

## PRESSEMELDUNG

### „Österreich isst informiert“: Was steckt hinter Longevity-Nährstoffen wie Kollagen, Spermidin und Co.?

Die Wissensplattform [oesterreich-isst-informiert.at](https://oesterreich-isst-informiert.at) nimmt Nährstofftrends unter die Lupe und informiert über Vorkommen, Herstellung und Kennzeichnung.

(Wien, 2.7.2026) Von der Extraportion Protein bis zum Kollagen-Drink: Longevity ist längst auf den Tellern angekommen. Doch welche Nährstoffe, die mit gesunder Langlebigkeit in Verbindung gebracht werden, sind in welchen Lebensmitteln von Natur aus enthalten? Und wie werden daraus Nahrungsergänzungsmittel hergestellt? Der kommende Newsletter von „Österreich isst informiert“ liefert die Antworten. Franz Josef Schattleitner von NÖM erklärt, warum Milchprodukte wie Skyr oder Cottage Cheese besonders gefragt sind und wie Unternehmen auf den Longevity-Trend reagieren. Ein Milchprodukte-Lexikon bietet Hintergründe zur Herstellung von Kefir, Molke und Co.

**Von Protein bis Spermidin: Wo sind die Nährstoffe enthalten und wie werden sie zugesetzt?**  
[Longevity-Nährstoffe](#) wie Protein, Spermidin, Ballaststoffe, Omega-3-Fettsäuren, Kollagen oder Hyaluronsäure liegen im Trend. Auf „Österreich isst informiert“ erfahren Interessierte, in welchen Lebensmitteln diese Inhaltsstoffe natürlich vorkommen und wie sie Produkten zugesetzt oder zu Nahrungsergänzungsmitteln verarbeitet werden. Außerdem werden häufige Verbraucherfragen beantwortet, etwa wann ein Lebensmittel als „reich an Protein“ oder „reich an Omega-3-Fettsäuren“ gilt oder wann es einen „hohen Ballaststoffgehalt“ hat. Praktische Hinweise zeigen, wie sich Nährstoffe auf dem Lebensmitteletikett erkennen lassen.

#### Milchprodukte mit Mehrwert: Welche Trends bestimmen den Markt?

Dass insbesondere proteinreiche Lebensmittel stark nachgefragt sind, zeigt das RollAMA-Haushaltspanel für 2025. Diese Entwicklung spiegelt sich gerade bei Milchprodukten wider: **Franz Josef Schattleitner**, Branchenobmann der Milch- und Käseindustrie im Fachverband der Lebensmittelindustrie, nennt im [Interview](#) Skyr, Kefir oder Cottage Cheese als aktuelle Produktrends. Hinzu kommt das Revival eines traditionellen Verarbeitungsverfahrens: der Fermentation. Einen kompakten Überblick zu Geschmack, Textur und Herstellung gefragter Milchprodukte bietet ein [Produkt-Lexikon](#) - inklusive einer Übersicht zu Protein-, Kalorien- und Fettgehalt.

Interessiert? Hier geht's zur [Newsletter-Anmeldung](#).

#### Über „Österreich isst informiert“

Mit der Wissensplattform „Österreich isst informiert“ setzt die heimische Lebensmittelindustrie ein Zeichen für mehr Sachlichkeit in der öffentlichen Debatte. Das Online-Magazin vermittelt fundierte Fakten, gibt spannende Einblicke in die Lebensmittelherstellung, stellt Menschen aus der Branche vor und bietet Tipps für Verbraucherinnen und Verbraucher. Mehr: [oesterreich-isst-informiert.at](https://oesterreich-isst-informiert.at).

#### Rückfragehinweise:

Mag. Katharina Koßdorff  
Geschäftsführerin im Fachverband der Lebensmittelindustrie  
T: +43 1 712 21 21 - 14  
E: [k.kossdorff@dielebensmittel.at](mailto:k.kossdorff@dielebensmittel.at)

DI Oskar Wawschinek MAS MBA  
Food Business Consult  
Pressesprecher für den Fachverband der Lebensmittelindustrie  
M: +43 664 545 63 50  
E: [office@foodbusiness.at](mailto:office@foodbusiness.at)