

PRESSEINFORMATION

Wien, 19. November 2025

VKI: Naturjoghurts im Test – Erfreuliches Ergebnis

32 von 38 getesteten Produkten schnitten „sehr gut“ oder „gut“ ab

Ein positives Ergebnis brachte ein aktueller Test von Naturjoghurts, durchgeführt vom Verein für Konsumenteninformation (VKI): 32 von 38 Produkten wurden mit „sehr gut“ oder „gut“ bewertet. Lediglich ein Produkt erhielt die Einstufung „weniger zufriedenstellend“, fünf weitere waren „durchschnittlich“. Geprüft wurde, ob joghurttypische Keime sowie mögliche Verderbniskeime enthalten sind. Zudem wurden die Produkte sensorisch im Rahmen einer Blindverkostung beurteilt und die Herkunft der Milch erhoben. Die Details zur Untersuchung gibt es ab sofort auf www.vki.at/joghurt-2025 und ab 20.11. in der Dezember-Ausgabe des Magazins KONSUMENT.

Laut österreichischem Lebensmittelbuch müssen fermentierte Milchprodukte wie Naturjoghurt einen Mindestgehalt an Lebendkeimen aufweisen, auch am Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums. „Hier gab es keine Kritikpunkte in unserem Test“, erklärt VKI-Ernährungswissenschaftlerin Teresa Bauer. „Alle geprüften Joghurts enthielten am Ende der Mindesthaltbarkeit ausreichend Lebendkeime.“ Getestet wurden Naturjoghurts unterschiedlicher Fettstufen, darunter auch laktosefreie Varianten sowie griechische Joghurts bzw. Joghurts griechischer Art.

Auch bei der Prüfung auf Verderbniskeime (Hefen, Schimmel) sowie coliforme Keime zeigten sich keine Auffälligkeiten – alle Produkte waren einwandfrei. Bei der sensorischen Beurteilung (Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack) gab es hingegen einige Abwertungen. Bei der Verkostung durch Expert:innen fiel das Produkt „Besser Bio Premium Natur Joghurt 1% Fett“ von Salzburg Milch negativ auf. Am Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums wurde eine deutliche Geruchsabweichung festgestellt, weshalb das Produkt auf „weniger zufriedenstellend“ abgewertet wurde.

Die Herkunft der Milch war – mit Ausnahme von Activia von Danone – bei allen Produkten anhand des Etiketts nachvollziehbar oder wurde auf Anfrage mitgeteilt. Bei 31 der 38 getesteten Joghurts stammte die Milch vollständig aus Österreich.

„Hinsichtlich der Nährwerte sind fettreduzierte Joghurts empfehlenswerter“, betont Teresa Bauer abschließend. Der Nutri-Score lag bei den fettreduzierten Joghurts (bis zu 1 Prozent) bei A, bei normalfetten Joghurts (ca. 3,6 Prozent) bei B und bei griechischen Joghurts (rund 10 Prozent Fett) bei C.

SERVICE: Details zum Test auf www.vki.at/joghurt-2025 und ab 20.11.2025 im Dezember-KONSUMENT.

RÜCKFRAGEHINWEIS FÜR MEDIENANFRAGEN: VKI-Pressestelle, +43 676 852270 256, presse@vki.at