

Pressemitteilung vom 16.08.2022

Literaturstudie des Kompetenzzentrums für Ernährung

Zukunft Ernährung – Alternative Proteinquellen

Kulmbach, 16.08.2022: Egal ob Tierwohl, Klimaschutz oder Gesundheit: Ernährung dreht sich heute längst nicht mehr nur um den Geschmack. Angesichts der voraussichtlich wachsenden Weltbevölkerung ist es eine enorme Herausforderung für die Lebensmittelindustrie, diese Kriterien zu berücksichtigen und gleichzeitig die notwendige Menge an Proteinen sicherzustellen. Doch welche nutzbaren Alternativen gibt es eigentlich? Das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) hat zusammen mit dem Cluster Ernährung verschiedene alternative Proteinquellen, die damit einhergehenden Vor- und Nachteile sowie Chancen und Herausforderungen näher untersucht und in der Broschüre "Zukunft Ernährung - Alternative Proteinquellen" zusammengefasst.

Unterschieden werden die Arten von Proteinguellen, die laut Medienberichten das größte Zukunftspotenzial haben: pflanzliche Quellen wie etwa Leguminosen sowie tierische Quellen, zu denen nicht nur Fleisch, sondern alternativ auch Insekten oder Zellkulturen zählen. Letzteren handelt es sich ..Novel Foods". um Lebensmittelvarianten, welche in der EU nicht vor dem 15. Mai 1997 in nennenswertem Umfang für den menschlichen Verzehr verwendet wurden. Hierzu gehören auch neue Proteinalternativen wie Mikro- und Makroalgen, Pilze, Bakterien sowie Hefen, die im Rahmen der KErn-Literaturstudie unter die Lupe genommen werden.

Verbraucherinnen und Verbraucher erhoffen sich oftmals mit dem Kauf von Alternativprodukten eine gesundheitlich vorteilhaftere Wahl mit möglichst geringen Umweltauswirkungen zu treffen. Dieses Vorhaben stellt die Literaturstudie auf den Prüfstand: Können alternative Proteinquellen im Vergleich zu tierischen Produkten

Seite 1 von 2

wirklich gesünder und nachhaltiger sein? In der KErn-Studie werden für alternative Proteinquellen geeignete Lebensmittel identifiziert und die aktuelle Konsumenten- und samt potenziellen Auswirkungen auf die Marktlage bayrische Land-Ernährungswirtschaft untersucht. Denn auch wenn sich viele Verbraucherinnen und Verbraucher eine gesündere und nachhaltigere Alternative zum Fleisch wünschen, gibt es zahlreiche Herausforderungen, die es zu meistern gilt: Neben den Marktzulassungen zählen hierzu bislang hohe Produktions- und Energiekosten sowie die damit einhergehenden Kosten für die konsumierende Bevölkerung. Ebenso stellen kulturelle und regionale Unterschiede, Anforderungen sowie die Akzeptanz der Verbraucher eine weitere große Hürde dar.

Forschende aus Wirtschaft und Wissenschaft gehen dennoch von einer umfangreichen Veränderung im Ernährungsverhalten der Verbraucherinnen und Verbraucher aus, welche sich bereits durch klimaverträgliche Ernährungstrends andeutet und bei Verstetigung einen umfassenden Umschwung im Lebensmittel- und Agrarsektor bedeuten könnte. Gleichzeitig steigt die Zahl innovativer Start-Ups im Bereich alternativer Proteinquellen, die mit großen Summen aus der Lebensmittel- und Agrarindustrie unterstützt werden. Informieren Sie sich gerne weiter über die Lebensmittel der Zukunft!

Die Studie ist das Ergebnis eines Kooperationsprojekts der Bereiche Wissenschaft und Wirtschaft des KErn zusammen mit dem Cluster Ernährung. Das gemeinsame Vorhaben behandelt die Auswirkungen zukünftiger Lebensmittel auf die bayerische Land- und Ernährungswirtschaft. In Anlehnung an die Studie über disruptive Szenarien des Cluster Ernährung hat das KErn im Rahmen des Projekts die Szenarienstudie "Disruptionen – Wie sich die Rahmenbedingungen in der Ernährungswirtschaft ändern könnten." erstellt. Diese spiegelt die aktuellen Daten zu alternativen Proteinquellen im Bereich Konsumenten- und Marktforschung wider. Gefördert wird das Projekt vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Mehr zur Studie unter: www.kern.bayern.de/alternativeproteine