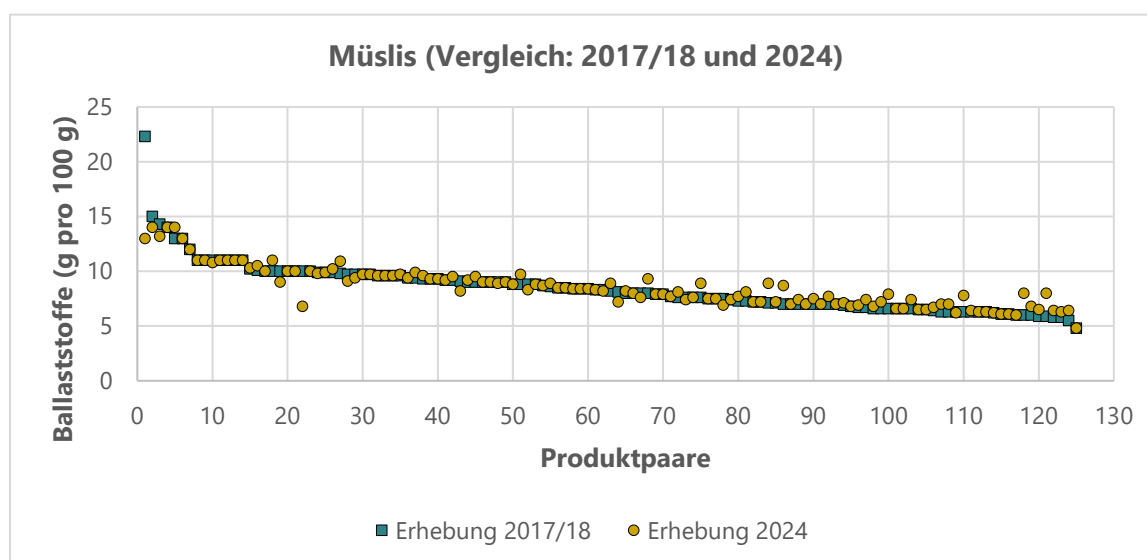


Abbildung 26. Ballaststoffgehalt in Müslis – Produktpaare 2017/18 und 2024

In der Produktkategorie **knusprige Getreideerzeugnisse** hatten 40,3 % der Paare einen gleichbleibenden Ballaststoffgehalt. Bei 38,8 % war der Ballaststoffgehalt zwischen +0,1 bis +3,2 g pro 100 g höher und bei 20,9 % zwischen -0,1 bis -3,0 g pro 100 g geringer (Abbildung 27).

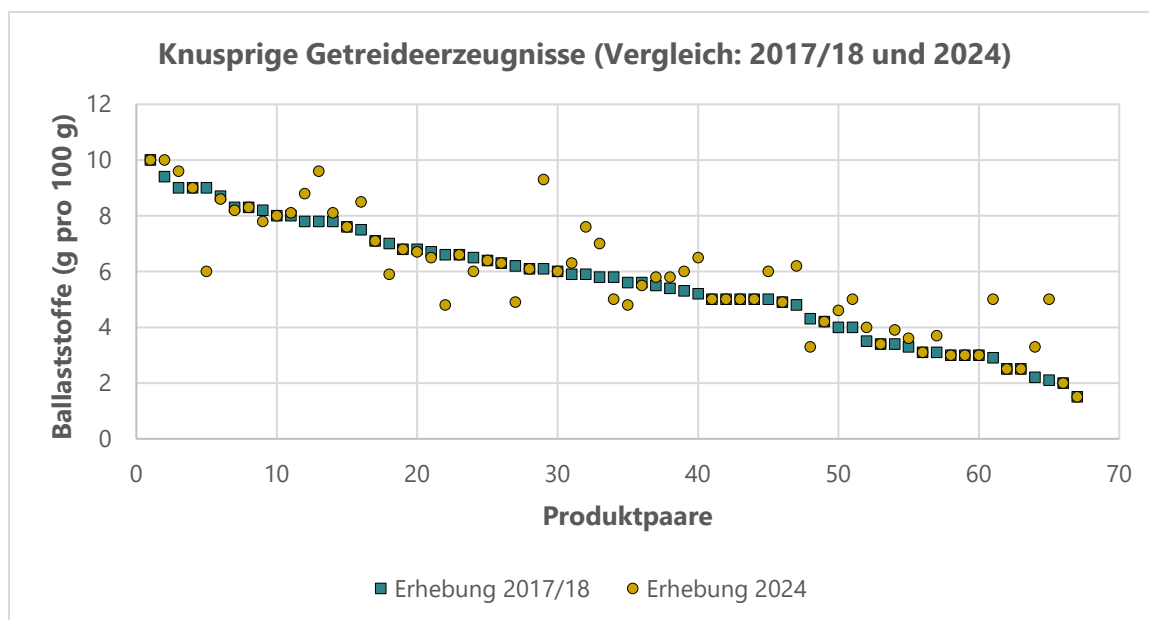


Abbildung 27. Ballaststoffgehalt in knusprigen Getreideerzeugnissen – Produktpaare 2017/18 und 2024

Milchprodukte

Nachfolgend werden die erfassten Milchprodukte hinsichtlich ihres Zuckergehalts beschrieben. Aufgrund des Zeitrahmens der Branchenvereinbarung werden die Ergebnisse sowohl für die Folgeerhebung 2022 als auch 2024 dargestellt.

Zucker

Gesamtauswertung der Produktgruppe

Zuckergehalt

Die erfassten Milchprodukte enthielten im Jahr 2018 bis zu 25,1 g Zucker pro 100 g bzw. 100 ml und in den Jahren 2022 und 2024 jeweils bis zu 19,0 g Zucker pro 100 g bzw. 100 ml (Tabelle 18, Abbildung 28).

Am höchsten waren die Zuckergehalte im Jahr 2018 im Median bei Dessertjoghurts (MD = 14,0 g/100 g), Topfencremen/Frischkäsezubereitungen (MD = 13,1 g/100 g) und Fruchtojoghurts (MD = 13,0 g/100 g). Weiters folgten fermentierte Fruchtmilch (MD = 11,9 g/100 g bzw. 100 ml) und Trinkjoghurts/Joghurt drinks (MD = 11,0 g/100 g bzw. 100 ml). Die geringsten Zuckergehalte wiesen nicht fermentierte Milchmischerzeugnisse (Kakao-, Vanille-, Fruchtmilch) (MD = 9,9 g/100 g bzw. 100 ml) auf (Tabelle 18, Tabelle 19).

Innerhalb der Dessertjoghurts wiesen Joghurts mit Schokolinsen etc. im Zweikammerbecher höhere Zuckergehalte auf als Joghurts mit Vanille, Kaffee, Schoko etc. (Tabelle 19). Bei Fruchtojoghurts konnten höhere Zuckergehalte ebenfalls bei Joghurts im Zweikammerbecher sowie Joghurts unterlegt mit Fruchtzubereitungen beobachtet werden.

Zwischen Basiserhebung 2018 und Folgeerhebung 2022 konnte bei nahezu allen Produktuntergruppen (ausgenommen Trinkjoghurts/Joghurt drinks) ein signifikanter Rückgang im Zuckergehalt beobachtet werden. Bei nicht fermentierten Milchmischerzeugnissen (Kakao-, Vanille-, Fruchtmilch) war der mediane Zuckergehalt um 1,0 g pro 100 g bzw. 100 ml geringer ($p < 0,01$), bei Fruchtojoghurts um 1,9 g pro 100 g ($p < 0,001$), bei fermentierter Fruchtmilch um 0,9 g pro 100 g bzw. 100 ml ($p < 0,001$), bei Dessertjoghurts um 1,2 g pro 100 g ($p < 0,001$) und bei Topfencremen/Frischkäsezubereitungen um 2,1 g pro 100 g ($p < 0,001$).

Im Jahr 2024 unterschieden sich die Zuckergehalte der Produktuntergruppen nicht signifikant zum Jahr 2022 (ausgenommen bei Kaffeemilch ohne Süßungsmittel) (Tabelle 18, Tabelle 19).

Tabelle 18. Zuckergehalt in Milchprodukten (g pro 100 g bzw. 100 ml) – Vergleich 2018, 2022 und 2024

Produktgruppe	2018 n	2018 MD	2018 MW	2018 Min/Max	2022 n	2022 MD	2022 MW	2022 Min/Max	2024 n	2024 MD	2024 MW	2024 Min/Max	p [§])
Milchprodukte (gesamt)	667	12,5	12,4	3,3–25,1	594	11,0	10,7	2,6–19,0	659	11,0	10,5	3,0–19,0	*** / ns
ohne Süßungsmittel	632	12,9	12,7	4,6–25,1	541	11,0	11,3	3,9–19,0	604	11,0	11,1	3,9–19,0	*** / ns
mit Süßungsmittel	35	5,1	5,6	3,3–11,0	53	4,0	4,3	2,6–11,0	55	4,0	4,1	3,0–6,7	** / ns
Nicht fermentierte Milch- Mischerzeugnisse (Kakao-, Vanille-, Fruchtmilch)	71	9,9	9,4	4,5–12,0	69	8,9	8,5	4,3–12,0	66	8,9	8,7	4,6–12,0	** / ns
ohne Süßungsmittel	65	10,0	9,8	4,6–12,0	56	9,3	9,3	6,1–12,0	56	9,3	9,4	6,1–12,0	* / ns
mit Süßungsmittel	6	5,2	5,2	4,5–5,8	13	5,0	4,9	4,3–5,4	10	4,9	4,9	4,6–5,1	ns / ns
Nicht fermentierte Milch- Mischerzeugnisse (Kaffee) ¹³⁾					45	8,3	7,7	3,2–10,0	61	7,8	7,3	3,2–10,0	- / ns
ohne Süßungsmittel					41	8,4	8,1	3,9–10,0	57	7,9	7,6	3,9–10,0	- / *
mit Süßungsmittel					4	3,8	4,2	3,2–6,1	4	3,9	3,7	3,2–4,0	- / ns
Fruchtjoghurts	279	13,0	12,7	4,3–19,7	222	11,1	11,2	3,2–16,5	238	11,0	11,2	3,2–17,6	*** / ns
ohne Süßungsmittel	270	13,0	12,9	7,1–19,7	212	11,3	11,5	5,0–16,5	231	11,0	11,4	8,2–17,6	*** / ns
mit Süßungsmittel	9	6,0	6,8	4,3–11,0	10	4,0	4,6	3,2–11,0	7	4,0	4,0	3,2–5,9	*** / ns
Trinkjoghurts/Joghurt drinks	69	11,0	10,5	3,3–14,2	45	11,0	9,9	3,0–13,0	48	10,7	9,4	3,1–12,5	ns / ns
ohne Süßungsmittel	57	11,1	11,6	9,6–14,2	37	11,0	11,2	9,5–13,0	39	11,0	10,8	8,9–12,5	ns / ns
mit Süßungsmittel	12	4,2	5,5	3,3–9,7	8	3,8	3,8	3,0–5,2	9	3,9	3,7	3,1–4,2	ns / ns
Fermentierte Fruchtmilch	53	11,9	11,7	7,7–16,0	42	11,0	10,9	9,2–12,4	40	11,0	10,7	9,3–12,0	*** / ns
ohne Süßungsmittel	53	11,9	11,7	7,7–16,0	42	11,0	10,9	9,2–12,4	40	11,0	10,7	9,3–12,0	*** / ns
mit Süßungsmittel	-				-				-				-
Dessertjoghurts, Topfcremen (gesamt)	195	14,0	13,7	3,3–25,1	171	12,0	11,9	2,6–19,0	206	12,0	11,4	3,0–19,0	*** / ns

¹³ Kaffeeamilch wurde im Jahr 2018 nicht erfasst

Produktgruppe	2018 n	2018 MD	2018 MW	2018 Min/Max	2022 n	2022 MD	2022 MW	2022 Min/Max	2024 n	2024 MD	2024 MW	2024 Min/Max	p ^{‡)}
ohne Süßungsmittel	187	14,0	14,1	6,7–25,1	153	12,4	12,8	6,6–19,0	181	12,0	12,5	6,6–19,0	*** / ns
mit Süßungsmittel	8	4,7	4,8	3,3–6,3	18	3,9	4,0	2,6–5,9	25	3,8	3,9	3,0–6,7	ns / ns

Tabelle 19. Zuckergehalt in Dessertjoghurts und Topfencremen (im Detail) (g pro 100 g) – Vergleich 2018, 2022 und 2024

Produktgruppe	2018 n	2018 MD	2018 MW	2018 Min/Max	2022 n	2022 MD	2022 MW	2022 Min/Max	2024 n	2024 MD	2024 MW	2024 Min/Max	p ^{‡)}
Dessertjoghurts (gesamt)	121	14,0	14,5	6,7–25,1	100	12,8	13,1	3,9–19,0	128	12,5	12,8	6,7–19,0	*** / ns
ohne Süßungsmittel	121	14,0	14,5	6,7–25,1	99	12,8	13,2	9,4–19,0	127	12,5	12,8	8,3–19,0	*** / ns
mit Süßungsmittel	-				1	3,9	3,9	3,9–3,9	1	6,7	6,7	6,7–6,7	- / ns
Joghurts mit Vanille, Kaffee, Schoko etc.	77	13,9	13,7	8,4–19,0	67	12,0	12,4	3,9–19,0	91	12,0	12,2	6,7–19,0	*** / ns
ohne Süßungsmittel	77	13,9	13,7	8,4–19,0	66	12,0	12,5	9,4–19,0	90	12,0	12,2	8,3–19,0	*** / ns
mit Süßungsmittel	-				1	3,9	3,9	3,9–3,9	1	6,7	6,7	6,7–6,7	- / ns
Joghurts mit Schokolinsen etc. (Zweikammerbecher)	44	16,2	15,9	6,7–25,1	33	14,5	14,5	11,0–17,6	37	14,0	14,3	10,3–18,3	* / ns
ohne Süßungsmittel	44	16,2	15,9	6,7–25,1	33	14,5	14,5	11,0–17,6	37	14,0	14,3	10,3–18,3	* / ns
mit Süßungsmittel	-				-				-				-
Topfencremen, Frischkäsezubereitungen	74	13,1	12,4	3,3–17,6	71	11,0	10,1	2,6–16,7	78	10,0	9,3	3,0–16,6	*** / ns
ohne Süßungsmittel	66	13,9	13,3	7,6–17,6	54	12,1	12,1	6,6–16,7	54	11,6	11,7	6,6–16,6	** / ns
mit Süßungsmittel	8	4,7	4,8	3,3–6,3	17	3,8	4,0	2,6–5,9	24	3,8	3,8	3,0–6,1	ns / ns

^{‡)} p-Wert: Vergleich 2018 und 2024, p<0,001 = ***, p<0,01 = **, p<0,05 = *, p>0,05 = ns

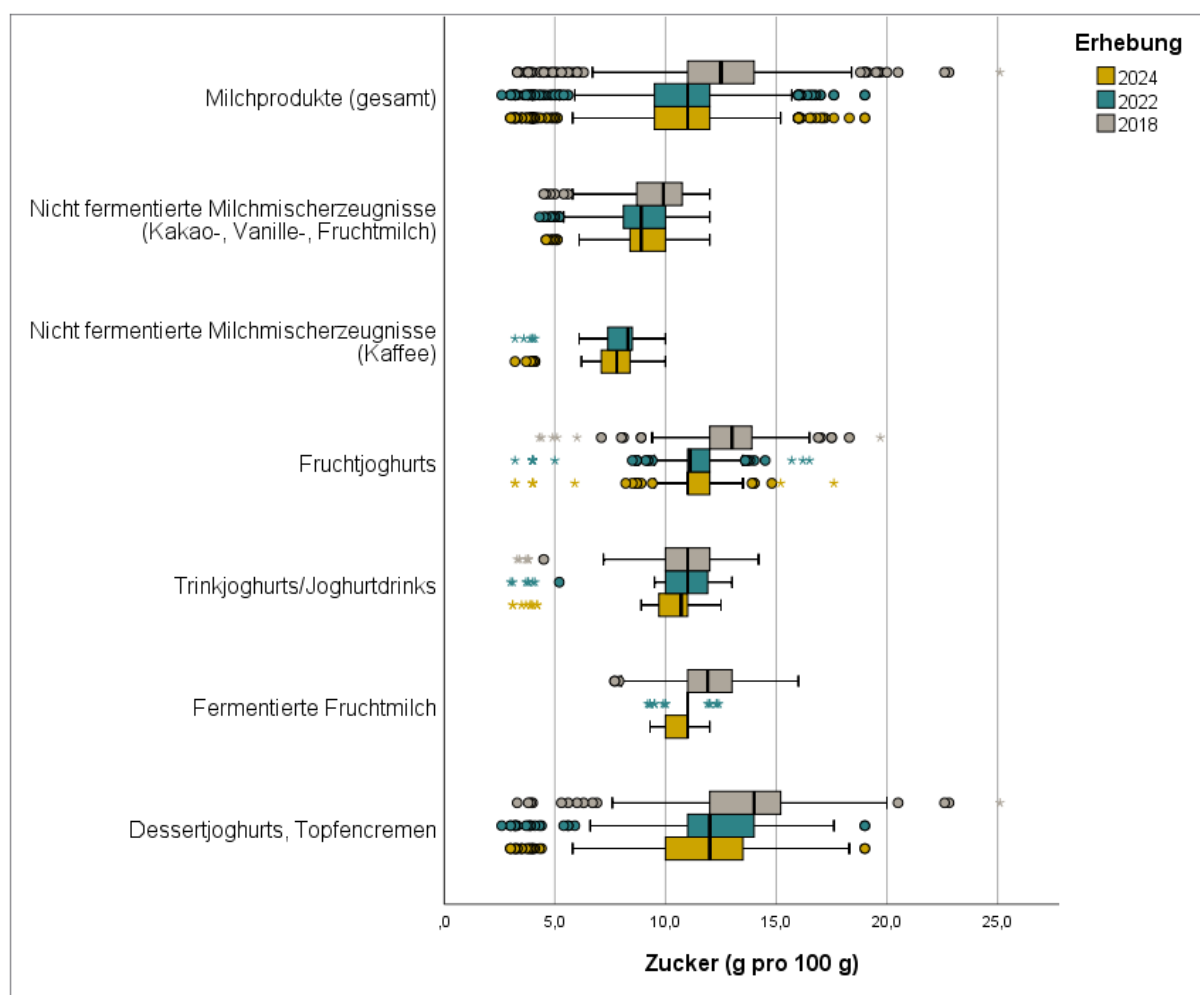


Abbildung 28. Zuckergehalt in Milchprodukten (g pro 100 g bzw. 100 ml) – Vergleich 2018, 2022 und 2024

Süßungsmittel

In der Basiserhebung 2018 enthielten rund 5 % der erfassten Milchprodukte Süßungsmittel. In den Folgeerhebungen 2022 und 2024 lag der Anteil bei knapp 10 % (Abbildung 29).

Süßungsmittel waren im Jahr 2018 am häufigsten in Trinkjoghurts/Joghurt drinks (17,4 % der erfassten Produkte) zugesetzt, gefolgt von Topfencremen/Frischkäsezubereitungen (10,8 %) und nicht fermentierten Milchmischerzeugnissen (Kakao-, Vanille-, Fruchtmilch 8,5 %). Bei Fruchtojoghurts lag der Anteil bei 3,2 %. Fermentierte Fruchtmilch und Dessertjoghurts enthielten keine Süßungsmittel.

In den Jahren 2022 und 2024 konnte insbesondere bei Topfencremen und Frischkäsezubereitungen mit Früchten etc. ein Anstieg in der Verwendung von Süßungsmitteln (2022: 23,9 %, 2024: 23,9 %)

2024: 30,8 % der erfassten Produkte) beobachtet werden. Auch bei nicht fermentierten Milchlischerzeugnissen (Kakao-, Vanille-, Fruchtmilch) war im Jahr 2022 gegenüber 2018 ein Anstieg (auf 18,8 %) erkennbar (Abbildung 29).

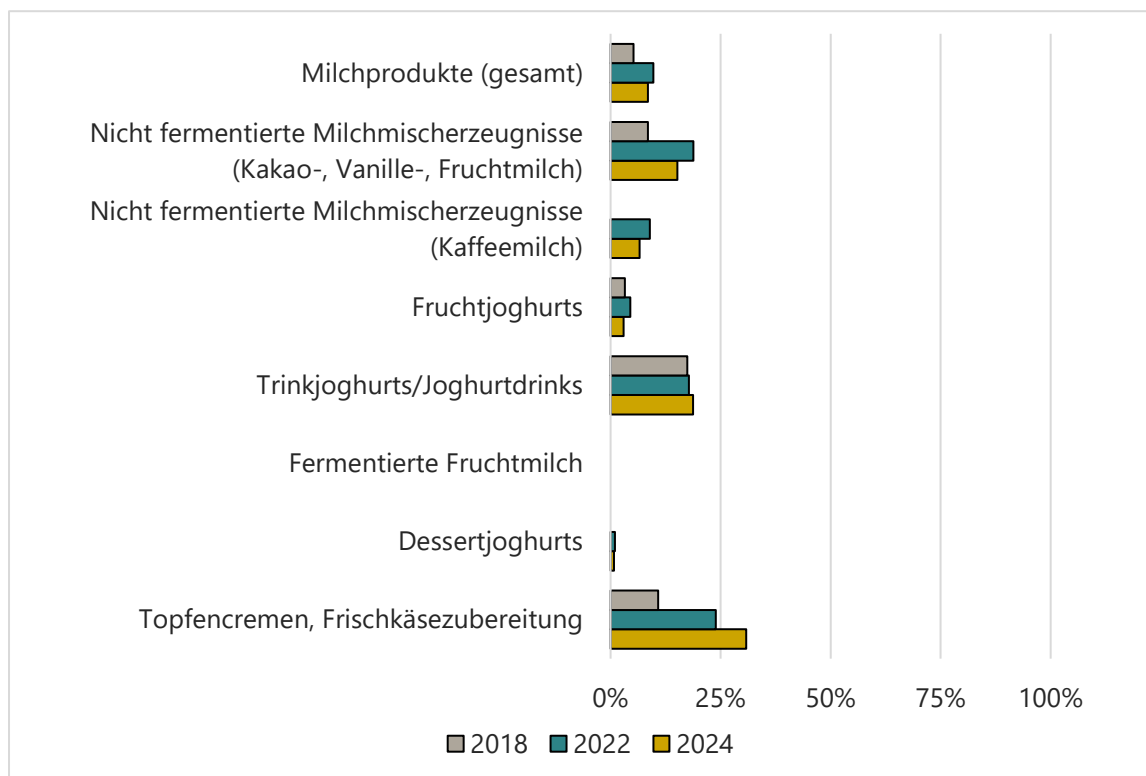


Abbildung 29. Anteil an Milchprodukten mit Zusatz von Süßungsmitteln (in Prozent) – Vergleich 2018, 2022 und 2024

Zielwerterreichung

Der festgelegte Zielwert von **maximal 11,5 g pro 100 g bzw. 100 ml¹⁴** wurde in der Basiserhebung 2018 von 90 % der nicht fermentierten Milchlischerzeugnisse (Kakao-, Vanille und Fruchtmilch), rund 60 % der Trinkjoghurts/Joghurt drinks, knapp 45 % der fermentierten Fruchtmilchprodukte und 16,5 % der Fruchtyoghurts erreicht (Abbildung 30).

Im Jahr 2022 konnte bei Fruchtyoghurts ($p < 0,001$) und fermentierter Fruchtmilch ($p < 0,001$) eine signifikant häufigere Zielwerterreichung im Vergleich zur Basiserhebung 2018 beobachtet werden. Bei Fruchtyoghurts stieg die Anzahl der Produkte, die den Zielwert erreichten, auf

¹⁴ Zielwert für: nicht fermentierte Milchlischerzeugnisse und fermentierte Milchlischerzeugnisse (Fruchtyoghurts, Trinkjoghurts/Joghurt drinks, fermentierte Fruchtmilch)

56,8 % (+40,3 Prozentpunkte) und bei fermentierter Fruchtmilch auf 85,7 % (+42,3 Prozentpunkte) (Abbildung 30).

Auch bei nicht fermentierten Milchmischerzeugnissen (Kakao-, Vanille und Fruchtmilch) (+7,0 Prozentpunkte auf 97,1 %) und Trinkjoghurts/Joghurtdrinks (+10,2 Prozentpunkte auf 71,1 %) war ein Anstieg der Zielwerterreichung zu erkennen, wenngleich die Häufigkeit zwischen den Jahren nicht signifikant unterschiedlich war (Abbildung 30).

Im Jahr 2024 setzte sich der Trend weiter fort. Dennoch ist anzumerken, dass ein Drittel der Fruchtojoghurts den Zielwert weiterhin nicht erfüllten (Abbildung 30).

Der festgelegte Zielwert von **maximal 15,0 g pro 100 g**¹⁵ wurde im Jahr 2018 von knapp 75 % der Dessertjoghurts und Topfencremen erfüllt. Im Jahr 2024 stieg die Häufigkeit signifikant ($p < 0,001$) auf 90,8 % (+17,0 Prozentpunkte) (Abbildung 30). Bei Produkten ohne Zusatz von Süßungsmitteln waren die Ergebnisse ähnlich.

Würde auch für Dessertjoghurts und Topfencremen ein Zielwert von maximal 11,5 g pro 100 g angestrebt werden, dann würde rund ein Viertel (26,6 %) der im Jahr 2024 erfassten Dessertjoghurts und rund zwei Drittel (64,1 %) der Topfencremen den Zielwert erfüllen (Abbildung 31).

Bei Produkten ohne Zusatz von Süßungsmitteln hätte rund ein Viertel (26,0 %) der Dessertjoghurts und rund die Hälfte (48,1 %) der Topfencremen den Zielwert erreicht.

¹⁵ Zielwert für: Dessertjoghurts und Topfencremen

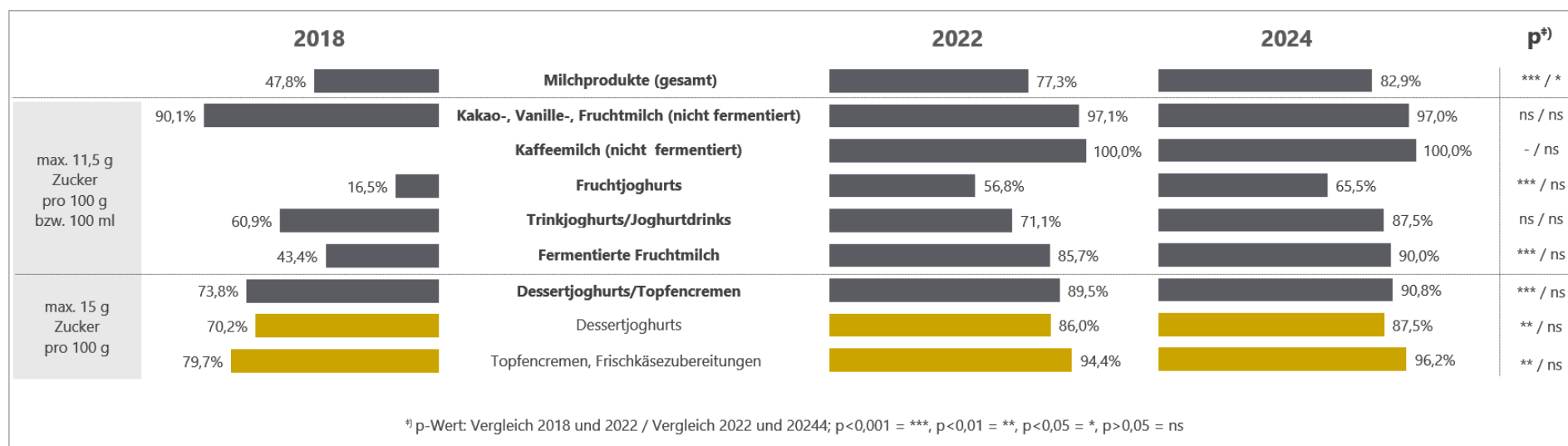


Abbildung 30. Anteil der Milchprodukte (in Prozent), die maximal 11,5 g Zucker pro 100 g bzw. 100 ml (nicht fermentierte Milchlischerzeugnisse, Fruchtjoghurts, Trinkjoghurts/Joghurt drinks und fermentierte Fruchtmilch) bzw. maximal 15 g Zucker pro 100 g (Dessertjoghurts und Topfencreme) enthielten, getrennt nach Erhebungsjahr

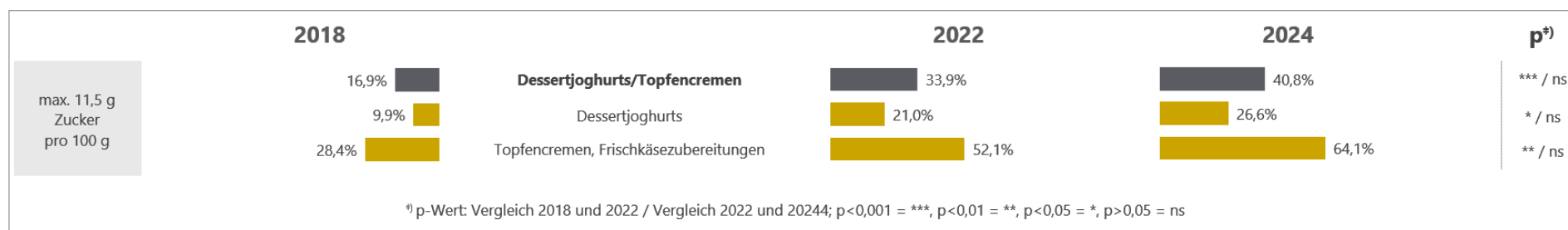


Abbildung 31. Anteil der Dessertjoghurts/Topfencremen (in Prozent), die maximal 11,5 g Zucker pro 100 enthielten, getrennt nach Erhebungsjahr

Vergleich mit dem Referenzwert für die Zuckerzufuhr

Da die Rezeptur der Milchprodukte nicht vorlag, erfolgte die Auswertung für alle Produktuntergruppen mit dem Gesamtzuckergehalt (inklusive z. B. dem Laktosegehalt des Milchanteils). Unter ausschließlicher Berücksichtigung des freien Zuckers wäre die Auslastung entsprechend geringer.

Im Jahr 2018 erreichte ein zehnjähriges Kind beim Konsum von einer Portion eines Milchprodukts (150 ml Milch/Buttermilch/Trinkjoghurt bzw. 110 g Joghurt) mit medianem Zuckergehalt fast ein Drittel (31,8 %) der maximal empfohlenen Zuckermenge pro Tag. Im Jahr 2024 lag der Anteil im Median bei 27,7 % (Abbildung 32).

Unter Heranziehung des maximalen Zuckergehalts nahmen zehnjährige Kinder bis zu 61,4 % (Erhebung 2018) bzw. bis zu 46,4 % (Erhebung 2024) der täglich maximal empfohlenen Zuckermenge auf (Abbildung 32).

Berechnungsbeispiel für die Aufnahme an freiem Zucker für ein zehnjähriges Kind:

Würde das Kind eine Portion Fruchtojoghurt (110 g, Zuckergehalt 11 g, davon zwei Drittel Anteil an freiem Zucker) verzehren, würde der enthaltene freie Zucker 17,6 % der maximal empfohlenen Zuckermenge pro Tag betragen (bei Heranziehung des Gesamtzuckergehalts wäre der Anteil 26,9 %).

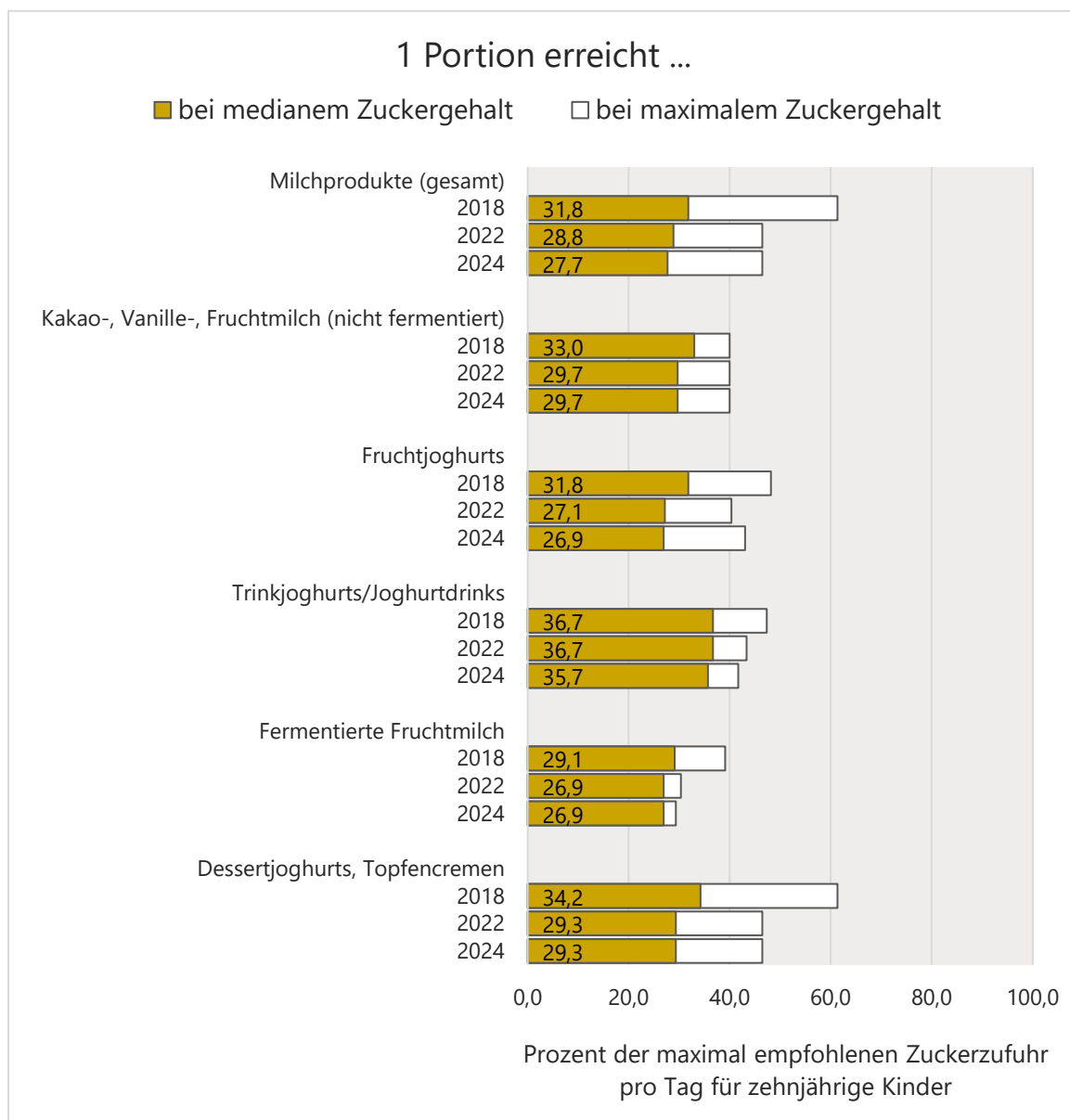


Abbildung 32. Anteil an der maximal empfohlenen Zuckerzufuhr pro Tag durch den Konsum einer Portion eines Milchprodukts (150 ml Milch/Buttermilch/Trinkjoghurt, 110 g Joghurt) mit medianem und maximalem Zuckergehalt (inkl. Laktosegehalt des Milchanteils), berechnet für ein zehnjähriges Kind

Bei Erwachsenen ist der Anteil aufgrund der höheren Portionsgröße (insbesondere bei Joghurts) größer (Abbildung 33).

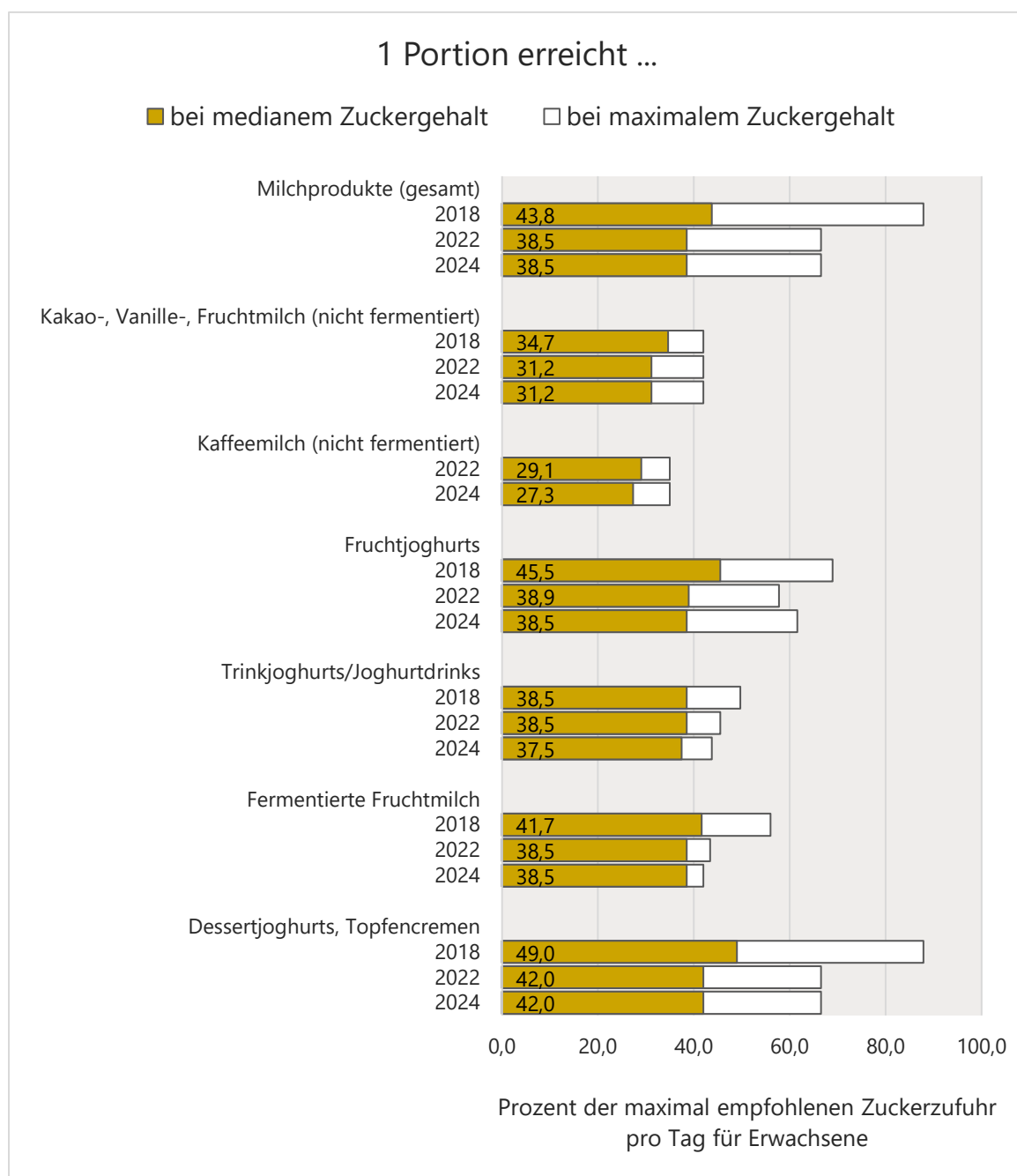


Abbildung 33. Anteil an der maximal empfohlenen Zuckerzufuhr pro Tag durch den Konsum einer Portion eines Milchprodukts (175 g) mit medianem und maximalem Zuckergehalt (inkl. Laktosegehalt des Milchantteils), berechnet für Erwachsene

Produktbezogene Auswertung

Von den erfassten Milchprodukten konnten insgesamt 318 Produktpaare (davon 30 nicht fermentierte Milchmischerzeugnisse, 129 Fruchtojoghurts, 28 Trinkjoghurts/Joghurt drinks, 29 fermentierte Fruchtmilcherzeugnisse und 102 Dessertjoghurts/Topfencremen) identifiziert werden, die sowohl im Jahr 2018 als auch im Jahr 2022 im Markt erhältlich waren. Ein Großteil der Produkte (n=240) war zudem auch im Jahr 2024 verfügbar.

Auswertungen auf Produktuntergruppenebene zeigen, dass die medianen Zuckergehalte der Produktpaare in den Jahren 2018, 2022 und 2024 vergleichbar mit den medianen Zuckergehalten des gesamten Produktspektrums waren (Tabelle 20, Tabelle 18).

Tabelle 20. Zuckergehalt in Produktpaaren der Milchprodukte (g pro 100 g bzw. 100 ml) – Vergleich 2018, 2022 und 2024

Produktgruppe	n ¹⁶	2018 MD	2018 MW	2018 Min/ Max	2022 MD	2022 MW	2022 Min/ Max	2024 MD	2024 MW	2024 Min/ Max
Kakao-, Vanille-, Fruchtmilch (nicht fermentiert)	30	10,0	9,8	6,1–12,0	9,4	9,2	6,1–11,0	9,4	9,3	6,1–11,0
Fruchtojoghurts	129	13,0	12,7	6,0–16,5	11,3	11,6	3,9–16,5	11,0	11,2	8,5–14,0
Trinkjoghurts/ Joghurt drinks	28	12,0	10,6	3,7–14,2	11,0	10,1	3,7–13,0	10,3	9,5	3,9–12,5
fermentierten Fruchtmilch	29	12,0	12,2	10,0–15,0	11,0	10,8	9,3–12,4	11,0	10,7	9,3–12,0
Dessertjoghurts/ Topfencreme	102	14,0	13,6	3,3–20,5	12,1	12,4	3,3–17,6	12,0	12,0	3,3–18,3

Insgesamt betrachtet wies die Mehrheit der Produktpaare (69,2 %) im Jahr 2022 einen geringeren Zuckergehalt auf als im Jahr 2018. Bei knapp einem Viertel der Paare (23,6 %) war der Zuckergehalt gleichbleibend und bei 7,2 % erhöht. Die Reduktion lag zwischen -0,1 und -5,8 g Zucker pro 100 g bzw. 100 ml und die Erhöhung zwischen +0,1 und +3,6 g pro 100 g bzw. 100 ml. Nachfolgend werden detaillierte Ergebnisse der Produktuntergruppen beschrieben.

In der Produktgruppe **nicht fermentierte Milchmischerzeugnisse (Kakao-, Vanille-, Fruchtmilch)** hatten 60,0 % der erfassten Produktpaare im Jahr 2022 einen geringeren Zuckergehalt gegenüber 2018. Bei einem Drittel (33,3 %) war der Zuckergehalt unverändert und

¹⁶ n: 2018 und 2022

bei einem kleinen Anteil (6,7 %) erhöht. Die Senkung lag zwischen -0,2 und -2,5 g pro 100 g bzw. 100 ml, während der Anstieg zwischen +0,1 und +0,5 g pro 100 g bzw. 100 ml betrug. Bei Produkten, die auch im Jahr 2024 erhältlich waren, konnte keine weitere Veränderung im Vergleich zu 2022 beobachtet werden (Abbildung 34). Den Zielwert erreichten im Jahr 2018 93,3 % und im Jahr 2022 98,0 % der Produkte.

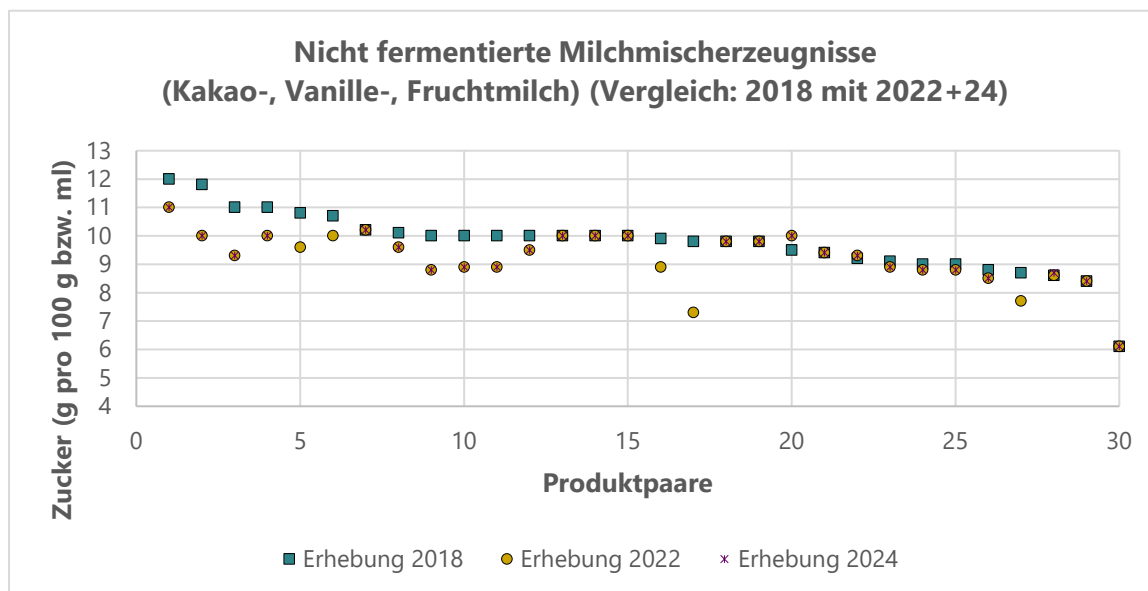


Abbildung 34. Zuckergehalt in nicht fermentierten Milchlischerzeugnissen – Produktpaare 2018 und 2022/24

Bei den **Fruchtjoghurts** wies ebenfalls die Mehrheit der Produktpaare (68,2 %) einen geringeren, 27,1 % einen gleichbleibenden und 4,7 % einen höheren Zuckergehalt im Jahr 2022 gegenüber 2018 auf. Die Senkung lag zwischen -0,1 bis -5,0 g pro 100 g, während der Anstieg von +0,2 bis +1,0 g pro 100 g reichte (Abbildung 35). Zu beobachten war, dass die meisten Produkte mit geringerem Zuckergehalt im Jahr 2022 (bzw. im Jahr 2024) zwischen 11 und 12 g Zucker pro 100 g enthielten. Den Zielwert erreichten im Jahr 2018 14,0 % und im Jahr 2022 54,7 % der Produkte.

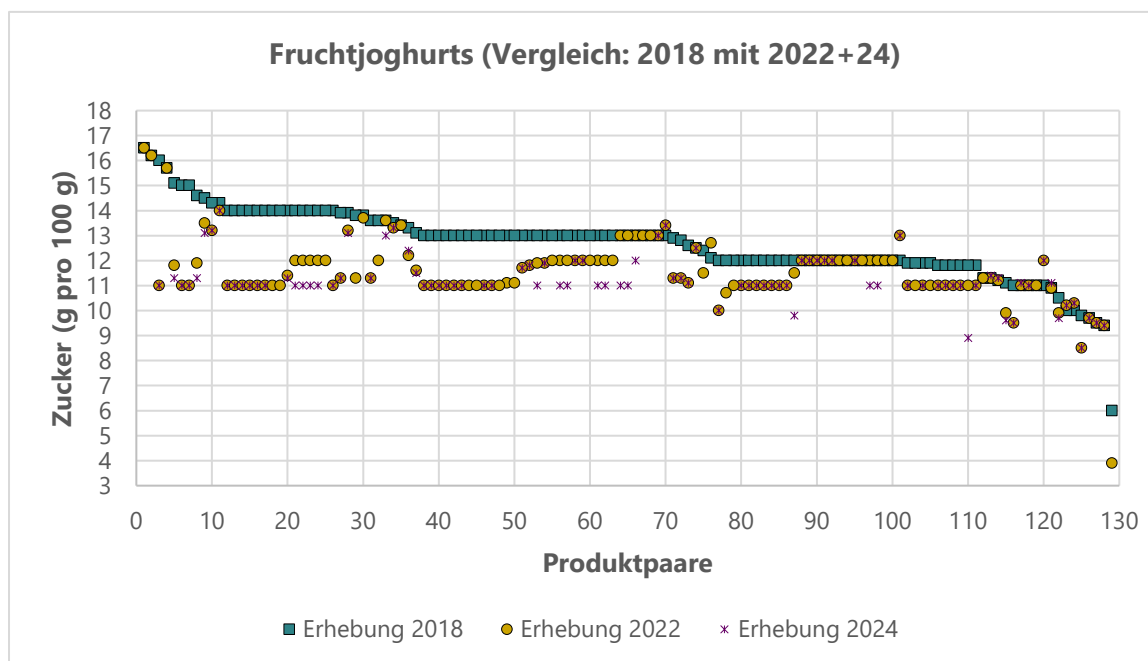


Abbildung 35. Zuckergehalt in Fruchtjoghurts – Produktpaare 2018 und 2022/24

Bei **Trinkjoghurts/Joghurt drinks** hatten 46,4 % der Paare im Jahr 2022 verglichen zu 2018 einen geringeren Zuckergehalt (-0,5 bis -3,2 g pro 100 g bzw. 100 ml). Bei 35,7 % war der Zuckergehalt gleichbleibend und bei 17,9 % erhöht (+0,4 bis +3,6 g pro 100 g bzw. 100 ml). Im Jahr 2024 gab es vereinzelt eine weitere Senkung um bis zu 1,1 g pro 100 g bzw. 100 ml (Abbildung 36). Der höhere Zuckergehalt einiger Produkte im Jahr 2022 ist darauf zurückzuführen, dass ihnen keine Süßungsmittel mehr zugesetzt wurden. Den Zielwert erreichten im Jahr 2018 42,9 % und im Jahr 2022 70,6 % der Produkte.

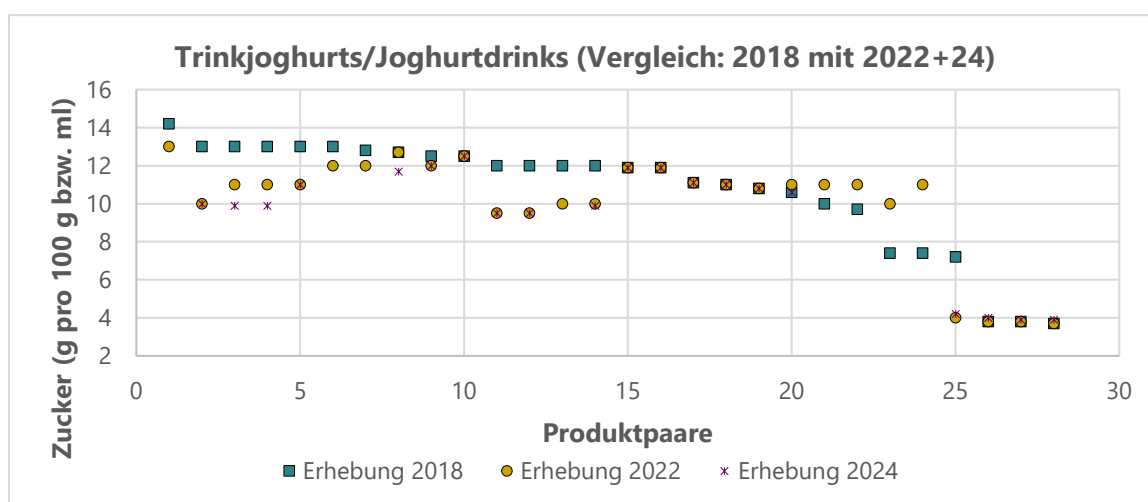


Abbildung 36. Zuckergehalt in Trinkjoghurts/Joghurt drinks – Produktpaare 2018 und 2022/24

Produktpaare der **fermentierten Fruchtmilch** hatten im Jahr 2022 mehrheitlich (86,2 %) einen geringeren Zuckergehalt verglichen zu 2018. Die Produkte waren im Jahr 2022 um 0,1 bis

4,0 g pro 100 g bzw. 100 ml weniger zuckerhaltig. Der Zuckergehalt der restlichen Produktpaare (13,8 %) blieb unverändert. Im Jahr 2024 gab es keine weiteren Änderungen im Zuckergehalt (Abbildung 37). Den Zielwert erreichten im Jahr 2018 31,0 % und im Jahr 2022 87,1 % der Produkte.

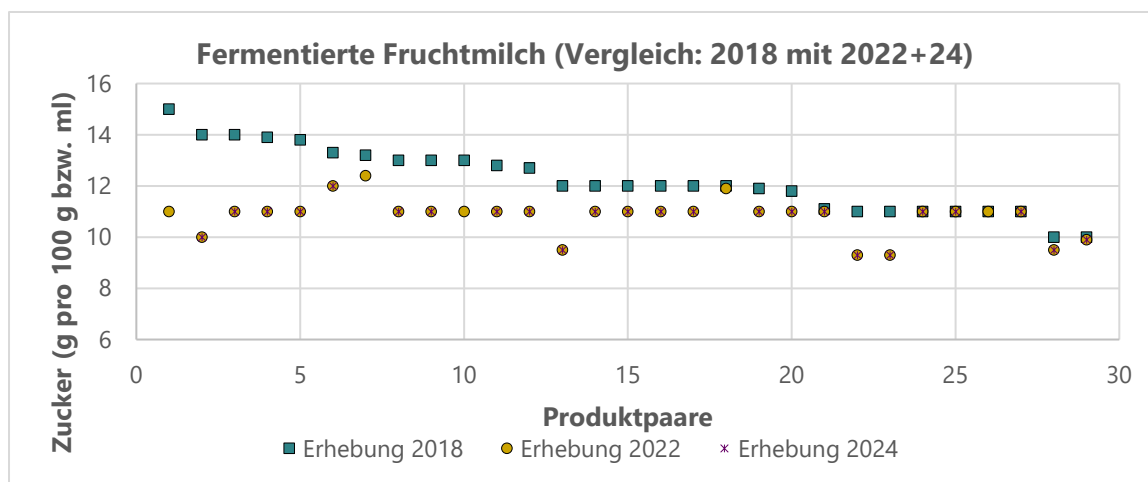


Abbildung 37. Zuckergehalt in fermentierter Fruchtmilch – Produktpaare 2018 und 2022/24

Bei den erfassten **Dessertjoghurts und Topfencremen** hatten drei Viertel der Produktpaare (74,5 %) im Jahr 2022 einen geringeren Zuckergehalt als im Jahr 2018. Bei 15,7 % blieb der Zuckergehalt gleich. Erhöht war der Zuckergehalt bei 9,8 %. Die Reduktion reichte von -0,1 bis -5,8 g pro 100 g, während der Anstieg +0,1 bis +1,1 g pro 100 g betrug. Im Jahr 2024 blieb der Zuckergehalt bei rund zwei Drittel der Produkte unverändert gegenüber 2022, bei rund 30 % war eine weitere Reduktion zwischen 0,1 und 3,0 g pro 100 g zu beobachten (Abbildung 38). Allgemein ist anzumerken, dass bei allen Produkten mit einem Zuckergehalt unter 5,5 g pro 100 g Süßungsmittel zugesetzt waren. Den Zielwert erreichten im Jahr 2018 74,5 % und im Jahr 2022 87,9 % der Produkte.

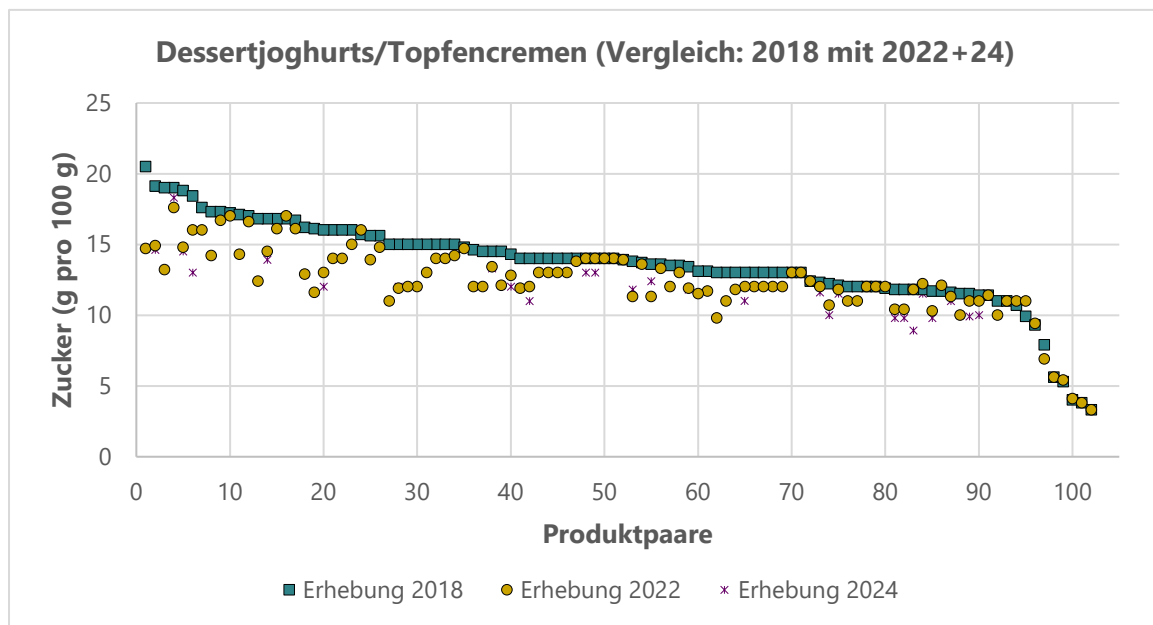


Abbildung 38. Zuckergehalt in Dessertjoghurts/Topfencremen – Produktpaare 2018 und 2022/24

Fazit

Der vorliegende Bericht gibt einen Überblick über den Gehalt relevanter Nährstoffe zu den Produktgruppen „Erfrischungs- und Teegetränke“ (Fokus auf Energie und Zucker), „Frühstückscerealien“ (Fokus auf Zucker, Salz und Ballaststoffe) und „Milchprodukte“ (Fokus auf Zucker) zwischen den Jahren 2017/18 und 2024.

Bei den erfassten Produktgruppen ist ein Rückgang im Zuckergehalt zu beobachten. Bezogen auf Ernährungsempfehlungen fielen die Änderungen im Zuckergehalt im Erfassungszeitraum 2017/18 bis 2024 jedoch eher gering aus.

Bei manchen Produktgruppen (insbesondere Topfencremen und Energy Drinks) war ein Anstieg im Einsatz von Süßungsmitteln zu beobachten.

Der Salzgehalt war bei Frühstückscerealien (ausgenommen bei Knuspermüslis und Cornflakes und anderen Flakes) zwischen 2017/18 und 2024 nicht signifikant unterschiedlich. Der Großteil der Frühstückscerealien (insbesondere Müslis und gepuffte Cerealien) trug nur gering zur Salzaufnahme bei. Es gab jedoch auch Produkte mit hohen Salzgehalten, insbesondere bei Cornflakes und anderen Flakes. Im Jahr 2024 reichten die Salzgehalte bei Cornflakes und anderen Flakes bis zu 2,2 g pro 100 g.

Vergleiche mit den festgelegten Zielwerten ergaben, dass viele am österreichischen Markt verfügbare Produkte die Zielwerte für Zucker und Salz im Jahr 2024 nicht erfüllten. In Bezug auf Zucker traf dies insbesondere auf Erfrischungs- und Teegetränke sowie Fruchtojoghurts und knusprige Getreideerzeugnisse zu. In Bezug auf Salz sind vor allem Cornflakes und andere Flakes sowie sonstige knusprige Getreideerzeugnisse zu nennen. Die Zielwerte für Zucker wurden von rund 40 % der erfassten Erfrischungs- und Teegetränke, rund 35 % der Fruchtojoghurts sowie rund 20 % der knusprigen Getreideerzeugnisse nicht erfüllt. Die Zielwerte für Salz wurden von rund 80 % der Cornflakes und anderen Flakes sowie rund 45 % der erfassten sonstigen knusprigen Getreideerzeugnisse nicht erreicht. Anzumerken ist, dass nicht nur Produkte von Hersteller:innen, die die Branchenvereinbarung unterstützen, in die Auswertung inkludiert wurden, sondern generell am österreichischen Markt verfügbare Produkte.

Die Ergebnisse zeigen, dass eine schrittweise Reduktion des Zucker- und Salzgehaltes in verarbeiteten Lebensmitteln möglich ist. Kooperationen mit den Hersteller:innen, wie beispielsweise der österreichischen Brancheninitiative, können dazu einen Beitrag leisten. Bezogen auf die Ernährungsempfehlungen ist es jedoch wichtig, die Gespräche fortzuführen und weiterführende Maßnahmen zu setzen, um die Zucker- und Salzgehalte in Lebensmitteln zu reduzieren und die Zusammensetzung von Lebensmitteln (insbesondere von alkoholfreien Erfrischungsgetränken, Frühstückscerealien und Milchprodukten) weiter zu beobachten.

Darüber hinaus können Produktvergleiche eine informierte Kaufentscheidung unterstützen. Beispielsweise können eine vereinfachte Nährwertkennzeichnung auf der Vorderseite verpackter Lebensmittel sowie Online Tools (z. B. „Lebensmittel unter der Lupe“) dabei helfen, Lebensmittel hinsichtlich ihres Zucker- und Salzgehalts zu vergleichen und die gesündere Wahl zu treffen.

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1. Zuckergehalt in Erfrischungs- und Teegetränken (g pro 100 ml) – Vergleich 2018 (bzw. Energy Drinks 2020) und 2024.....	21
Abbildung 2. Anteil an Erfrischungs- und Teegetränken mit Zusatz von Süßungsmitteln (in Prozent) – Vergleich 2018 (Energy Drinks 2020) und 2024.....	21
Abbildung 3. Anteil der Erfrischungs- und Teegetränke (in Prozent), die maximal 6,7 g Zucker pro 100 ml enthielten, getrennt nach Erhebungsjahr.....	22
Abbildung 4. Anteil der Erfrischungs- und Teegetränke ohne Zusatz von Süßungsmitteln (in Prozent), die maximal 6,7 g Zucker pro 100 ml enthielten, getrennt nach Erhebungsjahr.....	23
Abbildung 5. Anteil an der maximal empfohlenen Zuckerzufuhr pro Tag durch den Konsum eines Glases Erfrischungs- und Teegetränke (ohne Energy Drinks) (200 ml) mit medianem und maximalem Zuckergehalt, berechnet für ein zehnjähriges Kind	24
Abbildung 6. Anteil an der maximal empfohlenen Zuckerzufuhr pro Tag durch den Konsum eines Glases Erfrischungs- und Teegetränk (200 ml) mit medianem und maximalem Zuckergehalt, berechnet für Erwachsene	25
Abbildung 7. Zuckergehalt in Erfrischungs- und Teegetränken – Produktpaare 2018 (bzw. Energy Drinks 2020) und 2024	26
Abbildung 8. Energiegehalt in Erfrischungs- und Teegetränken (kcal pro 100 ml) – Vergleich 2018 (Energy Drinks 2020) und 2024.....	28
Abbildung 9. Anteil am Richtwert für die tägliche Energiezufuhr durch den Konsum eines Glases Erfrischungsgetränk (200 ml) mit medianem und maximalem Energiegehalt, berechnet für ein zehnjähriges Kind	29
Abbildung 10. Anteil am Richtwert für die tägliche Energiezufuhr durch den Konsum eines Glases Erfrischungsgetränk (200 ml) mit medianem und maximalem Energiegehalt, berechnet für Erwachsene.....	30
Abbildung 11. Energiegehalt in Erfrischungs- und Teegetränken – Produktpaare 2018 (Energy Drinks 2020) und 2024	31

Abbildung 12. Zuckergehalt in Frühstückscerealien (g pro 100 g) – Vergleich 2017/18 und 2024	34
Abbildung 13. Anteil der Frühstückscerealien (in Prozent), die maximal 7,5 g Zucker pro 30 g enthielten, getrennt nach Erhebungsjahr.....	35
Abbildung 14. Anteil an der maximal empfohlenen Zuckerzufuhr pro Tag durch den Konsum einer Portion Frühstückscerealien (50 g) mit medianem und maximalem Zuckergehalt, berechnet für ein zehnjähriges Kind	37
Abbildung 15. Anteil an der maximal empfohlenen Zuckerzufuhr pro Tag durch den Konsum einer Portion Frühstückscerealien (50 g) mit medianem und maximalem Zuckergehalt, berechnet für Erwachsene	38
Abbildung 16. Zuckergehalt in Müslis – Produktpaare 2017/18 und 2024.....	39
Abbildung 17. Zuckergehalt in knusprigen Getreideerzeugnissen – Produktpaare 2017/18 und 2024	40
Abbildung 18. Salzgehalt in Frühstückscerealien (g pro 100 g) – Vergleich 2017/18 und 2024	42
Abbildung 19. Anteil der Frühstückscerealien (in Prozent), die maximal 0,475 g Salz pro 100 g enthielten, getrennt nach Erhebungsjahr.....	43
Abbildung 20. Anteil an der maximal empfohlenen Salzzufuhr pro Tag durch den Konsum einer Portion Frühstückscerealien (50 g) mit medianem und maximalem Salzgehalt, berechnet für ein zehnjähriges Kind	45
Abbildung 21. Anteil an der maximal empfohlenen Salzzufuhr pro Tag durch den Konsum einer Portion Frühstückscerealien (50 g) mit medianem und maximalem Salzgehalt, berechnet für Erwachsene.....	46
Abbildung 22. Salzgehalt in Müslis – Produktpaare 2017/18 und 2024	47
Abbildung 23. Salzgehalt in knusprigen Getreideerzeugnissen – Produktpaare 2017/18 und 2024	48
Abbildung 24. Ballaststoffgehalt in Frühstückscerealien (g pro 100 g) – Vergleich 2017/18 und 2024	50

Abbildung 25. Anteil an der mindestens empfohlenen Ballaststoffzufuhr pro Tag (≥ 30 g/Tag) durch den Konsum einer Portion Frühstückscerealien (50 g) mit medianem und maximalem Ballaststoffgehalt, berechnet für Erwachsene.....	52
Abbildung 26. Ballaststoffgehalt in Müslis – Produktpaare 2017/18 und 2024	53
Abbildung 27. Ballaststoffgehalt in knusprigen Getreideerzeugnissen – Produktpaare 2017/18 und 2024.....	54
Abbildung 28. Zuckergehalt in Milchprodukten (g pro 100 g bzw. 100 ml) – Vergleich 2018, 2022 und 2024.....	58
Abbildung 29. Anteil an Milchprodukten mit Zusatz von Süßungsmitteln (in Prozent) – Vergleich 2018, 2022 und 2024.....	59
Abbildung 30. Anteil der Milchprodukte (in Prozent), die maximal 11,5 g Zucker pro 100 g bzw. 100 ml (nicht fermentierte Milchmischerzeugnisse, Fruchtojoghurts, Trinkjoghurts/Joghurtdrinks und fermentierte Fruchtmilch) bzw. maximal 15 g Zucker pro 100 g (Dessertjoghurts und Topfencreme) enthielten, getrennt nach Erhebungsjahr	61
Abbildung 31. Anteil der Dessertjoghurts/Topfencremen (in Prozent), die maximal 11,5 g Zucker pro 100 enthielten, getrennt nach Erhebungsjahr	61
Abbildung 32. Anteil an der maximal empfohlenen Zuckerzufuhr pro Tag durch den Konsum einer Portion eines Milchprodukts (150 ml Milch/Buttermilch/Trinkjoghurt, 110 g Joghurt) mit medianem und maximalem Zuckergehalt (inkl. Laktosegehalt des Milchantteils), berechnet für ein zehnjähriges Kind.....	63
Abbildung 33. Anteil an der maximal empfohlenen Zuckerzufuhr pro Tag durch den Konsum einer Portion eines Milchprodukts (175 g) mit medianem und maximalem Zuckergehalt (inkl. Laktosegehalt des Milchantteils), berechnet für Erwachsene.....	64
Abbildung 34. Zuckergehalt in nicht fermentierten Milchmischerzeugnissen – Produktpaare 2018 und 2022/24	66
Abbildung 35. Zuckergehalt in Fruchtojoghurts – Produktpaare 2018 und 2022/24	67
Abbildung 36. Zuckergehalt in Trinkjoghurts/Joghurtdrinks – Produktpaare 2018 und 2022/24	67
Abbildung 37. Zuckergehalt in fermentierter Fruchtmilch – Produktpaare 2018 und 2022/24	68

Abbildung 38. Zuckergehalt in Dessertjoghurts/Topfencremen – Produktpaare 2018 und 2022/24	69
--	----

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1. Übersicht: Zuckergehalt in Erfrischungs- und Teegetränken im Jahr 2024	6
Tabelle 2. Übersicht: Zuckergehalt in Frühstückscerealien im Jahr 2024	7
Tabelle 3. Übersicht: Zuckergehalt in Milchprodukten im Jahr 2024.....	8
Tabelle 4. Übersicht: Salzgehalt in Frühstückscerealien im Jahr 2024.....	9
Tabelle 5. Übersicht: Ballaststoffgehalt in Frühstückscerealien im Jahr 2024.....	9
Tabelle 6. Erhebungszeitpunkte.....	13
Tabelle 7. Stichprobenumfang.....	18
Tabelle 8. Zuckergehalt in Erfrischungs- und Teegetränken (g pro 100 ml) – Vergleich 2018 (bzw. 2020 Energy Drinks) und 2024.....	20
Tabelle 9. Zuckergehalt in Produktpaaren der Erfrischungs- und Teegetränke (g pro 100 ml) – Vergleich 2018 (bzw. 2020 Energy Drinks) und 2024	26
Tabelle 10. Energiegehalt in Erfrischungs- und Teegetränken (kcal pro 100 ml) – Vergleich 2018 (bzw. 2020 Energy Drinks) und 2024.....	27
Tabelle 11. Energiegehalt in Produktpaaren der Erfrischungs- und Teegetränke (kcal pro 100 ml) – Vergleich 2018 (bzw. 2020 Energy Drinks) und 2024	30
Tabelle 12. Zuckergehalt in Frühstückscerealien (g pro 100 g) – Vergleich 2017/18 und 2024	33
Tabelle 13. Zuckergehalt in Produktpaaren der Frühstückscerealien (g pro 100 g) – Vergleich 2017/18 und 2024	39
Tabelle 14. Salzgehalt in Frühstückscerealien (g pro 100 g) – Vergleich 2017/18 und 2024	41
Tabelle 15. Salzgehalt in Produktpaaren der Frühstückscerealien (g pro 100 g) – Vergleich 2017/18 und 2024	47
Tabelle 16. Ballaststoffgehalt in Frühstückscerealien (g pro 100 g) – Vergleich 2017/18 und 2024	49

Tabelle 17. Ballaststoffgehalt in Produktpaaren der Frühstückscerealien (g pro 100 g) – Vergleich 2017/18 und 2024.....	53
Tabelle 18. Zuckergehalt in Milchprodukten (g pro 100 g bzw. 100 ml) – Vergleich 2018, 2022 und 2024.....	56
Tabelle 19. Zuckergehalt in Dessertjoghurts und Topfencremen (im Detail) (g pro 100 g) – Vergleich 2018, 2022 und 2024.....	57
Tabelle 20. Zuckergehalt in Produktpaaren der Milchprodukte (g pro 100 g bzw. 100 ml) – Vergleich 2018, 2022 und 2024.....	65

Literaturverzeichnis

AGES. Österreichische Ernährungsempfehlungen (aktualisiert: 01.04.2025).

<https://www.ages.at/mensch/ernaehrung-lebensmittel/ernaehrungsempfehlungen/oesterreichische-ernaehrungsempfehlungen>

Benedics J, Polak C, Wolf A, Dieminger-Schnürch B, Wallisch I (2024): Strategieplan für eine gesunde und nachhaltige Ernährung 2025 – 2030. Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK), Wien. [https://broschuerenservice.sozialministerium.at/Home/Download?publicationId=847&attachmentName=Strategieplan_gesunde_und_nachhaltige Ern%C3%A4hrung_2025_2030.pdf](https://broschuerenservice.sozialministerium.at/Home/Download?publicationId=847&attachmentName=Strategieplan_gesunde_und_nachhaltige_Ern%C3%A4hrung_2025_2030.pdf)

Bruckmüller MU, Dieminger-Schnürch B, Hesina S et al. Ernährungsempfehlungen für Kinder im Alter von 4 bis 10 Jahren des Programms Richtig essen von Anfang an, 2020. <https://www.richtigessenvonanfangen.at/de/nationale-ernaehrungsempfehlungen-fuer-4-bis-10-jaehrige/>

DGE. Ausgewählte Fragen und Antworten zu Speisesalz. Bonn, 2020.

<https://www.dge.de/fileadmin/dok/gesunde-ernaehrung/faq/DGE-FAQ-Speisesalz-2020.pdf>

DGE. DGE/ÖGE-Referenzwert Ballaststoffe, Stand Ableitung 2021. <https://www.dge.de/wissenschaft/referenzwerte/ballaststoffe/>

DGE. DGE/ÖGE-Referenzwert Energie, Stand Ableitung 2015. <https://www.dge.de/wissenschaft/referenzwerte/energie/>

NHS (National Health Service). Salt in your diet (last reviewed: 17 April 2023).

<https://www.nhs.uk/live-well/eat-well/food-types/salt-in-your-diet/>

Rust P, Hasenegger V, König J et al. Österreichischer Ernährungsbericht 2017. Bundesministerium für Gesundheit und Frauen, Wien. <https://broschuerenservice.sozialministerium.at/Home/Download?publicationId=528>

Statistik Austria. Übergewicht und Adipositas (aktualisiert: 16.11.2023). <https://www.statistik.at/statistiken/bevoelkerung-und-soziales/gesundheit/gesundheitsverhalten/uebergewicht-und-adipositas> sowie:

Klimont J. Österreichische Gesundheitsbefragung 2019. Hauptergebnisse des Austrian Health Interview Survey (ATHIS) und methodische Dokumentation. Hg. v. Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz (BMSGPK), Wien, September 2020. https://www.statistik.at/fileadmin/publications/Oesterreichische-Gesundheitsbefragung2019_Hauptergebnisse.pdf

WHO. Guideline: Sugars intake for adults and children. Geneva: World Health Organization; 2015. <https://www.who.int/publications/i/item/9789241549028>



GESUNDHEIT FÜR MENSCH, TIER & PFLANZE

www.ages.at

Eigentümer, Verleger und Herausgeber: AGES – Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH, Spargelfeldstraße 191 | 1220 Wien | FN 223056z © AGES,
Mai 2026