



# HALTBARKEIT UND KONSUM VON MILCH IN DER KONSUMENTINNENSPHÄRE

ONLINE-BEVÖLKERUNGSUMFRAGE

## LISTE DER AUTOR/INNEN

---

**B. ROSSMANN\*, U. ALDRIAN, C. LAGUNA PAREDES, H. SUN**

Die Umfrage wurde im Rahmen des Projektes Comet K-Projekt ADDA – Advancement of Dairying in Austria, Subprojekt Projekt 1.4 Qualität und Sicherheit von Milchprodukten durchgeführt von



## ABSTRACT/ ZUSAMMENFASSUNG

---

Currently, market milk is available in a broad variety of qualities in Austria. Aim of the study was to find out how consumers handle this situation.

The method of choice was WAPI (web assisted personal interview) with 1,036 persons (1,003 milk consumers) in October 2016. Additionally, demographic data was collected to complete the results. The sample is statistically representative for the Austrian population over 18 years.

Special emphasis was laid on consumption patterns, storage conditions and storage life in households, as well as on general knowledge about extended shelf life (ESL) milk.

WAPI results indicate that milk is still a well-accepted product on the market, but new product qualities e. g. lactose free milk can quickly gain market shares.

In general consumers' knowledge about handling of milk is better than expected. Their assessments of storage conditions in household refrigerators are mainly correct. It is questionable if the given answers are representative for the actual situation. E. g. only 34 % of the WAPI participants use a thermometer to control refrigerator temperature.

Surprisingly, the "best before" labelling period of validity is misinterpreted for opened packages only by 3.2 % of the interviewed persons.

On the other hand, major mistakes in handling of milk, like drinking directly from the package, are reported for 38.3 % of the participants.

Momentan gibt es am österreichischen Markt eine Vielzahl an Qualitäten von Trinkmilch. Ziel dieser Studie war es herauszufinden, wie die KonsumentInnen mit dieser Vielfalt umgehen.

Die Daten wurden mittels einer Online-Umfrage (web assisted personal interviews – WAPI) erhoben, an der 1.036 Personen teilgenommen haben, von denen 1.003 Milch konsumieren. Die Stichprobe war so gewählt, dass sie repräsentativ für die österreichische Bevölkerung über 18 Jahre ist.

Besondere Schwerpunkte wurden auf die Themen Konsumverhalten, Lagerbedingungen und Haltbarkeit im Haushalt sowie auf das Wissen über ESL (extended shelf life) Milch gelegt.

Die Ergebnisse der WAPI zeigen, dass Milch nach wie vor ein geschätztes Lebensmittel ist. Allerdings schaffen neuere Vermarktungsformen wie z. B. laktosefreie Milch es schnell, Marktsegmente einzunehmen.

Allgemein kann angemerkt werden, dass die KonsumentInnen grundsätzlich Bescheid wissen, wie man mit dem Lebensmittel Milch umgeht. So wird z. B. die optimale Lagertemperatur von den meisten ganz gut eingeschätzt. Ob die Antworten, die in der Umfrage gegeben wurden, allerdings der Realität in den Haushaltskühlschränken entsprechen, ist fraglich. So geben z. B. nur 34 % der Befragten an, ein Thermometer im Kühlschrank zu verwenden um die Lagertemperatur auch zu kontrollieren.

Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums in Verbindung mit der Gültigkeit für geöffnete Packungen wird überraschenderweise nur von 3,2 % der Interviewten falsch verstanden.

Andererseits gibt es auch Hinweise auf grobe Fehler im Umgang mit Milch, wie das direkte Trinken aus der Verpackung von 38,3 % der TeilnehmerInnen.

### **Schlüsselwörter**

Konsummilch, KonsumentInnenbefragung, ESL Milch, WAPI

# INHALT

---

<b>1</b>	<b>EINLEITUNG</b> .....	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>BEFRAGUNG</b> .....	<b>2</b>
<b>2.1</b>	<b>Methode</b> .....	<b>2</b>
<b>2.2</b>	<b>Fragebogen</b> .....	<b>2</b>
2.2.1	Inhaltliche Gliederung des Fragebogens: .....	2
2.2.2	Fragebogen .....	3
2.2.2.1	A: Soziodemographische Daten I .....	3
2.2.2.2	B: Konsumverhalten.....	4
2.2.2.3	C: Lagerung und Haltbarkeit (Kontamination) .....	7
2.2.2.4	D: Wissen .....	9
2.2.2.5	E: Soziodemographische Daten II .....	10
<b>3</b>	<b>ERGEBNISSE UND DISKUSSION</b> .....	<b>12</b>
<b>3.1</b>	<b>Darstellung der Ergebnisse</b> .....	<b>12</b>
<b>3.2</b>	<b>Konsumverhalten</b> .....	<b>12</b>
3.2.1	Kaufverhalten im Vergleich zu den angegebenen Präferenzen.....	12
3.2.2	Milchverzicht und Menge des Milchkonsums .....	13
3.2.3	Laktosefreie Milch.....	14
3.2.3.1	Anteil von laktosefreier Milch .....	14
3.2.3.2	Gründe für den Konsum laktosefreier Milch .....	14
<b>3.3</b>	<b>Lagerung und Haltbarkeit</b> .....	<b>16</b>
3.3.1	Lagerung & Haltbarkeit von geöffneter Milch (Einschätzung der Befragten).....	16
<b>3.4</b>	<b>Wissen</b> .....	<b>16</b>
3.4.1	Haltbarkeit nach dem Öffnen von ESL Milchpackungen .....	16
3.4.2	Assoziationen mit ESL Milch .....	17
<b>3.5</b>	<b>Falscher Umgang mit Konsummilch</b> .....	<b>18</b>
3.5.1	Lagerung und Haltbarkeit.....	18
3.5.2	Grobe Fehler im Umgang mit Konsummilch.....	18
<b>3.6</b>	<b>Milch in der Wahrnehmung der KonsumentInnen</b> .....	<b>19</b>
<b>4</b>	<b>DANKSAGUNGEN</b> .....	<b>20</b>
<b>5</b>	<b>LITERATURVERZEICHNIS</b> .....	<b>21</b>

## ABBILDUNGSVERZEICHNIS

---

Abbildung 1:	Geographische Interviewverteilung der Befragten (Grafik: KeyQUEST Marktforschung GmbH).....	2
Abbildung 2	<b>Frage B2:</b> Welche Milch (Art) bevorzugen Sie? (Mehrfachnennungen möglich) im Vergleich zu Präferierte Milcharten: Basis MilchkonsumentInnen n = 1.003; tatsächliches Kaufverhalten lt. RollAMA 3. Quartal 2016: Basis n= 2.800. Angaben in % (RollAMA/AMA-Marketing 2016).....	12
Abbildung 3	<b>Frage B8:</b> Welche Anforderungen sind Ihnen hinsichtlich der Qualität von Trinkmilch wichtig? (Wichtigkeit auf einer Skala von 1 sehr wichtig bis 5 gar nicht wichtig)(Basis: MilchkonsumentInnen n = 1.003; die Zahlen in Klammern stehen für die Mittelwerte der Wichtigkeit von Qualitätsanforderungen.).....	13
Abbildung 4:	<b>Frage B1A:</b> Warum konsumieren bzw. verwenden Sie keine Milch? Mehrfachnennungen möglich. (Basis: keine MilchkonsumentInnen n = 33; Angaben in absoluten Zahlen).....	13
Abbildung 5	<b>Frage B7:</b> Basis: n = 980 MilchkonsumentInnen mit Angabe von durchschnittlichen Verwendungsmengen pro Woche im Haushalt (HH); Angaben in %. * ländlich: bis 50.000 Einwohner, städtisch ab 50.000 Einwohner. ....	14
Abbildung 6	<b>Frage B5:</b> Wie häufig konsumieren bzw. verwenden Sie laktosefreie Milch? (Basis: MilchkonsumentInnen n = 1.003; Angaben in %).....	14
Abbildung 7	<b>Frage B5A:</b> Warum konsumieren bzw. verwenden Sie laktosefreier Milch? <b>Frage B5B:</b> Wurde Ihre Allergie bzw. Unverträglichkeit ärztlich bestätigt? (Basis: laktosefreier Milch - Heavy User (mehrmals pro Woche laktosefreier Milchkonsum) n = 77; Angaben in %) * ländlich: bis 50.000 Einwohner, städtisch ab 50.000 Einwohner.....	15
Abbildung 8	<b>Frage C14:</b> Wie bewahren Sie geöffnete Milch auf? <b>Frage C15:</b> Was schätzen Sie, was ist die optimale Lagertemperatur für geöffnete Milch? <b>Frage C17:</b> Was glauben Sie, wie viele Tage nach dem Öffnen kann frische Milch noch unbedenklich konsumiert werden?.....	16
Abbildung 9	<b>Frage D19:</b> Ist länger frisch Milch im ungeöffneten oder geöffneten Zustand länger frisch bzw. haltbar? (Basis: Kenner der länger frisch Milch n = 806; Angaben in %) * ländlich: bis 50.000 Einwohner, städtisch ab 50.000 Einwohner.....	17
Abbildung 10	<b>Frage D20:</b> Welche der folgenden Eigenschaften würden Sie der länger frisch Milch zuordnen? (Basis: Länger frisch Milch bekannt, n = 806; Angaben in %) .....	17
Abbildung 11	Einschätzungen zu Lagerung und Haltbarkeit.....	18
Abbildung 12	<b>Frage C11:</b> Wie häufig trinken Sie Milch direkt aus der Milchverpackung, also ohne sie in ein Glas oder einen Becher zu füllen? (Basis: MilchkonsumentInnen n = 1.003; Angaben in %) * ländlich: bis 50.000 Einwohner, städtisch ab 50.000 Einwohner.....	19
Abbildung 13	<b>Frage B9:</b> Was assoziieren Sie mit Milch? Welche Begriffe verbinden Sie mit Milch? (Basis: Milch KonsumentInnen n = 1.003; detaillierte Ergebnisse im Tabellenband Seite 43) .....	19

---

## ABKÜRZUNGSVERZEICHNIS

---

ADDA	Advancement of Dairying in Austria (K-Projekt)
AMA	Agrarmarkt Austria GmbH
ESL	extended shelf life
MHD	Mindesthaltbarkeitsdatum
n	Anzahl der Befragten (Stichprobenzahl)
ÖLMB	Österreichisches Lebensmittelbuch (auch Codex Alimentarius Austriacus)
WAPI	web assisted personal interview (Online Umfrage)

# 1 EINLEITUNG

In Österreich wird traditionell Frischmilch getrunken, die durch Pasteurisation bei niedrigen Temperaturen (z.B.: 72 °C, 15 s) haltbar gemacht wurde (ÖLMB 2016).

Die Situation am Markt hat sich jedoch in den letzten Jahren verändert. Frischmilch wird zunehmend von einer neuen Milchqualität verdrängt, die von Fachleuten als *extended shelf life* (ESL) Milch bezeichnet wird. In einer Marktstudie der Agrarmarkt Austria Marketing GmbH wurde erhoben, dass der Marktanteil (bezogen auf die Milchmenge) von ESL-Milch von 39,8 % (2012) auf 52,4 % (2016) gestiegen ist, während im Gegensatz dazu der Anteil an Frischmilch von 39,3 % auf 24,0 % gesunken ist (RollAMA/AMA-Marketing 2016).

Charakteristisch für ESL-Milch ist eine im Vergleich zu Frischmilch verlängerte Haltbarkeit, die entweder durch höhere Pasteurisationstemperaturen, oder durch Kombination der Pasteurisation mit anderen Techniken zur Entkeimung (Zentrifugation, Filtration) erreicht wird (REITERER 2009; MAYER s. d.).

Die ÖsterreicherInnen haben also eine andere Milchqualität in ihren Haushaltskühlschränken als früher. Es stellt sich daher die Frage, ob dieser Wechsel durchschnittlichen KonsumentInnen bewusst ist und ob sie mit dem veränderten Produkt umgehen können.

Zur Abklärung wurde eine Umfrage in Auftrag gegeben. Inhaltlich wurde versucht das gesamte Thema Konsummilch am österreichischen Markt hinsichtlich Kaufentscheidung, Umgang mit dem Produkt im Haushalt und Wissen über ESL-Milch abzudecken.

Vorbild war eine frühere Telefonerhebung der AGES zu Lebensmittelsicherheit und Hygiene im Privathaushalt (HÖLZL et al. 2011; ALDRIAN et al. 2013).

Die aktuelle Umfrage war Teil eines Projektes zum Thema Lagerung und hygienischer Umgang mit Konsummilch im Haushalt (Storage and hygiene conditions of consumers milk in households), welches im Rahmen des K-Projektes ADDA (Advancement of Dairying in Austria) finanziert und umgesetzt wurde.

## 2 BEFRAGUNG

### 2.1 Methode

Die Umfrage wurde als WAPI (web assisted personal interview) von der Firma KeyQuest Marktforschungs GmbH durchgeführt. Der Erhebungszeitraum war der 04.10. bis 12.10.2016.

Der Stichprobenumfang n (TeilnehmerInnenzahl) war repräsentativ für die österreichische Bevölkerung ab 18 Jahren (Gewichtung hinsichtlich Geschlecht, Alter, Bundesland, Bildung) und umfasste 1.036 Personen (davon 1.003 Milchkonsumenten).

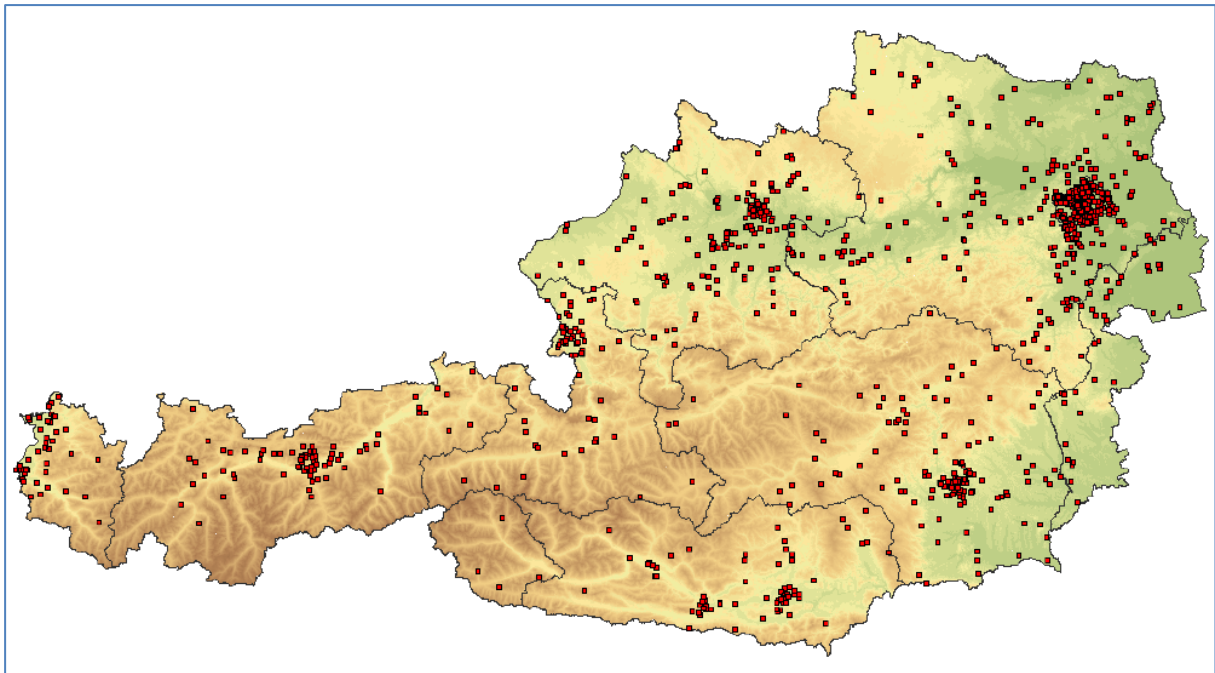


Abbildung 1: Geographische Interviewverteilung der Befragten (Grafik: KeyQUEST Marktforschung GmbH)

Neben 20 Fragen zur eigentlichen Themenstellung wurden auch soziodemographische Daten wie z. B. Alter, Geschlecht, einkommen etc. erhoben.

### 2.2 Fragebogen

#### 2.2.1 Inhaltliche Gliederung des Fragebogens:

Die Fragen wurden in 5 Teile gegliedert:

- a.) Soziodemographische Daten I
- b.) Konsumverhalten (**Fragen B1-B10**)
- c.) Lagerung und Haltbarkeit (**Fragen C11-C17**)
- d.) Wissen (**Fragen D18-D20**)
- e.) Soziodemographische Daten II

Die Antwortmöglichkeiten waren je nach Frage entweder multiple choice (Reihenfolge teilweise randomisiert), Skalierungen, sowie offene Antworten. Waren mehrere Antworten möglich, so wurde darauf hingewiesen.



Wurde angegeben, dass keine Milch konsumiert wird, wurde der Grund dafür abgefragt und die Umfrage abgebrochen.

## 2.2.2 Fragebogen

### 2.2.2.1 A: Soziodemographische Daten I

**Zu Beginn bitten wir Sie um Angabe einiger statistischer Daten:**

**Ihr Alter:** \_\_\_\_ Jahre

**Ihr Geschlecht:**  Mann  Frau

**In welchem Bundesland wohnen Sie?**

- Burgenland
- Kärnten
- Niederösterreich
- Oberösterreich
- Salzburg
- Steiermark
- Tirol
- Vorarlberg
- Wien

**Welche Postleitzahl hat Ihr Wohnort:** \_\_\_\_\_

**Was ist Ihre höchste abgeschlossene Schulbildung?**

- Kein Abschluss
- Pflichtschulabschluss
- Lehrabschluss
- Abschluss einer mittleren Schule ohne Matura (Fachschule, Handelsschule, ...)
- Abschluss einer höheren Schule mit Matura (HAK, HBLA, HTL, AHS, Kolleg, ...)
- Akademischer Abschluss (Universität, Akademie, FH, ...)

**Wie groß ist Ihr Wohnort?**

- unter 2.000 Einwohner
- 2.000 bis unter 5.000 Einwohner
- 5.000 bis unter 10.000 Einwohner
- 10.000 bis unter 50.000 Einwohner
- 50.000 bis unter 100.000 Einwohner
- 100.000 bis unter 500.000 Einwohner
- über 500.000 Einwohner (Wien)

2.2.2.2 B: Konsumverhalten

**B1. Wie häufig konsumieren bzw. verwenden Sie Milch in Ihrem Haushalt?**

- Täglich
- Mehrmals die Woche
- Einmal die Woche
- Mehrmals im Monat
- Einmal im Monat
- Seltener
- Nie

>Wenn ‚nie‘

**B1. Warum konsumieren bzw. verwenden Sie keine Milch? (Mehrfachnennungen möglich)**  
[randomisiert]

- Schmeckt nicht
- Generell ungesund
- Zu viel Fett, Kalorien
- Vegane Ernährung
- Laktoseintoleranz
- Milcheiweißallergie
- Zu stark belastet (Rückstände)
- Verzichte bewusst auf Milch
- Erhöht Cholesterin
- Schwer verdaulich
- Für Erwachsene ungesund
- Zu teuer
- Andere Allergie/Unverträglichkeit: \_\_\_\_\_
- Anderes: \_\_\_\_\_

>Wenn ‚nie‘

**Befragung wird abgebrochen.**

**B2. Welche Milch (Art) bevorzugen Sie? (Mehrfachnennungen möglich)** [randomisiert]

- Frische Vollmilch/Frischmilch/Pasteurisierte Milch
- Haltbarmilch (H-Milch)
- Buttermilch
- Länger frisch Milch
- Saure Milch

- Sojagetränk, Reisgetränk, Kokosgetränk, Mandelgetränk, Hafergetränk
- Milch mit diversen Geschmacksrichtungen (Schokolade, Vanille, Kaffee, ...)
- Maresi/Kaffeemilch/Kondensmilch
- Andere: \_\_\_\_\_

**B3. Welchen Fettgehalt bei Milch bevorzugen Sie? (Mehrfachnennungen möglich) [randomisiert]**

- (Voll-)Milch 3,5 %
- Fettarme Milch /Halbfettmilch (1,5 – 1,8 %)
- Leichtmilch (ca. 0,7 %)
- Magermilch (max. 0,5 %)
- Andere: \_\_\_\_\_
- Ich achte nicht auf den Fettgehalt/ist mir egal

**B4. Auf welche Besonderheiten hinsichtlich Qualität achten Sie bei Milch? [randomisiert]**

(Mehrfachnennungen möglich)

- Heumilch
- Heublumenmilch
- Biomilch
- Biowiesenmilch
- Bergbauernmilch
- Frühstücksmilch
- Keine Hoherhitzung
- AMA-Gütesiegel
- AMA-Biosiegel
- Laktosefrei
- Andere: \_\_\_\_\_
- Ich achte nicht auf Besonderheiten bei der Qualität/ist mir egal

**B5. Wie häufig konsumieren bzw. verwenden Sie laktosefreie Milch?**

- Mehrmals pro Woche
- 1-2mal wöchentlich
- 1-2mal monatlich
- Seltener
- Nie

>Wenn NICHT ‚seltener‘ oder ‚nie‘

**Warum konsumieren bzw. verwenden Sie laktosefreie Milch? (Mehrfachnennungen**

**möglich)** [randomisiert]

- Schmeckt gut
- Gesund
- Weniger Fett, Kalorien
- Vegane Ernährung
- Laktoseintoleranz
- Milcheiweißallergie
- Weniger belastet (Rückstände)
- Verzichte bewusst auf Laktose
- Besser für Cholesterin
- Gut verdaulich
- Für Erwachsene gesund
- Günstiger Preis
- Andere Allergie/Unverträglichkeit: \_\_\_\_\_
- Anderes: \_\_\_\_\_

>Wenn ‚Laktoseintoleranz‘, ‚Milcheiweißallergie‘, andere Allergie/Unverträglichkeit‘

**Wurde Ihre Allergie bzw. Unverträglichkeit ärztlich bestätigt?**

- Ja
- Nein

**B6. Wie wird in Ihrem Haushalt Milch verwendet? Bitte schätzen Sie anhand eines Liters Milch, wie viel Prozent Sie davon im Durchschnitt für die folgenden Verwendungsarten nutzen.**

- Zum Trinken (pur)
- Für Müsli/Cornflakes etc.
- Für Milchgetränke (z.B. Kakao, Smoothie mit Milch, Milchshake, usw.)
- Zum Kochen/Backen
- Für den Kaffee/Tee
- Zur Tier-/Katzenfütterung
- Für andere Zwecke: \_\_\_\_\_

**B7. Wie viel Liter Milch verwenden Sie in Ihrem Haushalt – unabhängig von der Verwendungsart – insgesamt durchschnittlich pro Woche?**

- \_\_\_\_\_ Liter
- Weniger als 1 Liter
- Weiß nicht/keine Angabe

**B8. Welche Anforderungen sind Ihnen hinsichtlich der Qualität von Trinkmilch wichtig? Bitte bewerten Sie folgende Anforderungen nach ihrer Wichtigkeit auf einer Skala von 1 bis 5, wobei 1 sehr wichtig und 5 gar nicht wichtig bedeutet. [randomisiert]**

- Natürlicher, nicht künstlicher Geschmack
- Ohne künstliche Farb- und Konservierungsstoffe
- Voll im Geschmack
- Ein österreichisches Erzeugnis / regionale Herkunft
- Besondere Frische
- Behördliche strenge Prüfung der Qualität
- Möglichst unbehandelt und naturbelassen
- Aus kontrollierter, artgerechter Tierhaltung
- Schönes und appetitliches Aussehen
- Günstiger Preis
- Fairer Preis, gutes Preis-Leistungsniveau
- Kennzeichnung mit offiziellen Gütezeichen
- Aus biologischer Landwirtschaft
- Frei von Rückständen
- Lang haltbar, lange frisch (Haltbarkeitsdatum)
- Markenprodukt von einem bekannten Hersteller
- Mager und wenig Fett, Leichtprodukt
- Leicht aufschäumbar
- Laktosefrei
- Gentechnikfrei
- Wiederverschließbarkeit der Milchpackung (Schraubverschluss oder Ähnliches)

**B9. Was assoziieren Sie mit Milch? Welche Begriffe verbinden Sie mit Milch?**

(offene Fragestellung)

- weiß nicht/keine Angaben

**B10. Wer kauft in Ihrem Haushalt hauptsächlich Milch?**

- Ich selbst
- Jemand anderes

2.2.2.3 C: Lagerung und Haltbarkeit (Kontamination)

**C11. Wie häufig trinken Sie Milch direkt aus der Milchverpackung, also ohne sie in ein Glas oder einen Becher zu füllen?**

- Mehrmals pro Woche
- 1-2mal wöchentlich

- 1-2mal monatlich
- Seltener
- Nie
- Weiß nicht/keine Angabe

**C12. Wie häufig passiert es in Ihrem Haushalt, dass bereits geöffnete Milch nicht vollständig verbraucht wird?**

- Mehrmals pro Woche
- 1-2mal wöchentlich
- 1-2mal monatlich
- Seltener
- Nie
- Weiß nicht/keine Angabe

**C13. Wie prüfen Sie, ob Milch noch frisch oder schon verdorben ist? (Mehrfachnennungen möglich) [randomisiert]**

- Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Verpackung
- Geruchliche Veränderung
- Geschmackliche Veränderung
- Optische Veränderung
- Gar nicht
- Anderes: \_\_\_\_\_
- Weiß nicht/keine Angabe

**C14. Wie bewahren Sie geöffnete Milch auf?**

- Gekühlt (z.B. im Kühlschrank)
- Ungekühlt
- Weiß nicht/keine Angabe

**C15. Was schätzen Sie, was ist die optimale Lagertemperatur für geöffnete Milch?**

- Unter 0 °C
- 1 bis 5 °C
- 6 bis 10 °C
- Raumtemperatur
- Weiß nicht/keine Angabe

**C16. Haben Sie ein Thermometer im Kühlschrank?**

- Ja
- Nein

- Weiß nicht/keine Angabe

**C17. Was glauben Sie, wie viele Tage nach dem Öffnen kann frische Milch noch unbedenklich konsumiert werden?**

- 1 bis 3 Tage
- 4 bis 6 Tage
- 1 Woche
- 1 bis 2 Wochen
- Länger als 2 Wochen
- bis Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)
- Weiß nicht/keine Angabe

2.2.2.4 D: Wissen

**D18. Ist Ihnen länger frisch Milch zumindest dem Namen nach bekannt?**

- Ja, bekannt
  - Nein, nicht bekannt
- > Wenn länger frisch Milch , bekannt':

**D19. Ist länger frisch Milch im ungeöffneten oder geöffneten Zustand länger frisch bzw. haltbar?**

- Im ungeöffneten Zustand länger frisch bzw. haltbar
  - Im geöffneten Zustand länger frisch bzw. haltbar
  - Beides (im ungeöffneten und geöffneten Zustand länger frisch bzw. haltbar)
  - Weiß nicht/keine Angabe
- > Wenn länger frisch Milch , bekannt':

**D20. Welche der folgenden Eigenschaften würden Sie der länger frisch Milch zuordnen?**

	3	2	1	0	1	2	3	
<b>Natürlicher Geschmack</b>								<b>Künstlicher Geschmack</b>
<b>Ohne künstlichen Farb- und Konservierungsstoffe</b>								<b>Mit künstlichen Farb- und Konservierungsstoffe</b>
<b>Besondere Frische</b>								<b>Keine besondere Frische</b>
<b>Unbehandelt und naturbelassen</b>								<b>Behandelt und künstlich</b>

<b>Appetitliches Aussehen</b>								<b>Unappetitliches Aussehen</b>
<b>Günstiger Preis</b>								<b>Hoher Preis</b>
<b>Lang haltbar, lange frisch</b>								<b>Nicht lange haltbar, nicht lange frisch</b>
<b>Leicht aufschäumbar</b>								<b>Schwer aufschäumbar</b>
<b>Gesundheitsförderlich</b>								<b>Nicht gesundheitsförderlich</b>
<b>Ansprechender Geruch</b>								<b>Nicht ansprechender Geruch</b>
<b>Vollmundig</b>								<b>Leer</b>

2.2.2.5 E: Soziodemographische Daten II

**Zum Schluss bitten wir Sie noch um einige statistische Angaben:**

**Wie viele Personen (Sie selbst mitgezählt) leben in Ihrem Haushalt? \_\_\_\_\_ Person(en)**

> Wenn >= 2 Personen:

**davon Kinder unter 14 Jahren: \_\_\_\_\_ Kind(er)**

**davon Personen über 65 Jahre: \_\_\_\_\_ Person(en)**

**Ihre aktuelle Tätigkeit?**

- arbeitslos/arbeitssuchend
- in Ausbildung (Schüler/Student)
- geringfügig angestellt
- Teilzeit angestellt
- Vollzeit angestellt
- Hausfrau/in Karenz
- selbstständig
- in Pension

**Wie hoch ist das gesamte Nettoeinkommen Ihres Haushaltes (alle Haushaltsmitglieder zusammen)?**



- bis 1.000 €
- 1.000 bis unter 1.500 €
- 1.500 bis unter 2.000 €
- 2.000 bis unter 2.500 €
- 2.500 bis unter 3.000 €
- über 3.000 €
- Weiß nicht/keine Angabe

## 3 ERGEBNISSE UND DISKUSSION

### 3.1 Darstellung der Ergebnisse

Die Ergebnisse zu den einzelnen Fragen wurden in Form eines Tabellenbandes von der Firma KeyQuest übermittelt.

[Link auf Tabellenband](#)

### 3.2 Konsumverhalten

#### 3.2.1 Kaufverhalten im Vergleich zu den angegebenen Präferenzen

Vergleicht man die Angaben, welche Milch bevorzugt (gelber Balken in Abbildung 9) wird, mit dem tatsächlichen Kaufverhalten (grauer Balken), so zeigt sich scheinbar ein Widerspruch.

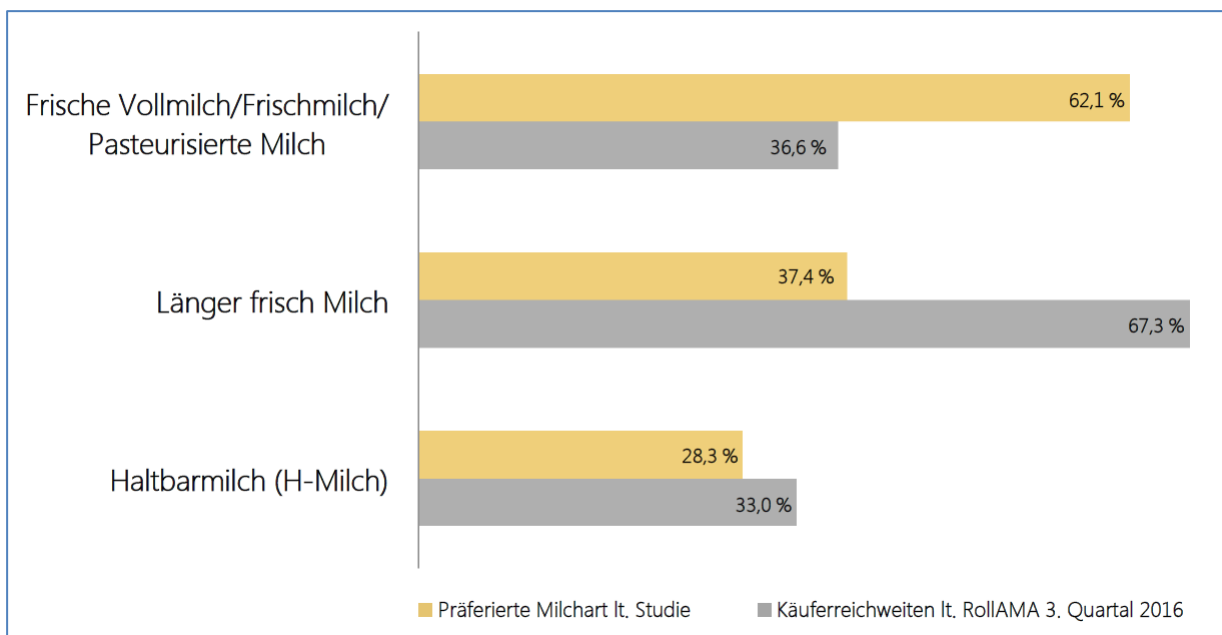


Abbildung 2: **Frage B2:** Welche Milch (Art) bevorzugen Sie? (Mehrfachnennungen möglich) im Vergleich zu Präferierte Milcharten: Basis MilchkonsumentInnen n = 1.003; tatsächliches Kaufverhalten lt. RollAMA 3. Quartal 2016: Basis n= 2.800. Angaben in % (RollAMA/AMA-Marketing 2016)

Diese Daten sind jedoch nicht leicht zu interpretieren. Prinzipiell ist es denkbar, dass die KonsumentInnen die Milchqualitäten entweder nicht unterscheiden können (mangelnde Klarheit der Kennzeichnung), oder aber beim Kaufen auch noch andere Aspekte, als die eigentliche präferierte Qualität, berücksichtigen.

Dazu passen die Antworten, die bei der Frage nach den wichtigen Eigenschaften von Trinkmilch (Abbildung 3) gegeben wurden (**Frage B8**):

Am wichtigsten werden Geschmack und Aussehen empfunden. Aber schon an zweiter Stelle werden Frische und Lagerfähigkeit genannt, was den Kaufentscheid für ESL-Milch gut erklären könnte.

Der Preis, also „günstig“ kaufen, scheint nicht so wichtig zu sein. Was jedoch auffällt ist, dass ein faires Preis-Leistungsniveau als genauso wichtig empfunden wird, wie Geschmack und Aussehen.

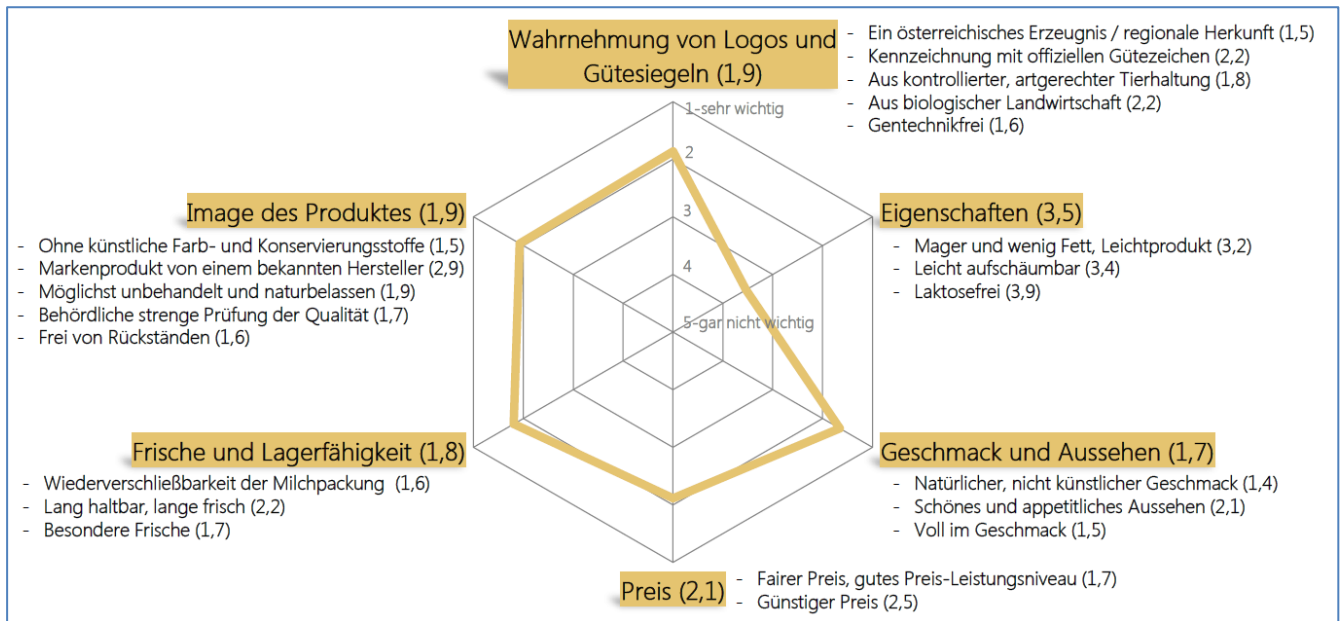


Abbildung 3: **Frage B8:** Welche Anforderungen sind Ihnen hinsichtlich der Qualität von Trinkmilch wichtig? (Wichtigkeit auf einer Skala von 1 sehr wichtig bis 5 gar nicht wichtig) (Basis: MilchkonsumentInnen n = 1.003; die Zahlen in Klammern stehen für die Mittelwerte der Wichtigkeit von Qualitätsanforderungen.)

### 3.2.2 Milchverzicht und Menge des Milchkonsums

Die Umfrage hat ergeben, dass nur sehr wenige (33 von 1.036 Befragten) ÖsterreicherInnen auf Milch verzichten (Abbildung 4).

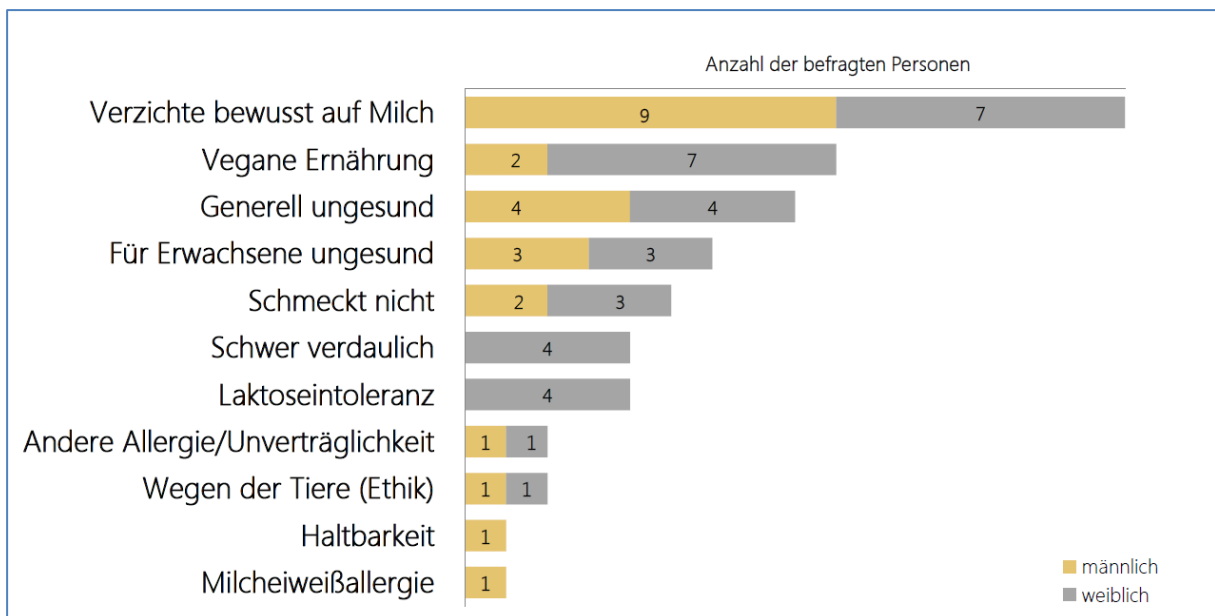


Abbildung 4: **Frage B1A:** Warum konsumieren bzw. verwenden Sie keine Milch? Mehrfachnennungen möglich. (Basis: keine MilchkonsumentInnen n = 33; Angaben in absoluten Zahlen)

Wird Milch konsumiert, so wird eine durchschnittlich in der Woche verwendete Menge von 1-4 Liter angegeben (Abbildung 5).

Hauptverwendung (**Frage B6**) ist für den Kaffee/Tee (32,3%), gefolgt von zum Kochen/Backen (20,4%).

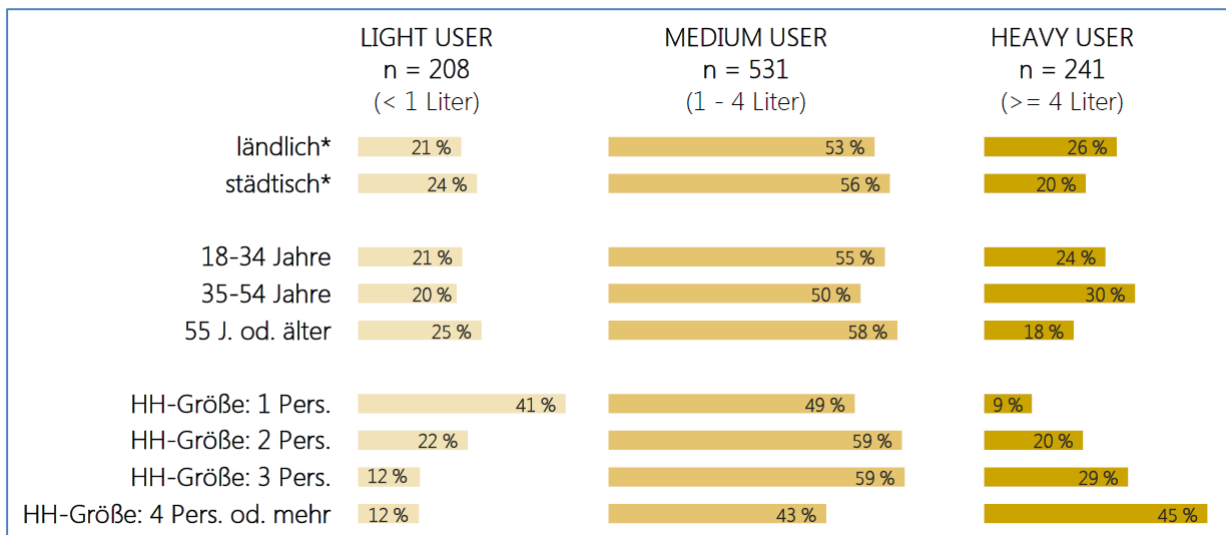


Abbildung 5: **Frage B7:** Basis: n = 980 MilchkonsumentInnen mit Angabe von durchschnittlichen Verwendungsmengen pro Woche im Haushalt (HH); Angaben in %. \* ländlich: bis 50.000 Einwohner, städtisch ab 50.000 Einwohner.

### 3.2.3 Laktosefreie Milch

Eine weitere Qualität von Konsummilch bekommt in den letzten Jahren ein immer größeres Marktsegment: die laktosefreie Milch (RollAMA 2016).

#### 3.2.3.1 Anteil von laktosefreier Milch

Die Umfrage hat ergeben, dass 15 % der MilchkonsumentInnen mindestens einmal monatlich laktosefreie Milch konsumieren (Abbildung 6).

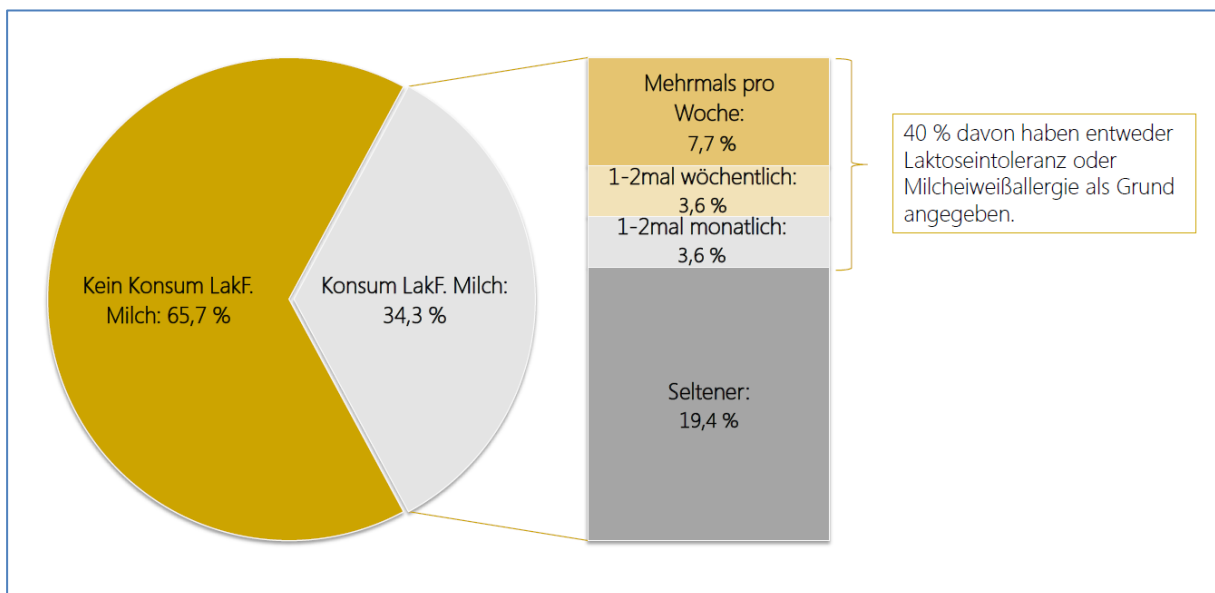


Abbildung 6: **Frage B5:** Wie häufig konsumieren bzw. verwenden Sie laktosefreie Milch? (Basis: MilchkonsumentInnen n = 1.003; Angaben in %)

#### 3.2.3.2 Gründe für den Konsum laktosefreier Milch

Der Grund für die Auswahl dieses Produktes ist wurden von ca. 40 % eine Unverträglichkeit bzw. Allergie genannt. Nur in 34,6 % der Fälle gab es eine ärztliche Diagnose (Abbildung 7).

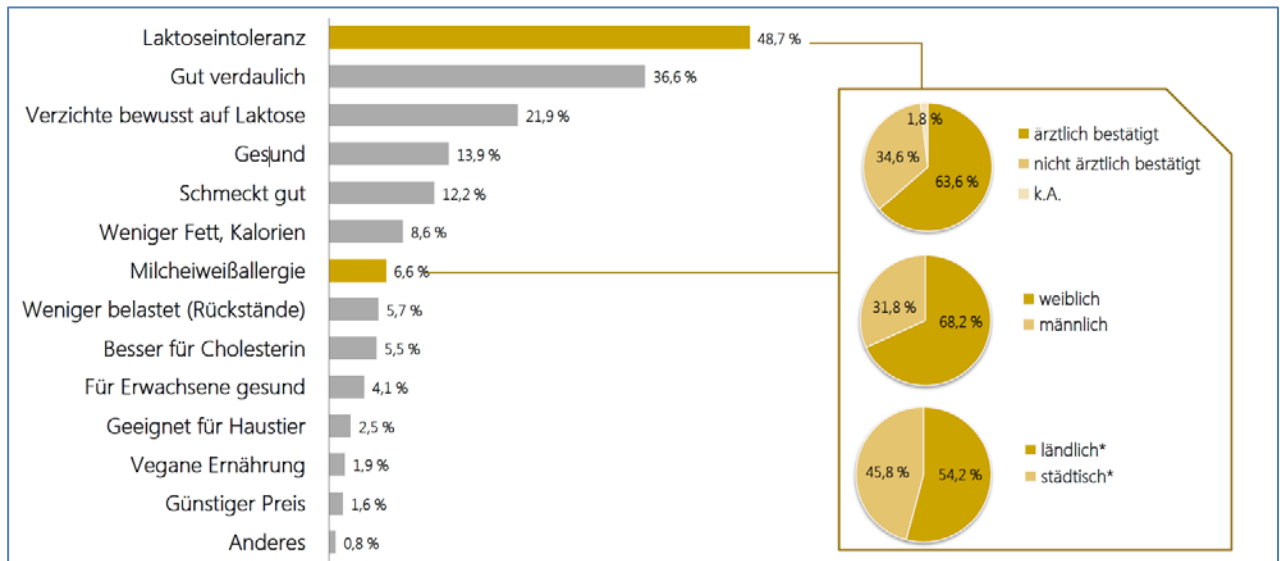


Abbildung 7: **Frage B5A:** Warum konsumieren bzw. verwenden Sie laktosefreier Milch? **Frage B5B:** Wurde Ihre Allergie bzw. Unverträglichkeit ärztlich bestätigt? (Basis: laktosefreier Milch - Heavy User (mehrmals pro Woche laktosefreier Milchkonsum) n = 77; Angaben in %) \* ländlich: bis 50.000 Einwohner, städtisch ab 50.000 Einwohner.

### 3.3 Lagerung und Haltbarkeit

#### 3.3.1 Lagerung & Haltbarkeit von geöffneter Milch (Einschätzung der Befragten)

Von den Erzeugern werden meistens Temperaturen zwischen + 4 °C und + 6 °C im Rahmen der Kennzeichnung angegeben.

Lebensmittelrechtlich ist gemäß ÖLMB Kapitel A5 unter gekühlter Lagerung eine Temperatur von + 9 °C zu verstehen, wobei eine Überschreitung bis + 10 °C toleriert wird (ÖLMB 2014).

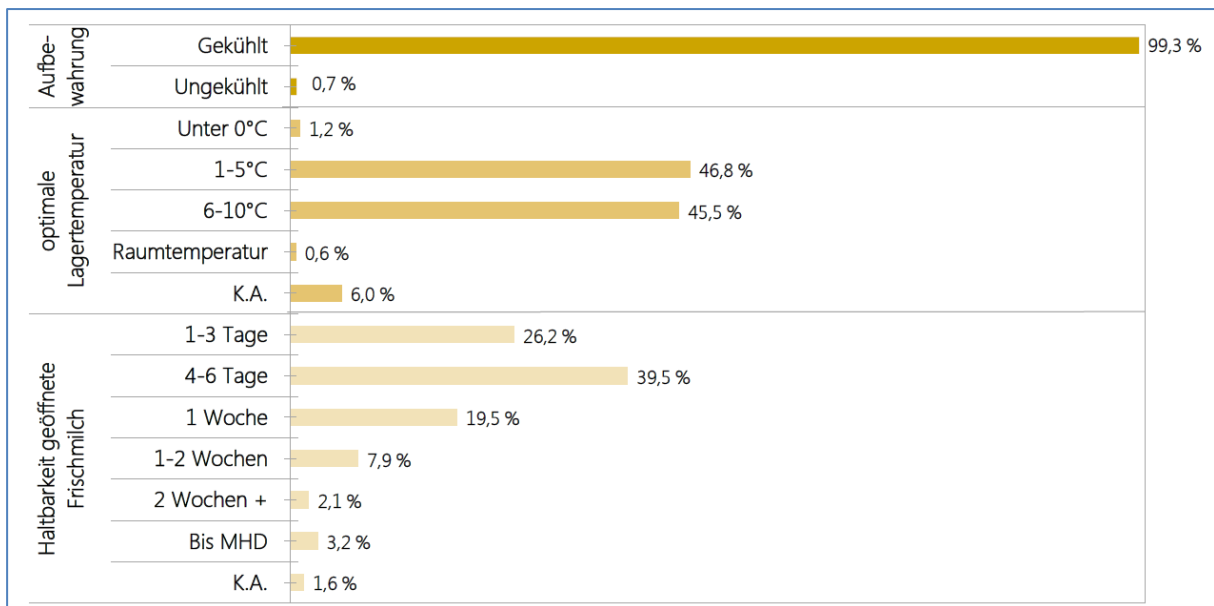


Abbildung 8: **Frage C14:** Wie bewahren Sie geöffnete Milch auf? **Frage C15:** Was schätzen Sie, was ist die optimale Lagertemperatur für geöffnete Milch? **Frage C17:** Was glauben Sie, wie viele Tage nach dem Öffnen kann frische Milch noch unbedenklich konsumiert werden?

Zu den Angaben der Befragten ist weiters zu ergänzen, dass 99,3 % geöffnete Milchpackungen im Kühlschrank aufbewahren (**Frage C14**). Allerdings haben nur 34 % dort ein Thermometer (**Frage C16**) und wissen folglich auch, ob die (als optimal erkannte) Lagertemperatur eingehalten wird (Abbildung 8).

Nur 3,2 % der Befragten haben nicht erkannt, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum nur für ungeöffnete Verpackungen gültig ist, obwohl darauf von den Herstellern durch die Angabe entsprechender Verwendungsbedingungen (z.B. Nach dem Öffnen innerhalb von wenigen Tagen aufbrauchen) hingewiesen wird (VERORDNUNG EU Nr. 1169/2011).

Ob die Milch noch verdorben ist, wird durch Prüfen von Geruch (78 %) und Geschmack (62 %) festgestellt. 32 % orientieren sich auch am Mindesthaltbarkeitsdatum (**Frage C13**).

### 3.4 Wissen

In diesem Teil der Umfrage wurde das Wissen zu ESL Milch abgefragt und zwar nur von denen, die in **Frage C18** angegeben haben länger frisch Milch zu kennen (80 % der Befragten).

#### 3.4.1 Haltbarkeit nach dem Öffnen von ESL Milchpackungen

Die verlängerte Haltbarkeit (Frische) von ESL Milch ist nur für ungeöffnete Packungen gegeben. In **Frage D19** wurde abgefragt, ob das den KonsumentInnen auch bewusst ist (Abbildung 9).

Es zeigt sich, dass hier ca. 50 % davon ausgehen, dass das Öffnen der Packung keine Auswirkung auf die Eigenschaft „länger frisch“ hat.

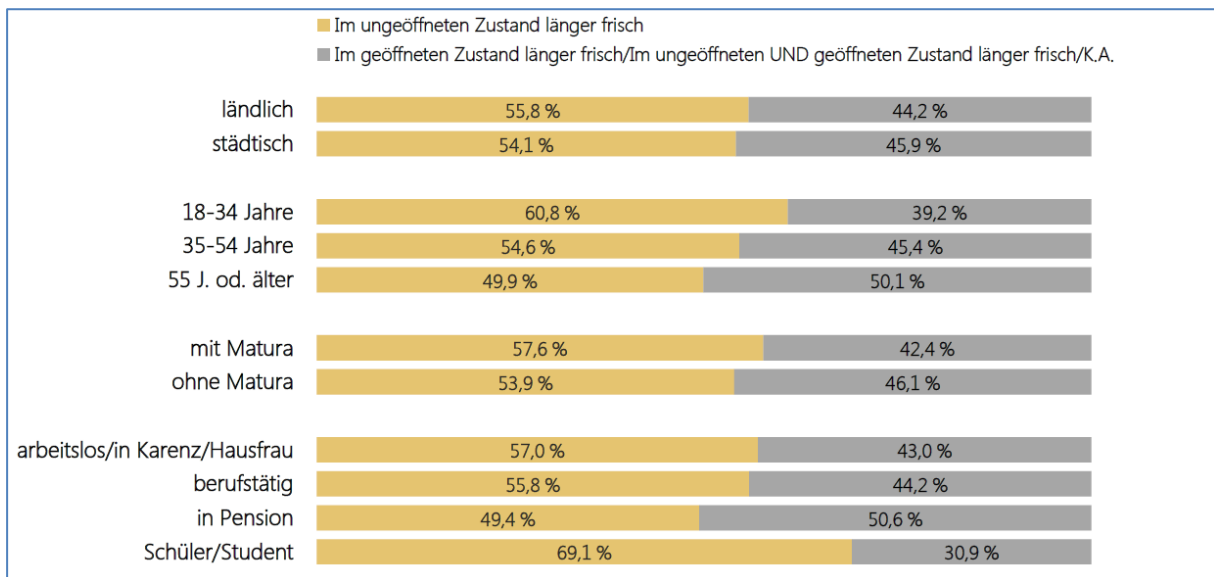


Abbildung 9: **Frage D19:** Ist länger frisch Milch im ungeöffneten oder geöffneten Zustand länger frisch bzw. haltbar? (Basis: Kenner der länger frisch Milch n = 806; Angaben in %.) \* ländlich: bis 50.000 Einwohner, städtisch ab 50.000 Einwohner.

### 3.4.2 Assoziationen mit ESL Milch

ESL Milch unterscheidet sich von traditionell pasteurisierter Milch primär durch die verlängerte Haltbarkeit. Das ist auch die Eigenschaft, die am deutlichsten wahrgenommen wird (Abbildung 10).

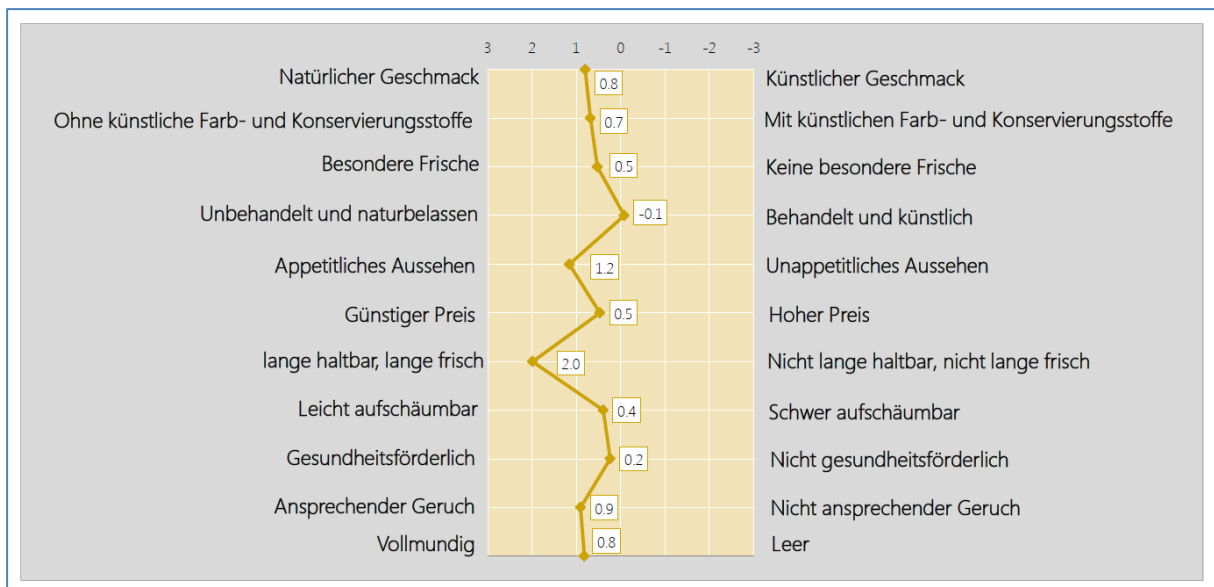


Abbildung 10: **Frage D20:** Welche der folgenden Eigenschaften würden Sie der länger frisch Milch zuordnen? (Basis: Länger frisch Milch bekannt, n = 806; Mittelwerte der Einschätzung)

Es fällt auf, dass die Zuordnung einen Trend in Richtung der positiven Eigenschaften zeigt. Abgesehen von den Eigenschaften „Unbehandelt und naturbelassen“ verglichen mit „Behandelt und künstlich“ liegen alle Trends auf der positiven Seite.

### 3.5 Falscher Umgang mit Konsummilch

Ein primäres Ziel der Umfrage war es Fehler im Umgang mit Konsummilch im Haushalt zu erkennen.

#### 3.5.1 Lagerung und Haltbarkeit

Hinsichtlich Lagerung und Haltbarkeit war das Ergebnis relativ gut, besonders für die Einschätzung der optimalen Lagertemperatur (Abbildung 11).

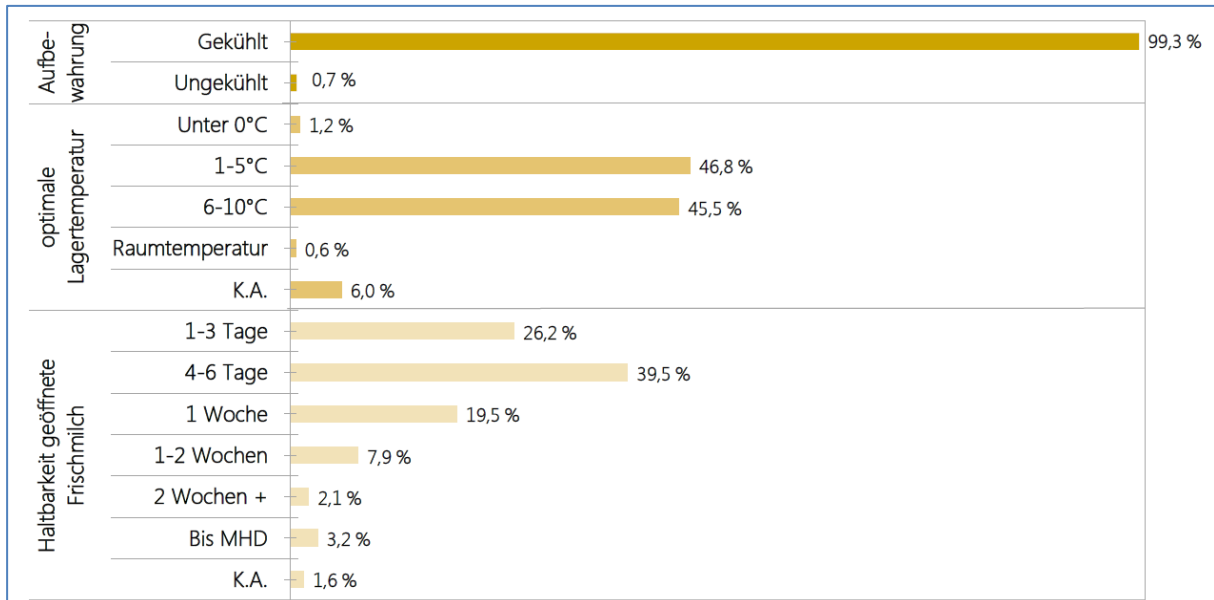


Abbildung 11: Einschätzungen zu Lagerung und Haltbarkeit

Wie jedoch schon in 3.2.1 erwähnt, stellen die Angaben Soll-Einschätzungen dar und keine Ist-Situation im Haushaltskühlschrank. Es ist als positiv zu bewerten, dass die Empfehlungen beim KonsumentInnen angekommen zu sein scheinen.

Etwas kritisch könnten allerdings die Einschätzung der langen Haltbarkeit nach dem Öffnen und die Interpretation der Angabe „länger frisch“ sein. (**Frage C17, Frage D19**)

#### 3.5.2 Grobe Fehler im Umgang mit Konsummilch

Als Beispiel für einen groben Fehler im Umgang mit Milch und damit als ein Indikator für fehlendes Verständnis für Hygiene im Haushalt wurde abgefragt, ob direkt aus der Packung getrunken wird.

Hier zeigt sich ein wenig erfreuliches Ergebnis: 38,3 % der Befragten (soziologisch vorwiegend der Gruppe Männlich, über 35 Jahre, ohne Matura, ländlich, in Pärchen-Haushalt lebend zuzuordnen) gibt an zumindest selten direkt aus der Packung zu trinken (Abbildung 12).



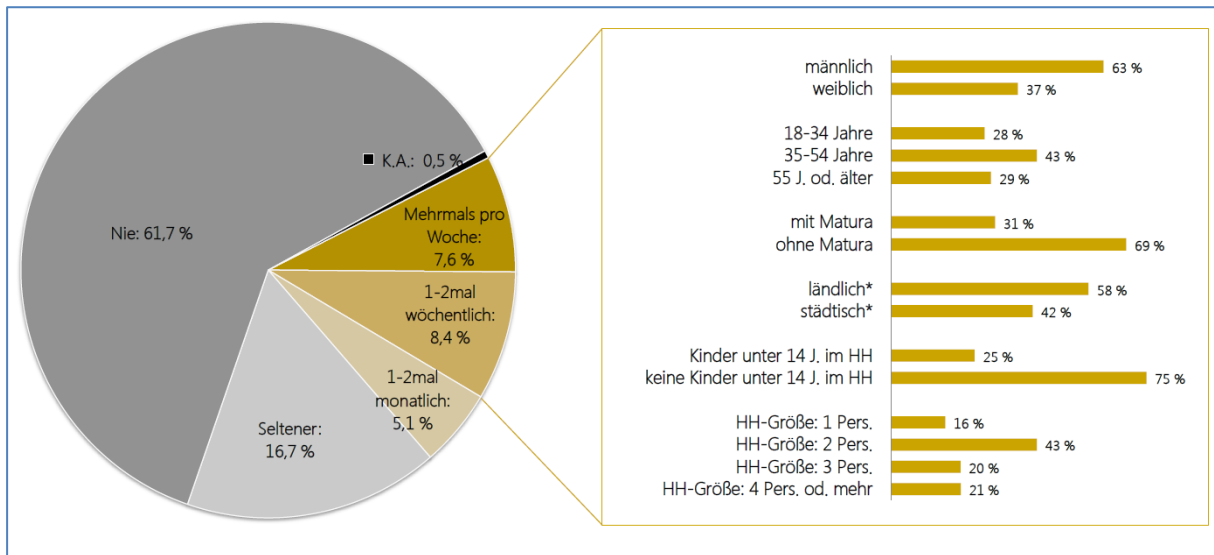


Abbildung 12: **Frage C11:** Wie häufig trinken Sie Milch direkt aus der Milchverpackung, also ohne sie in ein Glas oder einen Becher zu füllen? (Basis: MilchkonsumentInnen n = 1.003; Angaben in %) \*  
ländlich: bis 50.000 Einwohner, städtisch ab 50.000 Einwohner.

### 3.6 Milch in der Wahrnehmung der KonsumentInnen

In der offenen Fragestellung nach den Assoziationen mit Milch zeigt sich ein durchaus positives Image dieses Lebensmittels, das stark geprägt von der Kuh und einer Verbindung mit Gesundheit ist.

Abbildung 14 versucht einen Gesamteindruck der Antworten die auf **Frage B9** gegeben wurden zu vermitteln



Abbildung 13 **Frage B9:** Was assoziieren Sie mit Milch? Welche Begriffe verbinden Sie mit Milch? (Basis: Milch KonsumentInnen n = 1.003; detaillierte Ergebnisse im Tabellenband Seite 43)

## 4 DANKSAGUNGEN

Der Fragebogen wurde von der AGES mit fachlicher Unterstützung der AMA Marketing GmbH erarbeitet.



## 5 LITERATURVERZEICHNIS

ALDRIAN, U., HOFSTÄDTER, D., HÖLZL, C., FUCHS, K. (2013): Lebensmittelsicherheit und Hygiene im Privathaushalt – Eine repräsentative Telefonerhebung des Lebensmittelsicherheits- und Hygieneverhaltens und des mikrobiologischen Wissens in Österreich; Ernährung/Nutrition 37, 422-431

HÖLZL, C., ALDRIAN, U. (2011): Lebensmittelsicherheit und Hygiene im Privathaushalt; [https://www.ages.at/fileadmin/AGES2015/Themen/Lebensmittel\\_Dateien/Lebensmittelsicherheit\\_und\\_Hygiene\\_im\\_Privathaushalt\\_13\\_12\\_2013.pdf](https://www.ages.at/fileadmin/AGES2015/Themen/Lebensmittel_Dateien/Lebensmittelsicherheit_und_Hygiene_im_Privathaushalt_13_12_2013.pdf); letzter Zugriff 30.5.2017

MAYER, H. K., RABA, B., MEIER, J., ANITA SCHMID, A. (s. d.): EXTENDED SHELF LIFE (ESL)-MILCH – WERTVOLLES MILCHPRODUKT ODER MILCH MIT ÜBERMÄßIGER HITZEBELASTUNG?; <http://www.foodscience.tugraz.at/ebook-proceedings/Mayer.pdf>; letzter Zugriff 30.05.2017

ÖLMB (2014): Österreichisches Lebensmittelbuch IV. Auflage Codexkapitel / A 5 / Kennzeichnung, Aufmachung Abschnitt Lagerbedingungen; <https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/codex/kapitel.html>; letzter Zugriff: 30.05.2017

ÖLMB (2016): Österreichisches Lebensmittelbuch IV. Auflage Codexkapitel / B32 / Milch und Milchprodukte; <https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/lebensmittel/buch/codex/kapitel.html>; letzter Zugriff: 30.05.2017

REITERER, E.-M. (2009): HPLC-Analytik von nativem Beta-Lactoglobulin als Erhitzungsindikator in ESL-Milch. Diplomarbeit, Universität Wien.

RollAMA/AMA-Marketing (2016): Segmententwicklung Frischmilch / Haltbarmilch / ESL Milch; <http://amainfo.at/ueber-uns/marktinformationen/>; letzter Zugriff 30.5.2017

### Rechtsnormen

VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission idgF

**AutorInnenkontakt:**

**Dr. Birgit ROSSMANN**

Institut für Lebensmittelsicherheit Wien

Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit  
Geschäftsfeld Lebensmittelsicherheit  
Spargelfeldstraße 191, 1220 WIEN

Tel.: 050555-35260

Fax: 050555-35109

E-mail: [birgit.rossmann@ages.at](mailto:birgit.rossmann@ages.at)

Website: [www.ages.at](http://www.ages.at)

# GESUNDHEIT FÜR MENSCH, TIER UND PFLANZE



## Impressum

Herausgeber:  
AGES – Österreichische Agentur für  
Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH  
Spargelfeldstraße 191 | 1220 Wien

Tel.: +43 (0)5 0555-0  
[www.ages.at](http://www.ages.at)