

DLG-Insights 2026

Alternative Proteinquellen

Perspektiven entlang der Wertschöpfungskette:
Landwirtschaft, Markt und Konsum

Teil 2

Alternative
Proteinquellen aus
Verbrauchersicht:
Bekanntheit, Image
und Verzehr



DLG-Insights 2026: Alternative Proteinquellen

Teil 2

Alternative Proteinquellen aus Verbrauchersicht: Bekanntheit, Image und Verzehr

Kontakt:

DLG-Fachzentrum Landwirtschaft und Lebensmittel

Simone Schiller | s.schiller@dlg.org

Carola Herbst | c.herbst@dlg.org

Studie Teil 1	Studie Teil 2	Studie Teil 3	Studie Teil 4
Anbau und Vermarktung von Eiweißpflanzen in landwirtschaftlichen Betrieben: Status quo und Herausforderungen	Alternative Proteinquellen aus Verbrauchersicht: Bekanntheit, Image und Verzehr	Konsum und Kaufverhalten von Fleischersatzprodukten im Fokus	Konsum und Kaufverhalten von Milchersatzprodukten im Fokus

Der Studienteil 2 untersucht die Bedeutung der Proteinquelle für Kaufentscheidungen bei Fleisch- und Milchersatzprodukten sowie die Bekanntheit und Akzeptanz alternativer Proteine aus Verbrauchersicht. Zudem analysiert er das Wissen über Umwelt- und Klimaauswirkungen, die Anforderungen an den Anbau, das Image der Eiweißpflanzen und ihren Stellenwert als Zutat in der eigenen Küche.

Titelbild: lado2016 – stock.adobe.com

Alle Informationen und Hinweise ohne jede Gewähr und Haftung.

Herausgeber:

DLG e.V.
Fachzentrum Landwirtschaft und Lebensmittel
Eschborner Landstraße 122 · 60489 Frankfurt am Main

1. Auflage, Stand 6/2026

© 2026

Alle Informationen und Hinweise ohne jede Gewähr und Haftung. Vervielfältigung und Übertragung einzelner Textabschnitte, Zeichnungen oder Bilder – auch für den Zweck der Unterrichtsgestaltung – nur nach vorheriger Genehmigung durch DLG e.V., Marketing, Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt am Main.

Über die Studie

In den letzten Jahren kann ein Trend zur stärkeren Nutzung von sogenannten alternativen Proteinquellen bei der Herstellung von Lebensmittelprodukten und -gerichten beobachtet werden, insbesondere bei Fleisch- und Milchersatzprodukten.

Immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher essen nur gelegentlich Fleisch oder ernähren sich komplett vegetarisch oder vegan. Das führt zu einer steigenden Nachfrage nach Fleisch- und Milchersatzprodukten, die anstelle von tierischen Zutaten aus pflanzlichen Proteinquellen wie beispielsweise aus Sojabohnen oder Erbsen hergestellt werden. In vereinzelten Fällen werden auch Proteine verwendet, die aus Pilzen oder Insekten gewonnen werden.

Landwirtschaft	Verbraucher
Fleischersatzprodukte	Milchersatzprodukte

Neben gesundheitlichen Erwägungen wird ein zentraler Vorteil von pflanzlichen Proteinquellen für die Herstellung von Fleisch- und Milchersatzprodukten in ihrer relativ vorteilhaften Umweltbilanz im Vergleich zu tierischen Zutaten gesehen. Die Produktion eiweißreicher Hülsenfrüchte (Leguminosen) wie Ackerbohnen, Erbsen und Lupinen hat einige positive Effekte für die Struktur und Nährstoffbilanz landwirtschaftlich genutzter Böden. Leguminosen können Stickstoff aus der Luft binden. Damit unterstützen sie einen geringeren Bedarf an synthetischen Stickstoffdüngern in der Pflanzenernährung und haben insgesamt einen positiven Einfluss auf die Erhaltung bzw. Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit.

Aus diesen Gründen unterstützt auch die Politik eine stärkere Nutzung solcher pflanzlicher Proteinquellen in der Ernährung und Lebensmittelherstellung. Entsprechend wird diskutiert, ob und welche neuen Markt- und Ertragschancen sich für Unternehmen der Land- und Lebensmittelwirtschaft aus einem verstärkten Anbau von Pflanzen zur Gewinnung von alternativen Proteinen und dem Angebot von daraus hergestellten Lebensmittelprodukten ergeben können.

Wie groß sind die Markt- und Ertragschancen? Um diese Frage richtig einschätzen zu können, benötigen landwirtschaftliche Unternehmen Informationen darüber, wie sich die aktuelle Anbau- und Vermarktungssituation für Eiweißpflanzen darstellt und welche Erfahrungen landwirtschaftliche Betriebe mit dem Anbau sammeln, die bereits diese Pflanzen anbauen. Für die erfolgreiche Entwicklung und Vermarktung von Fleisch- und Milchersatzprodukten aus alternativen Proteinquellen benötigen Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft Einblicke, wie sich das Kaufverhalten und der Konsum von Fleisch- und Milchersatzprodukten auf der Verbraucherseite aktuell entwickeln, wie bekannt die jeweiligen pflanzlichen Proteinquellen sind, welches Image sie bei Verbraucherinnen und Verbrauchern besitzen und welche Relevanz einzelne Eiweißpflanzen als Zutat für die Zubereitung selbst gekochter Gerichte haben.

Um diesen Informationsbedarf zu decken und die Diskussion um die Marktchancen zu befruchten, die sich aus einem verstärkten Anbau von Pflanzen zur Gewinnung von alternativen Proteinen und dem Angebot von daraus hergestellten Lebensmittelprodukten ergeben, hat die DLG in Zusammenarbeit mit Prof. Dr. Holger Buxel (Professor für Dienstleistungs- und Produktmarketing im Bereich Lebensmittelwirtschaft an der Fachhochschule Münster, Fachbereich Oecotrophologie) Ende 2025

- eine Befragung von landwirtschaftlichen Betrieben zum Status quo und den Herausforderungen beim Anbau und der Vermarktung von Eiweißpflanzen sowie
- zwei repräsentative Verbraucherbefragungen durchgeführt, in denen die Bekanntheit, das Image und der Verzehr von alternativen Proteinquellen/Eiweißpflanzen sowie der Status quo des Konsums von Fleisch- und Milchersatzprodukten untersucht wurden.

Die Ergebnisse der Befragungen sind in vier Teilen aufbereitet worden. Die nachfolgende Tabelle gibt einen Überblick über diese vier Teile und welche Fragen dort jeweils betrachtet wurden.

DLG-Insights 2026: Alternative Proteinquellen				
Teile	Teil 1	Teil 2	Teil 3	Teil 4
Fokus	Anbau und Vermarktung von Eiweißpflanzen in landwirtschaftlichen Betrieben: Status quo und Herausforderungen	Alternative Proteinquellen aus Verbrauchersicht: Bekanntheit, Image und Verzehr	Konsum und Kaufverhalten von Fleischersatzprodukten im Fokus	Konsum und Kaufverhalten von Milchersatzprodukten im Fokus
Fragestellungen	• Wie wird die Attraktivität eines Anbaus von Eiweißpflanzen als alternative Proteinquellen für Fleisch- und Milchersatzprodukte bewertet? • Wie sieht die aktuelle Anbausituation bei Eiweißpflanzen in den landwirtschaftlichen Betrieben aus? • Welche Erfahrungen machen landwirtschaftliche Betriebe mit dem Anbau der Eiweißpflanzen und was sind die Gründe für den Anbau? • Wie wird die Markt- und Vertriebssituation für Eiweißpflanzen eingeschätzt? • Was sind die Gründe dafür, warum diverse landwirtschaftliche Betriebe aktuell keine Eiweißpflanzen anbauen?	• Welche Bedeutung hat die Art der Proteinquelle für die Kaufentscheidung bei Fleisch- und Milchersatzprodukten? • Welche Bekanntheit und Akzeptanz haben alternative Proteinquellen aus Verbrauchersicht? • Wie gut kennen sich Verbraucherinnen und Verbraucher mit den Auswirkungen des Anbaus von Eiweißpflanzen auf die Umwelt und das Klima aus? • Welche Anforderungen werden von Verbraucherinnen und Verbrauchern an den Anbau der Pflanzen gestellt? • Welches Image haben die Pflanzen als Proteinquellen? • Welchen Stellenwert besitzen einzelne Eiweißpflanzen bei Verbraucherinnen und Verbrauchern als Zutat für die Zubereitung selbst gemachter Gerichte?	• Welche Einstellungen haben Verbraucherinnen und Verbraucher zu Fleischersatzprodukten? • Wie sehen die Verzehrsgewohnheiten und die Verzehrbereitschaft bei Fleischersatzprodukten aus? • Welchen Informationsstand besitzen Verbraucherinnen und Verbraucher über Fleischersatzprodukte und wie informieren sie sich darüber? • Wie sieht das Kaufverhalten bei Fleischersatzprodukten aus?	• Welche Einstellungen haben Verbraucherinnen und Verbraucher zu Milchersatzprodukten? • Wie sehen die Verzehrsgewohnheiten und die Verzehrbereitschaft bei Milchersatzprodukten aus? • Welchen Informationsstand besitzen Verbraucherinnen und Verbraucher über Milchersatzprodukte und wie informieren sie sich darüber? • Wie sieht das Kaufverhalten bei Milchersatzprodukten aus?
Grundlage	Befragung von landwirtschaftlichen Betrieben (n = 689) im November 2025	Zwei repräsentative Verbraucherbefragungen (je n = 1.000) im November 2025	Repräsentative Verbraucherbefragung (n = 1.000) im November 2025	Repräsentative Verbraucherbefragung (n = 1.000) im November 2025

Abb. 1: DLG-Insights 2026: Alternative Proteinquellen

Die vorliegende Publikation befasst sich mit Teil 2 der Studie, der die Bekanntheit, das Image und die Verzehrbereitschaft bei alternativen Proteinquellen aus Verbrauchersicht untersucht.

Einleitung

Viele Fleisch- und Milchersatzprodukte können in der Praxis aus unterschiedlichen alternativen Proteinquellen hergestellt werden. Die marktbezogenen Chancen und Entwicklungsperspektiven, die für Unternehmen der Land- und Lebensmittelwirtschaft aus einem verstärkten Anbau von Pflanzen zur Gewinnung dieser „alternativen“ Proteine und dem Angebot von daraus hergestellten Lebensmittelprodukten entstehen können, hängen von unterschiedlichen Faktoren ab. Maßgeblich ist hier unter anderem, wie relevant die Art der konkreten Proteinquelle bei der Entscheidung für oder gegen ein Fleisch- und Milchersatzprodukt ist und wie die einzelnen Proteinquellen aus Verbrauchersicht wahrgenommen werden.

In Teil 2 der Studie „Alternative Proteinquellen 2026“ wurden daher die Bekanntheit, das Image und die Verzehrbereitschaft bei alternativen Proteinquellen aus Verbrauchersicht untersucht (Abb. 2).

Studienteil 2: Alternative Proteinquellen aus Verbrauchersicht: Bekanntheit, Image und Verzehr

Untersucht wurden die Bekanntheit und das Image von alternativen Proteinquellen, die als Basis-Zutat zur Herstellung von Fleisch- und Milchersatzprodukten genutzt werden können und welche Verzehrbereitschaft für Produkte besteht, die aus diesen Proteinquellen gemacht sind. Dazu wurden im November 2025 zwei repräsentative Verbraucherbefragungen durchgeführt, je mit $n = 1.000$ zu Fleischersatzprodukten und Milchersatzprodukten.

Im Fokus der Befragungen standen für Studienteil 2 die folgenden sechs Fragen:

1. Welche Bedeutung hat die Art der Proteinquelle für die Kaufentscheidung bei Fleisch- und Milchersatzprodukten?
2. Welche Bekanntheit und Akzeptanz haben alternative Proteinquellen aus Verbrauchersicht?
3. Wie gut kennen sich Verbraucherinnen und Verbraucher mit den Auswirkungen des Anbaus von Eiweißpflanzen auf die Umwelt und das Klima aus?
4. Welche Anforderungen werden von Verbraucherinnen und Verbrauchern an den Anbau der Pflanzen gestellt?
5. Welches Image haben diese Pflanzen als Proteinquellen?
6. Welchen Stellenwert besitzen einzelne Eiweißpflanzen bei Verbraucherinnen und Verbrauchern als Zutat für die Zubereitung selbst gemachter Gerichte?

Abb. 2: Studienteil 2 im Überblick

Die Verbraucherbefragung wurde in zwei separaten repräsentativen Studien mit je 1.000 Personen durchgeführt, einer zu Fleisch- und einer zu Milchersatzprodukten, da eine gemeinsame Betrachtung beider Produktgruppen in einer einzigen Befragung eine sehr lange Befragungsdauer je Interview bedeutet hätte. Dies hätte sich wahrscheinlich negativ auf die Antwortqualität ausgewirkt. Beide Befragungen waren weitgehend analog aufgebaut.

In den Befragungen selbst wurden u. a. Fragen zur Bekanntheit, dem Wissen über und dem Image von Pflanzenarten gestellt, die als Proteinquellen für Fleisch- bzw. Milchersatzprodukte genutzt werden können. Hierbei wurden folgende Pflanzenarten näher betrachtet:

- Erbsen, Ackerbohnen, Sojabohnen, Lupinen, Kichererbsen und Linsen im Kontext von Fleischersatzprodukten und
- Erbsen, Hafer, Soja, Dinkel und Hanf im Kontext von Milchersatzprodukten.

Um Ermüdungs- und Verzerrungseffekte bei den Antworten durch die Vorlage von Fragen über zu viele Pflanzenarten zu vermeiden, wurden jeder befragten Person in einer Befragung maximal Fragen zu zwei der Pflanzenarten vorgelegt (Auswahl per Zufallsverfahren). Viele der in der Studie betrachteten Pflanzenarten werden nicht nur als Proteinquelle für Fleisch- bzw. Milchersatzprodukte angebaut, sondern auch als Futtermittel, Rohware für die Produktion anderer Lebensmittelprodukte oder für den direkten Verzehr. Auch wenn bei einigen der Pflanzenarten der Anbau als Proteinquelle für Fleisch- bzw. Milchersatzprodukte derzeit nicht immer primär im Fokus steht, sollen sie in diesem Berichtsband trotzdem als „Eiweißpflanzen“ bezeichnet werden, um den Lesefluss zu vereinfachen. Aus Gründen der Lesbarkeit werden die Begrifflichkeiten Fleisch- und Milchersatzprodukte gelegentlich mit FES (= Fleischersatzprodukte) bzw. MES (= Milchersatzprodukte) abgekürzt.

Im Folgenden werden die Befragungsergebnisse aus beiden Befragungen entlang der sechs zuvor genannten Fragestellungen dargestellt.

Welche Bedeutung hat die Art der Proteinquelle für die Kaufentscheidung bei Fleisch- und Milchersatzprodukten?

Für die Herstellung von Fleisch- und Milchersatzprodukten können verschiedene Proteinquellen verwendet werden. In einem ersten Schritt wurde in den beiden Verbraucherbefragungen jeweils betrachtet, welchen Stellenwert die Wahl der Art der verwendeten Proteinquelle für die Kaufentscheidung bei Fleisch- bzw. Milchersatzprodukten besitzt.

Den Befragten, die Fleisch- bzw. Milchersatzprodukte verzehren, wurden einige Eigenschaften von Lebensmittelprodukten vorgelegt. Die Befragten sollten angeben, inwieweit sie auf diese Eigenschaften beim Kauf von Fleisch- bzw. Milchersatzprodukten achten. Es zeigt sich (Abb. 3):

- Etwa ein Viertel der Nutzer von Fleischersatzprodukten gibt an, bei deren Kauf ganz bewusst auf die Art der Proteinquelle (z. B. aus Erbsenproteinen) zu achten.
- Bei den Nutzern bzw. Käufern von Milchersatzprodukten achten 27 % der Befragten bewusst auf die Proteinquelle.

Dies belegt, dass die Art der verwendeten Proteinquelle für jeden vierten Nutzer von Fleisch- und Milchersatzprodukten durchaus ein relevantes Auswahlkriterium bei der Entscheidung für oder gegen ein Ersatzprodukt darstellt.

Es zeigt sich allerdings auch, dass die Proteinquelle nur eine Eigenschaft unter vielen anderen ist, die im Kaufprozess bei Fleisch- und Milchersatzprodukten eine Rolle spielen. Kriterien wie beispielsweise der Geschmack und der Preis besitzen eine größere Relevanz bei der Produktbeurteilung und -auswahl. Die Art der verwendeten Proteinquelle dürfte damit in vielen Fällen als Produktmerkmal aktuell nur einen begrenzten direkten Einfluss auf die Kaufentscheidung bei Fleisch- und Milchersatzprodukten ausüben.

Frage: Hier sehen Sie einige Eigenschaften von Lebensmittelprodukten. Auf welche davon achten Sie ganz bewusst beim Kauf von Fleischersatzprodukten?*

[Mehrfachauswahl-Frage]

[* Frage für Milchersatz war analog formuliert]

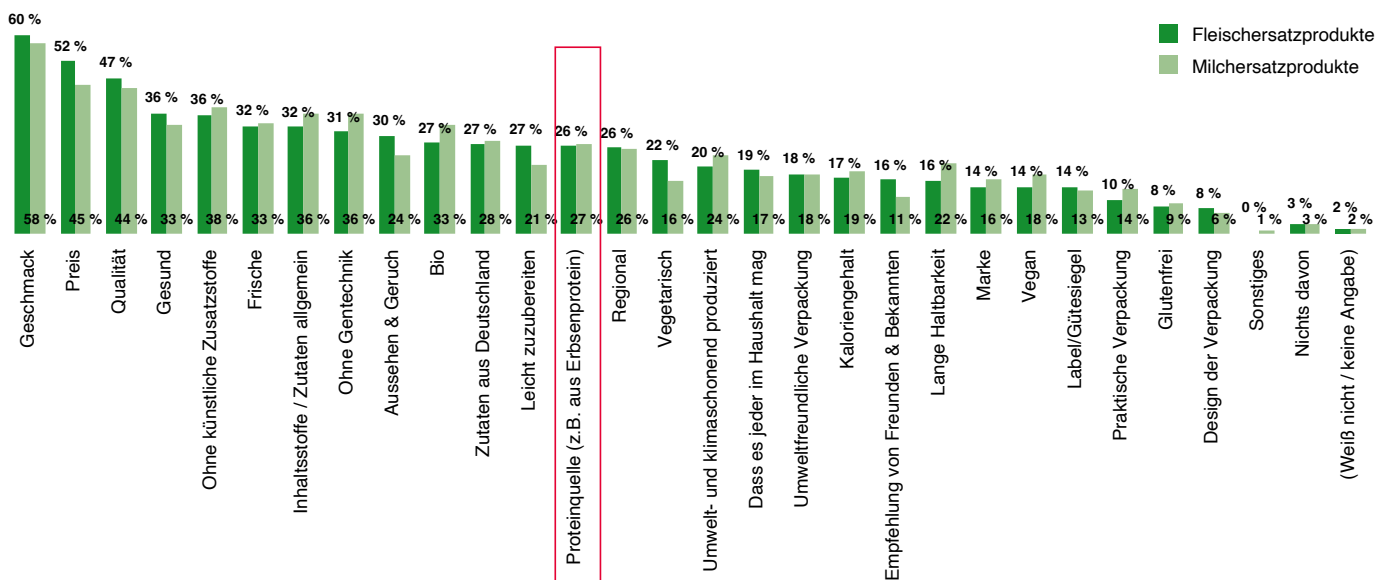


Abb. 3: Relevanz der Proteinquelle beim Kauf von Fleisch- und Milchersatzprodukten

Welche Bekanntheit und Akzeptanz haben alternative Proteinquellen aus Verbrauchersicht?

Damit sich eine Proteinquelle im Kaufprozess von Fleisch- bzw. Milchersatzprodukten als bedeutsame und kaufentscheidende Zutat etablieren kann, sind ihre Bekanntheit und das mit ihnen verbundene Image wichtige Voraussetzungen.

Um einen Einblick in den Status quo der Bekanntheit einzelner Proteinquellen zu gewinnen, wurden den Befragten zunächst diverse Pflanzenarten und Pflanzenprodukte vorgelegt, die als Basiszutaten zur Herstellung von Fleisch- und Milchersatzprodukten genutzt werden können. Die Befragten sollten angeben, von welchen der Pflanzen sie schon einmal gehört haben (Abb. 4):

- Sehr viele der Pflanzenarten bzw. Pflanzenprodukte besitzen eine recht hohe Bekanntheit von 80 % und teilweise sogar deutlich höher.
- Dies gilt allerdings nicht für Lupinen und Ackerbohnen, die insbesondere für Fleischersatzprodukte als Proteinquelle genutzt werden können. Hier liegt die Bekanntheit lediglich bei 57 % bzw. 47 %.

Die grundsätzliche Bekanntheit einer Pflanzenart bzw. eines Pflanzenprodukts bedeutet nicht automatisch, dass sie deswegen auch als potenzielle Proteinquelle für Ersatzprodukte eingestuft und akzeptiert wird. Daher wurde in zweitem Schritt betrachtet, wie präsent den Befragten ist, dass man diese Pflanzenarten bzw. Pflanzenprodukte (auch) als alternative Proteinquellen zur Herstellung von Fleisch- und Milchersatzprodukten nutzen kann.

Frage: Hier sehen Sie einige Pflanzen bzw. Pflanzenprodukte. Von welchen haben Sie schon einmal gehört? Bitte wählen Sie diese aus.

[Mehrfachauswahl-Frage]

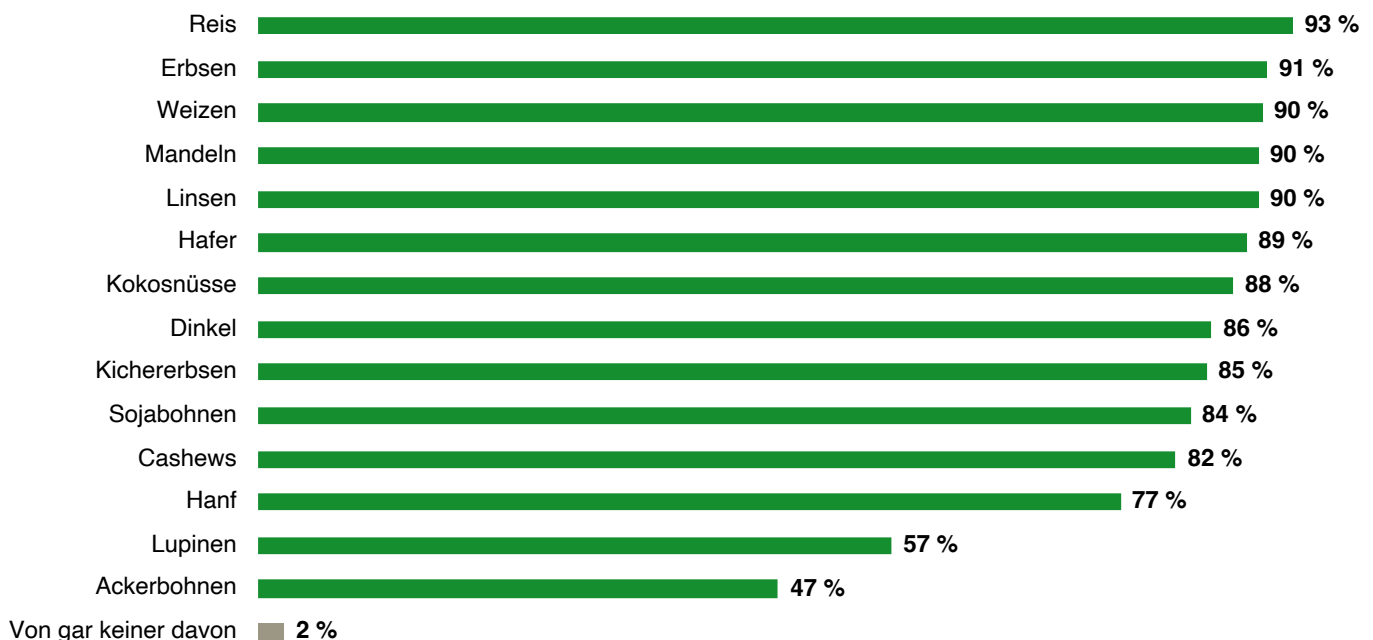


Abb. 4: Bekanntheit ausgewählter Pflanzenarten bzw. Pflanzenprodukte

Jetzt geht es um alternative Proteinquellen, die man für die Herstellung von Fleischersatzprodukten benötigt, um das Fleisch zu ersetzen.

Frage: Hier sehen Sie einige solcher alternativen Proteinquellen. Bei welchen davon ist Ihnen bekannt, dass man diese zur Herstellung von Fleischersatzprodukten nutzen kann?*

[Mehrfachauswahl-Frage]

[* Frage für Milchersatz war analog formuliert]

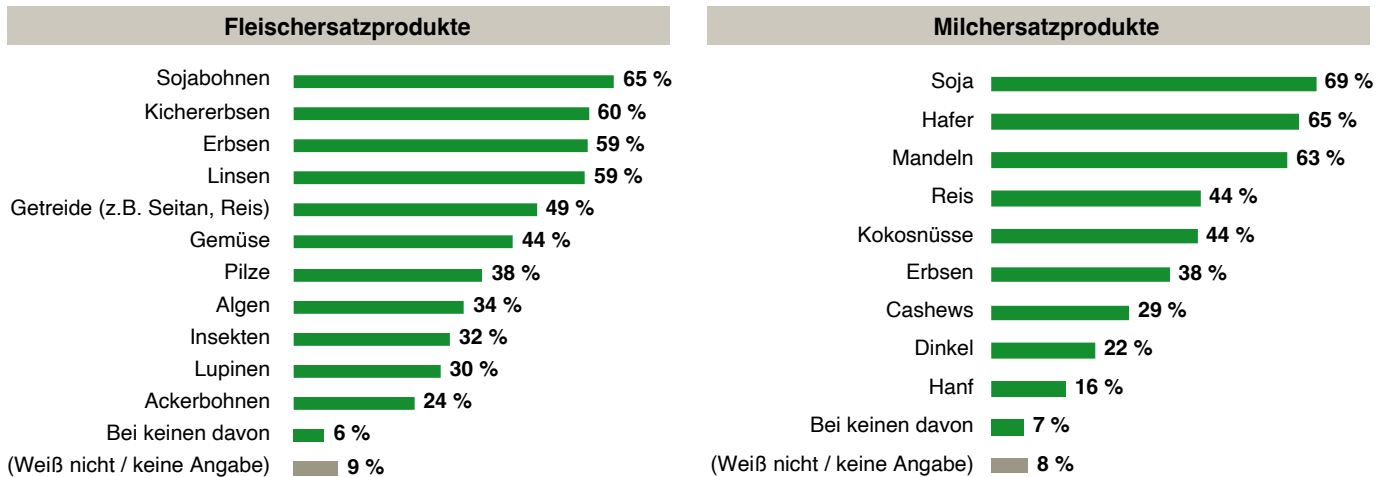


Abb. 5: Bekanntheit einzelner Proteinquellen für Fleisch- und Milchersatzprodukte

Bezüglich der Bekanntheit von Proteinquellen für Fleischersatzprodukte zeigt sich (Abb. 5):

- Zwei Dritteln der Befragten (65 %) ist bekannt, dass man Sojabohnen zur Herstellung von Fleischersatzprodukten nutzen kann, bei Kichererbsen, Erbsen und Linsen sind es je circa 60 %.
- Deutlich seltener ist den Befragten bekannt, dass man auch Pilze (38 %), Algen (34 %) und Insekten (32 %) als Proteinquelle verwenden kann. Bei Lupinen (30 %) und Ackerbohnen (24 %) sind es sogar noch weniger.

Schaut man parallel auf die Bekanntheit von Proteinquellen für Milchersatzprodukte, zeigt sich:

- Soja, Hafer und Mandeln besitzen als Proteinquellen für die Herstellung von Milchersatzprodukten eine vergleichsweise hohe Bekanntheit (> 60 %).
- Deutlich weniger bekannt ist den Befragten, dass man auch Erbsen (38 %) und Cashews (29 %) als Proteinquelle verwenden kann. Bei Dinkel und Hanf wissen weniger als 25 %, dass man diese Pflanzen als Proteinquellen für die Herstellung von MES nutzen kann.

Die Bekanntheit einer Proteinquelle bedeutet nicht, dass sie auch eine hohe Akzeptanz als Basiszutat für die Herstellung von Fleisch- und Milchersatzprodukten besitzen muss. Neben der Bekanntheit wurde bei den einzelnen Proteinquellen daher auch erfasst, wie gut sich die Befragten vorstellen können, daraus hergestellte Fleisch- bzw. Milchersatzprodukte zu essen.

Es zeigen sich sehr deutliche Unterschiede in der Akzeptanz einzelner Proteinquellen als Basiszutat für die Herstellung von Fleisch- und Milchersatzprodukten (Abb. 6):

- Als Proteinquelle für Fleischersatzprodukte scheinen insbesondere Erbsen, Linsen und Getreide eine sehr hohe Akzeptanz zu besitzen. Die Akzeptanz von Sojabohnen, Ackerbohnen und Lupinen ist demgegenüber bereits spürbar geringer ausgeprägt. Kaum Akzeptanz besitzen Algen und insbesondere Insekten als Proteinquelle. Gerade einmal 24 % der Befragten können sich sehr oder eher gut vorstellen, FES auf Insektenbasis zu essen.
- Bei Milchersatzprodukten besitzen insbesondere Mandeln und Hafer eine hohe Akzeptanz als Proteinquelle (> 66 %). Demgegenüber ist die Akzeptanz von Soja, Erbsen und insbesondere auch Hanf geringer ausgeprägt.

Stellt man die Bekanntheit einzelner Proteinquellen ihrer Akzeptanz als Basiszutat von Fleisch- bzw. Milchersatzprodukten gegenüber, lassen sich vier Gruppen von Proteinquellen unterscheiden (Abb. 7):

Frage: Wie gut können Sie sich vorstellen Fleischersatzprodukte zu essen, die aus den folgenden alternativen Proteinquellen hergestellt wurden?*

[* Frage für Milchersatz war analog formuliert]

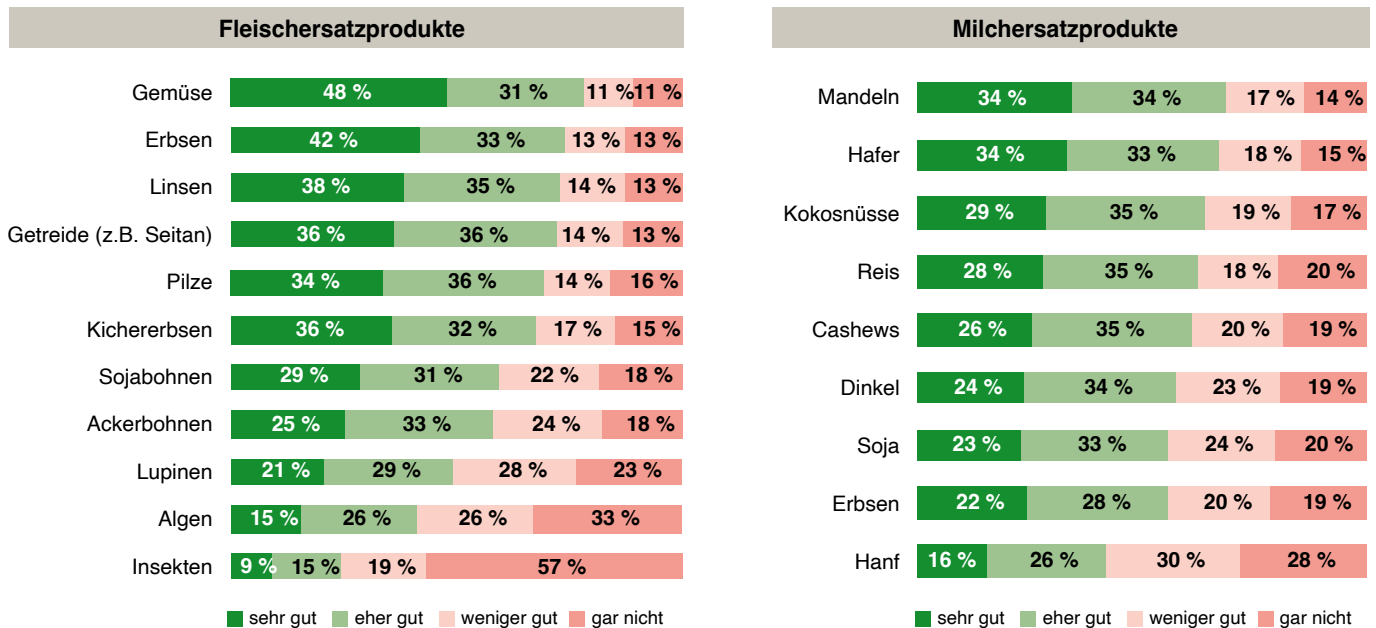
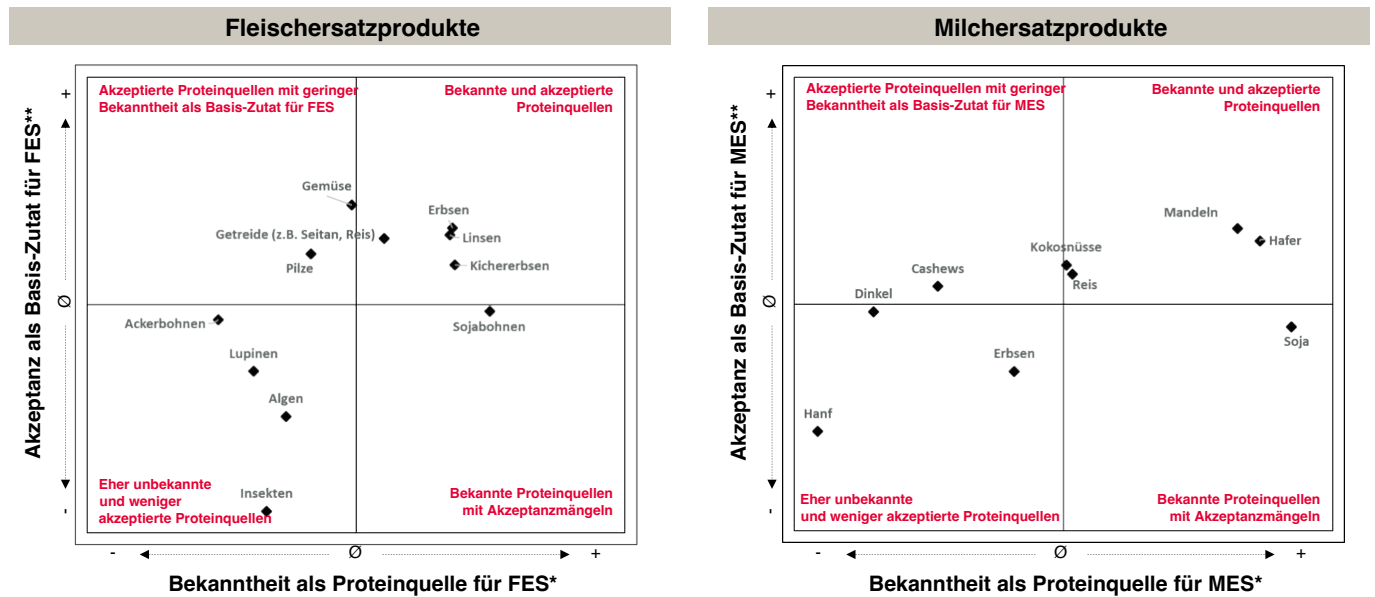


Abb. 6: Akzeptanz einzelner Proteinquellen als Basis-Zutat von Fleisch- und Milchersatzprodukten

- **Bekannte und akzeptierte Proteinquellen** (Feld I: hohe Bekanntheit/hohe Akzeptanz)
 - Diese Proteinquellen können in der Verbraucherwahrnehmung als bereits gut etabliert eingestuft werden.
 - Bei Fleischersatzprodukten sind dies Erbsen, Linsen, Kichererbsen und Getreide.
 - Bei Milchersatzprodukten gehören zu dieser Gruppe Mandeln, Hafer, Kokosnüsse und Reis.
- **Bekannte Proteinquellen mit Akzeptanzmängeln** (Feld II: hohe Bekanntheit/geringe Akzeptanz)
 - Diese Proteinquellen können in der Verbraucherwahrnehmung nur als bedingt gut etabliert eingestuft werden. Sie sind als Proteinquellen zwar relativ bekannt, besitzen aber nur eine vergleichsweise geringe Akzeptanz.
 - Sowohl bei Fleisch- als auch bei Milchersatzprodukten fallen Sojabohnen als Proteinquelle in diese Gruppe.
- **Eher unbekannte und weniger akzeptierte Proteinquellen** (Feld III: geringe Bekanntheit/geringe Akzeptanz)
 - Diese Proteinquellen können in der Verbraucherwahrnehmung als wenig etabliert eingestuft werden. Sie sind weder sonderlich bekannt noch akzeptiert.
 - Bei Fleischersatzprodukten gehören zu dieser Gruppe Ackerbohnen, Lupinen, Algen und insbesondere auch Insekten.
 - Bei Milchersatzprodukten sind dies Erbsen, Dinkel und Hanf.
- **Akzeptierte Proteinquellen mit geringer Bekanntheit** (Feld IV: geringe Bekanntheit/hohe Akzeptanz)
 - Auch diese Proteinquellen können in der Verbraucherwahrnehmung nur als bedingt gut etabliert eingestuft werden. Sie sind als Basiszutat für die Herstellung von Fleisch- bzw. Milchersatzprodukten zwar grundsätzlich relativ akzeptiert, besitzen bislang aber nur eine vergleichsweise geringe Bekanntheit als Proteinquelle.
 - Bei Fleischersatzprodukten sind dies Pilze, bei Milchersatzprodukten Cashews.

Insgesamt kann festgehalten werden, dass die Bekanntheit und Akzeptanz von einzelnen Proteinquellen stark unterschiedlich sind. Daher kann vermutet werden, dass die Wahl der Proteinquelle – unabhängig von ihren Verarbeitungseigenschaften und sensorischen Merkmalen – einen deutlichen Einfluss darauf ausüben dürfte, ob ein Ersatzprodukt von Verbrauchern als eher attraktiv oder unattraktiv wahrgenommen wird. Das dürfte sich letztlich auch auf die Kauf- und Zahlungsbereitschaft für die Produkte auswirken.



* Bekanntheit, dass man diese Pflanze als Proteinquelle zur Herstellung von FES/MES nutzen kann; ** Verzehreignung / man kann sich gut vorstellen FES/MES zu essen, die daraus hergestellt werden

Abb. 7: Bekanntheit und Akzeptanz einzelner Proteinquellen

Wie gut kennen sich Verbraucherinnen und Verbraucher mit den Auswirkungen des Anbaus von Eiweißpflanzen auf die Umwelt und das Klima aus?

Ein Vorteil von pflanzlichen Proteinquellen für die Herstellung von Fleisch- und Milchersatzprodukten wird in ihrer relativ vorteilhaften Umweltbilanz im Vergleich zur Nutzung tierischer Zutaten gesehen. Die Produktion eiweißreicher Hülsenfrüchte (Leguminosen) wie Ackerbohnen, Erbsen und Lupinen weist einige positive Effekte auf die Struktur und Nährstoffbilanz landwirtschaftlich genutzter Böden auf. Leguminosen können Stickstoff aus der Luft binden. Damit unterstützen sie einen geringeren Bedarf an synthetischen Stickstoffdüngern in der Pflanzenernährung und haben insgesamt einen positiven Einfluss auf die Erhaltung bzw. Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit. Aus diesen Gründen unterstützt auch die Politik eine stärkere Nutzung solcher pflanzlicher Proteinquellen in der Ernährung und Lebensmittelherstellung. Bei Fleisch- und Milchersatzprodukten stellen sich darüber hinaus Fragen zu Haltungsbedingungen und Tierwohlaspekten erst gar nicht.

Studien zeigen immer wieder, dass in den letzten Jahren immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher auf Umwelt- und Klimaeigenschaften beim Konsum von Lebensmittelprodukten achten. Die Nutzung von pflanzlichen Proteinen besitzt im Vergleich zur Nutzung tierischer Proteine oftmals positive Umwelt- und Klimaeigenschaften. Vor diesem Hintergrund kann vermutet werden, dass die Akzeptanz der Nutzung von Fleisch- und Milchersatzprodukten – und damit auch die Nachfrage nach Eiweißpflanzen auf der Erzeugerebene – stark mit davon beeinflusst wird, wie bekannt Verbraucherinnen und Verbrauchern diese positiven Umwelt- und Klimaeigenschaften sind.

Betrachtet wurde in der Studie daher auch, wie gut sich die Befragten über die Vor- und Nachteile des Konsums von Fleischersatz- bzw. Milchersatzprodukten anstelle tierischer Fleisch- und Milchprodukte informiert fühlen.

Es zeigt sich (Abb. 8):

- Nur rund die Hälfte der Befragten gibt an, dass sie sich gut über die Vor- und Nachteile für die Umwelt beim Konsum von Fleischersatz- bzw. Milchersatzprodukten informiert fühlen.
- Etwas höher ist der Anteil der Befragten, die sich gut über die Vor- und Nachteile für das Wohlergehen von Tieren informiert fühlen. Aber auch hier sind es weniger als 60 %.

Die Ergebnisse deuten darauf hin, dass vielen Verbraucherinnen und Verbrauchern die Vor- und Nachteile des Konsums von Fleischersatz- bzw. Milchersatzprodukten anstelle tierischer Fleisch- und Milchprodukte nicht stark präsent sind.

Inwieweit stimmen Sie diesen Aussagen zu?

Frage: Ich fühle mich gut informiert, was die Vor- und Nachteile des Konsums von Fleischersatzprodukten anstelle von tierischen Fleischprodukten ...*

[* Frage für Milchersatz war analog formuliert]

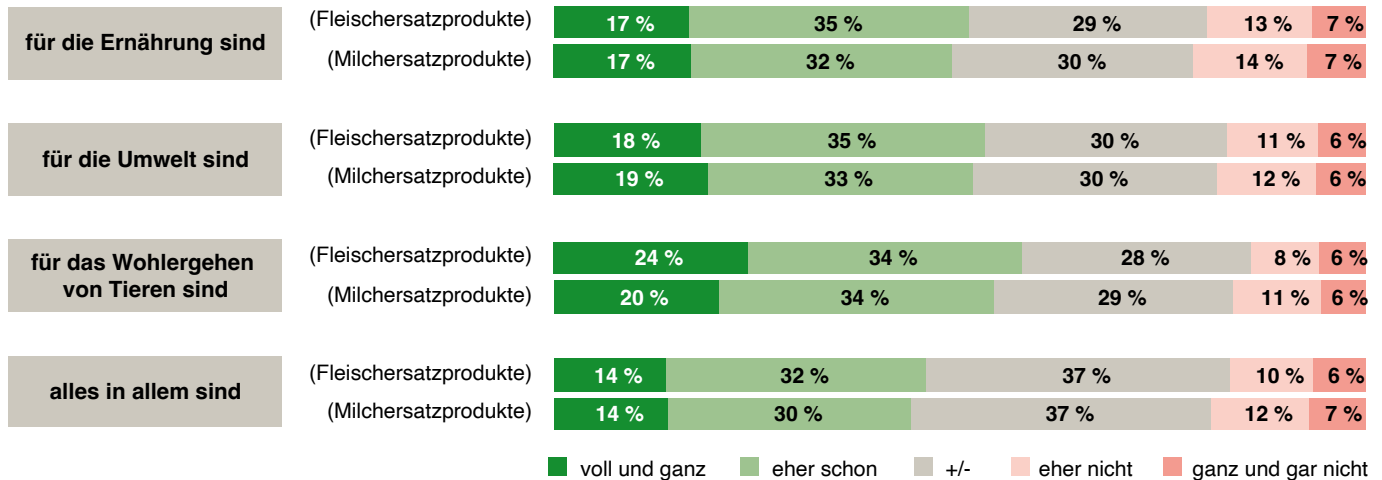


Abb. 8: Bewertung des eigenen Informationsstandes zu Fleisch- und Milchersatzprodukten

Für einige Pflanzenarten, die häufiger als Proteinquelle für die Herstellung von Fleisch- und Milchersatzprodukten genutzt werden, wurde in einem zweiten Schritt näher betrachtet, wie gut die Befragten über ihre konkreten Anbauvorteile als Teil der Fruchtfolge in der Landwirtschaft für die Umwelt und das Klima informiert sind. Hier zeigt sich bei allen betrachteten Pflanzenarten, dass der großen Mehrheit der Befragten die konkreten Anbauvorteile bislang noch nicht bekannt sind (Abb. 9).

Unter Fachleuten wird oft diskutiert, dass der Anbau von [...] in der Landwirtschaft positive Auswirkungen auf die Umwelt und das Klima hat. Hier sehen Sie einige Auswirkungen. Welche davon sind Ihnen bekannt bzw. von welchen haben Sie schon einmal gehört?

Frage: Der Anbau von [...] ...*

[* Frage für Milchersatz war analog formuliert]

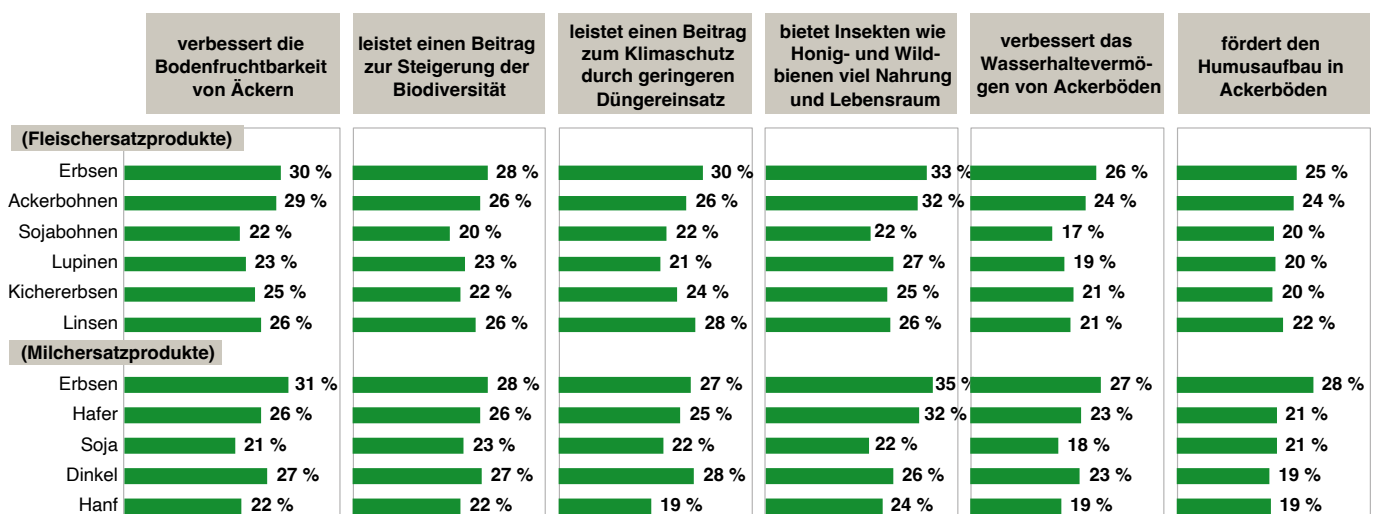


Abb. 9: Wissen über Anbauvorteile von Pflanzen als Proteinquelle

Welche Anforderungen werden von Verbraucherinnen und Verbrauchern an den Anbau der Pflanzen gestellt?

Damit Fleisch- und Milchersatzprodukte auf eine hohe Akzeptanz stoßen, müssen sie den Anforderungen der Verbraucherinnen und Verbraucher genügen. Daher wurde in der Studie beleuchtet, welche konkreten Anbauanforderungen sie an den Anbau von Pflanzen stellen, die als Proteinquelle genutzt werden können. Betrachtet wurde in diesem Kontext die Wichtigkeit der fünf Eigenschaften „bio“, „frei von Gentechnik“, „aus Deutschland“, „aus der Region“ und „Anbau ohne Einsatz von Pflanzenschutzmitteln“. Es zeigt sich hier (Abb. 10):

Bei nahezu allen betrachteten Pflanzenarten bewertet die Mehrheit der Befragten die Erfüllung der fünf genannten Anbaueigenschaften jeweils als sehr wichtig oder eher wichtig.

Bei den betrachteten Eiweißpflanzen zur Verwertung in Fleischersatzprodukten sind den Befragten im Durchschnitt vor allem die Eigenschaften „frei von Gentechnik“ (64 %) und „Anbau ohne Einsatz von Pflanzenschutzmitteln“ (63 %) besonders wichtig. Etwas weniger wichtig sind – relativ gesehen – die Eigenschaften „aus Deutschland“ (58 %), „bio“ (56 %) und „aus der Region“ (53 %).

Ein sehr ähnliches Bild zeigt sich bei den Pflanzen, die oft als Proteinquelle für Milchersatzprodukte genutzt werden. Hier sind im Durchschnitt ebenfalls vor allem die Eigenschaften „frei von Gentechnik“ (64 %) und „Anbau ohne Einsatz von Pflanzenschutzmitteln“ (62 %) besonders wichtig. Etwas weniger wichtig sind auch hier die Eigenschaften „aus Deutschland“ (59 %), „bio“ (57 %) und „aus der Region“ (52 %).

Frage: Wie wichtig ist es Ihnen bei [...] als Proteinquelle für Fleischersatzprodukte, dass die [...] die folgenden Anbaubedingungen erfüllen?*

[* Frage für Milchersatz war analog formuliert]

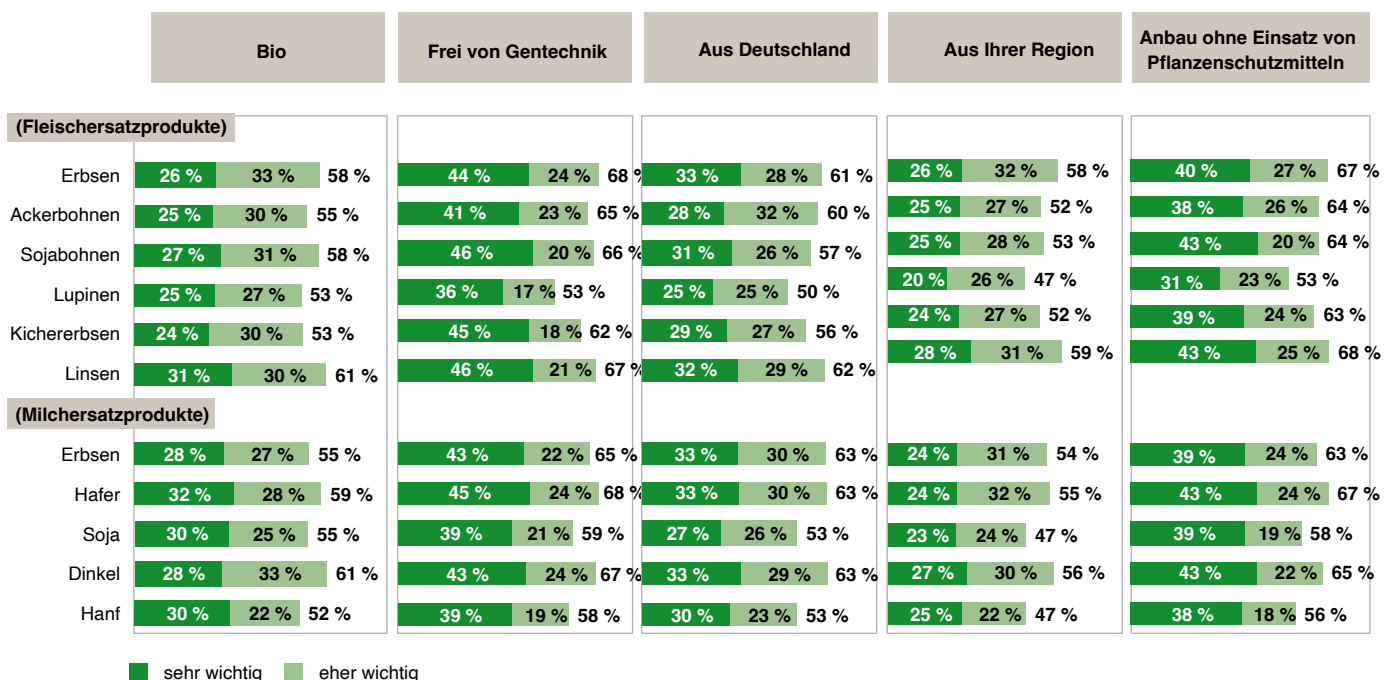


Abb. 10: Anforderungen an Anbaubedingungen von Pflanzen als Proteinquelle

Welches Image haben die Pflanzen als Proteinquellen?

Die Akzeptanz von Fleisch- und Milchersatzprodukten (und damit auch die Nachfrage nach pflanzlichen Proteinquellen) wird davon beeinflusst, mit welchen Eigenschaften die Proteinquellen assoziiert werden, die als Basiszutat der Produkte verwendet werden, und welche Vor- und Nachteile mit ihnen in Verbindung gebracht werden. In der Studie wurden daher auch die Assoziationen der Verbraucherinnen und Verbraucher mit einzelnen Pflanzen als Proteinquelle näher betrachtet.

Es zeigt sich, dass die Wahrnehmung der betrachteten möglichen Proteinquellen für Fleischersatzprodukte sehr unterschiedlich ausfällt (Abb. 11):

- Beim Vergleich der Wahrnehmungsprofile der einzelnen Pflanzenarten fällt zunächst auf, dass Linsen und Erbsen als Proteinquellen in Summe deutlich positiver als Kichererbsen und Sojabohnen bewertet werden. Ackerbohnen und Lupinen werden am wenigsten positiv bewertet.
- Linsen werden als Proteinquelle besonders häufig mit den Eigenschaften „würde ich essen“ (44 %), „gesund“ (45 %), „natürlich“ (44 %) und „reich an Proteinen“ (36 %) assoziiert.
- Mit Erbsen werden die Eigenschaften „natürlich“ (45 %) und „würde ich essen“ (40 %) besonders häufig assoziiert; die Einstufung als „gesund“ (37 %) und „schmecken gut“ (37 %) erfolgt im Vergleich zu Linsen deutlich seltener.
- Nur 20 % der Befragten ordnen demgegenüber Lupinen als Proteinquelle die Eigenschaft „würde ich essen“ zu, und für gerade einmal 14 % sind Lupinen „appetitlich“.
- Auch Ackerbohnen werden als Proteinquelle nur von 17 % mit „gut schmeckend“ und von 14 % mit „appetitlich“ assoziiert.

Frage: Welche der folgenden Aussagen treffen nach Ihrer persönlichen Wahrnehmung auf [...] als Proteinquelle für Fleischersatzprodukte zu?

[Mehrfachauswahl-Frage]

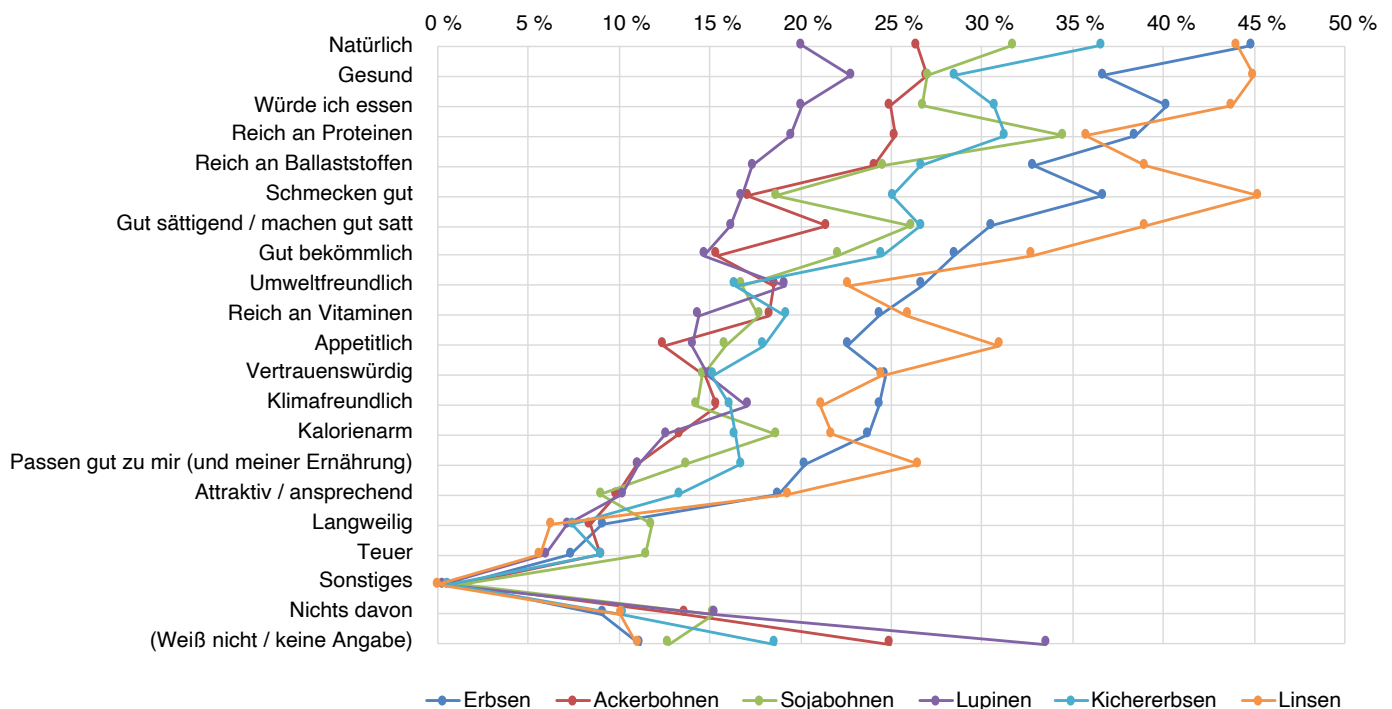


Abb. 11: Gestützte Assoziationen mit Proteinquellen für Fleischersatzprodukte

Frage: Welche der folgenden Aussagen treffen nach Ihrer persönlichen Wahrnehmung auf [...] als Proteinquelle für Milchersatzprodukte zu?

[Mehrfachauswahl-Frage]

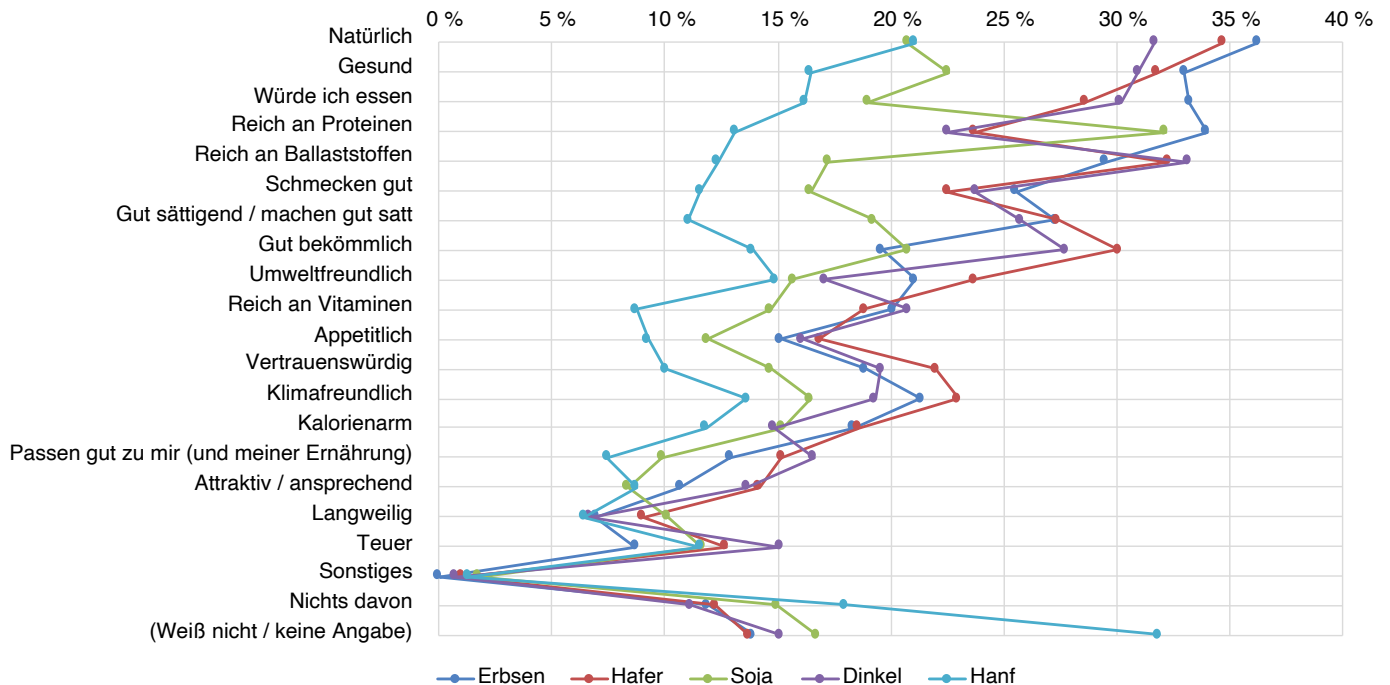


Abb. 12: Gestützte Assoziationen mit Proteinquellen für Milchersatzprodukte

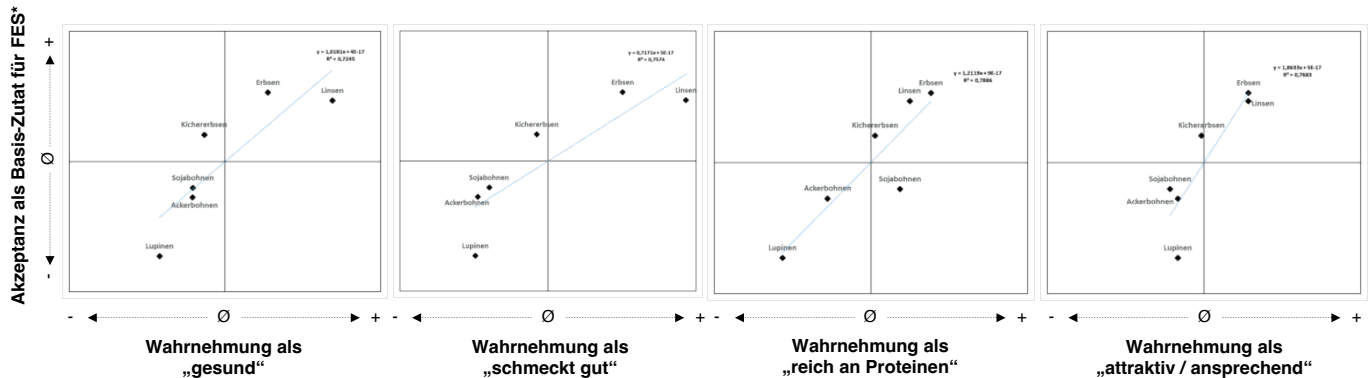
Beim Blick auf Proteinquellen für Milchersatzprodukte fällt die Wahrnehmung ebenfalls sehr unterschiedlich aus (Abb. 12):

- Insgesamt werden Erbsen, Hafer und Dinkel als Proteinquellen deutlich positiver als Soja und Hanf bewertet.
- Erbsen werden als Proteinquelle besonders häufig mit den Eigenschaften „würde ich essen“ (33 %), „gesund“ (33 %), „natürlich“ (36 %) und „reich an Proteinen“ (34 %) assoziiert.
- Bei Hafer werden die Eigenschaften „natürlich“ (35 %), „gesund“ (32 %) und „reich an Ballaststoffen“ (32 %) besonders häufig assoziiert. Eine Einstufung als „schmeckt gut“ (22 %) und „reich an Proteinen“ (24 %) erfolgt im Vergleich zu Erbsen deutlich seltener.
- Nur 19 % der Befragten ordnen hier Soja als Proteinquelle die Eigenschaft „würde ich essen“ zu und gerade einmal 16 % sind der Meinung, dass Soja „gut schmeckend“ ist.
- Hanf als Proteinquelle wird nur von 12 % mit „gut schmeckend“ und von 9 % mit „appetitlich“ assoziiert.

Die im Detail sehr unterschiedlich ausgeprägten Wahrnehmungen der einzelnen Proteinquellen dürften letztlich einen Einfluss darauf haben, ob diese als Zutat in einem Ersatzprodukt als attraktiv oder unattraktiv eingestuft werden und ob sie damit auch die Vermarktungschancen einzelner Fleisch- und Milchersatzprodukte und somit auch die Nachfrage nach einzelnen Proteinquellen auf Erzeugerseite beeinflussen.

Stellt man die Akzeptanz der einzelnen Proteinquellen als Basiszutat für Fleisch- und Milchersatzprodukte ihrer jeweiligen Wahrnehmung als „gesund“, „schmeckt gut“, „reich an Proteinen“ sowie „attraktiv/ansprechend“ gegenüber, zeigt sich jeweils ein deutlicher Zusammenhang (Abb. 13 und Abb. 14).

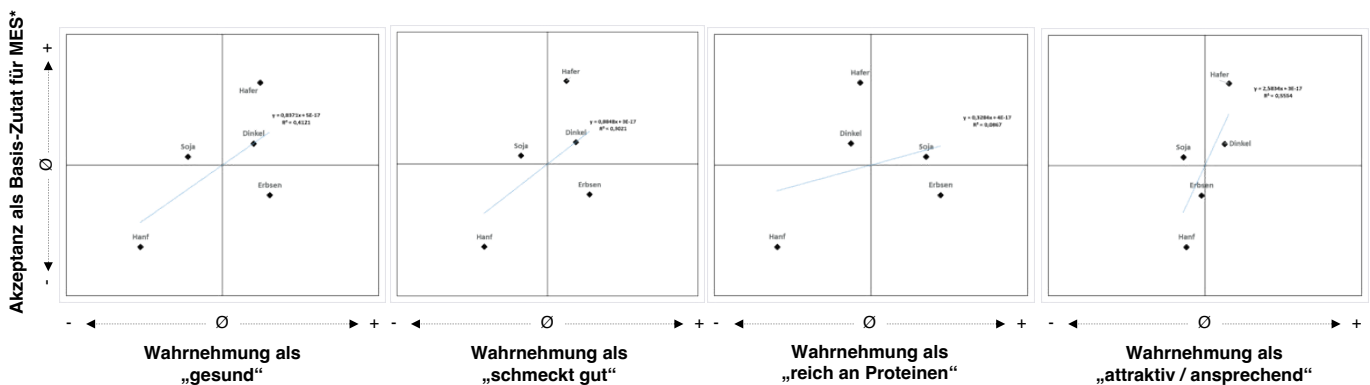
Akzeptanz und Verbraucherwahrnehmung von Proteinquellen für Fleischersatzprodukte



* Verzehreignung / man kann sich gut vorstellen, FES zu essen, die daraus hergestellt werden

Abb. 13: Zusammenhang von Akzeptanz und Image von Proteinquellen bei Fleischersatzprodukten

Akzeptanz und Verbraucherwahrnehmung von Proteinquellen für Milchersatzprodukte



* Verzehreignung / man kann sich gut vorstellen, MES zu essen, die daraus hergestellt werden

Abb. 14: Zusammenhang von Akzeptanz und Image von Proteinquellen bei Milchersatzprodukten

Welchen Stellenwert besitzen einzelne Eiweißpflanzen bei Verbraucherinnen und Verbrauchern als Zutat für die Zubereitung selbst gemachter Gerichte?

Die Nachfrage nach Eiweißpflanzen auf der Erzeugerebene hängt einerseits von der Entwicklung der Nachfrage nach Fleisch- und Milchersatzprodukten ab, aber natürlich auch von der Entwicklung der sonstigen Nachfrage nach den Pflanzen als Futtermittel, des zukünftigen Einsatzes als Zutat für die Herstellung von anderen Lebensmittelprodukten sowie der Nachfrage als Zutat für selbst zubereitete Gerichte zu Hause.

In der Studie wurde auch betrachtet, welchen Stellenwert einzelne der betrachteten Pflanzenarten bei Verbraucherinnen und Verbrauchern als Zutat für die Zubereitung selbst gemachter Gerichte zu Hause besitzen. Die Befragten sollten angeben, ob sie mit diesen Pflanzen im letzten Jahr bei sich zu Hause selbst gemachte Gerichte oder Beilagen als Zutat zubereitet haben oder nicht (Abb. 15):

- Weit verbreitet ist die Nutzung von Erbsen (72 %) und Linsen (57 %) als Zutat für selbst zubereitete Gerichte zu Hause.
- Auch Kichererbsen (41 %) werden noch von relativ vielen Befragten als Zutat verwendet.
- Demgegenüber ist die Nutzung von Sojabohnen (25 %), Ackerbohnen (15 %) und Lupinen (11 %) für die Zubereitung von selbst gemachten Gerichten oder Beilagen zu Hause offensichtlich deutlich weniger verbreitet.

Frage: Mit [...] kann man auch selber Gerichte zubereiten. Haben Sie im letzten Jahr bei sich zu Hause selbst gemachte Gerichte oder Beilagen mit [...] als Zutat zubereitet?

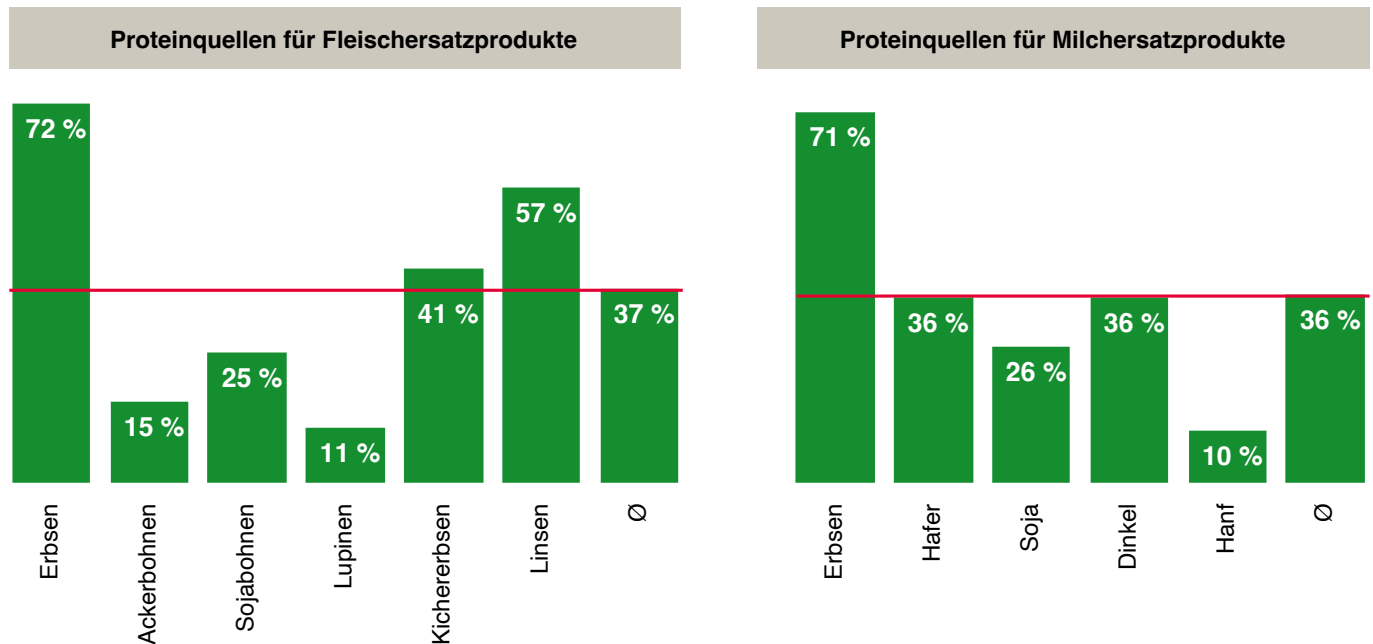


Abb. 15: Nutzung der Pflanzen als Zutat zum Kochen

Diejenigen Befragten, die die Eiweißpflanzen im letzten Jahr nicht als Zutat selbst zubereiteter Gerichte bzw. Beilagen genutzt haben, wurden nach den Gründen gefragt.

Hier zeigt sich bei den betrachteten Pflanzenarten für Fleischersatzprodukte (Abb. 16):

- Bei den meisten Pflanzenarten werden als Gründe für die Nicht-Nutzung für selbst zubereitete Gerichte vor allem eine „mangelnde Präsenz im Kopf“ als Zutat zum Kochen (ob es einem überhaupt in den Sinn kommt, daraus etwas zuzubereiten zu wollen), fehlende Rezepte und geschmackliche Ablehnung genannt. Der individuelle Stellenwert dieser drei Ablehnungsgründe zwischen den einzelnen Pflanzenarten ist hierbei unterschiedlich hoch.
- Eine „mangelnde Präsenz im Kopf“ als Zutat zum Kochen wird besonders häufig bei Lupinen, Ackerbohnen und Kichererbsen als Nicht-Nutzungsgrund angegeben. Dieser Punkt spielt bei Erbsen und Linsen eine signifikant geringere Rolle.
- Fehlende Rezepte spielen vor allem bei Sojabohnen und Ackerbohnen eine starke Rolle als Nutzungsbarriere beim Kochen. Bei Erbsen und Linsen ist hingegen vor allem die geschmackliche Ablehnung eine starke Nutzungsbarriere.
- Wirtschaftliche Gründe (zu teuer) oder Befürchtungen, dass man die Gerichte schlecht verträgt, spielen bei allen Pflanzenarten eine untergeordnete Rolle als Gründe für die Nicht-Nutzung als Zutat bei der Zubereitung selbst zubereiteter Gerichte.

Bei den betrachteten Pflanzenarten als Proteinquelle für Milchersatzprodukte zeigt sich ein ähnliches Bild (Abb. 16). Auch hier werden als Gründe für die Nicht-Nutzung bei den meisten Pflanzenarten vor allem eine „mangelnde Präsenz im Kopf“ als Zutat zum Kochen, fehlende Rezepte und geschmackliche Ablehnung genannt. Der individuelle Stellenwert dieser Ablehnungsgründe ist zwischen den einzelnen Pflanzenarten unterschiedlich stark ausgeprägt.

Frage: Was denken Sie, welche der folgenden Gründe sind ursächlich dafür, warum Sie im letzten Jahr bei sich zu Hause keine selbst gemachten Gerichte/Beilagen mit [...] als Zutat zubereitet haben?

[Mehrfachauswahl-Frage]

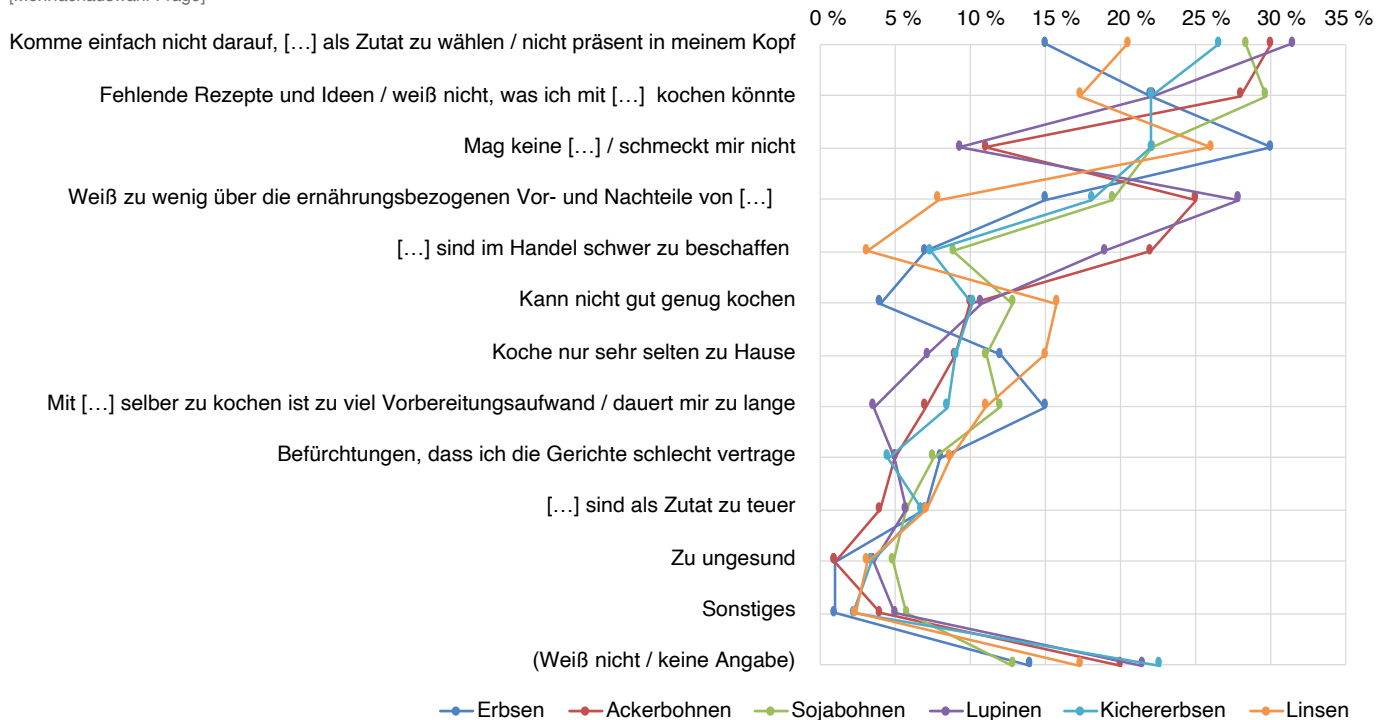


Abb. 16: Barrieren bei der Nutzung von Eiweißpflanzen für Fleischersatzprodukte zum Kochen

Frage: Was denken Sie, welche der folgenden Gründe sind ursächlich dafür, warum Sie im letzten Jahr bei sich zu Hause keine selbst gemachten Gerichte/Beilagen mit [...] als Zutat zubereitet haben?

[Mehrfachauswahl-Frage]

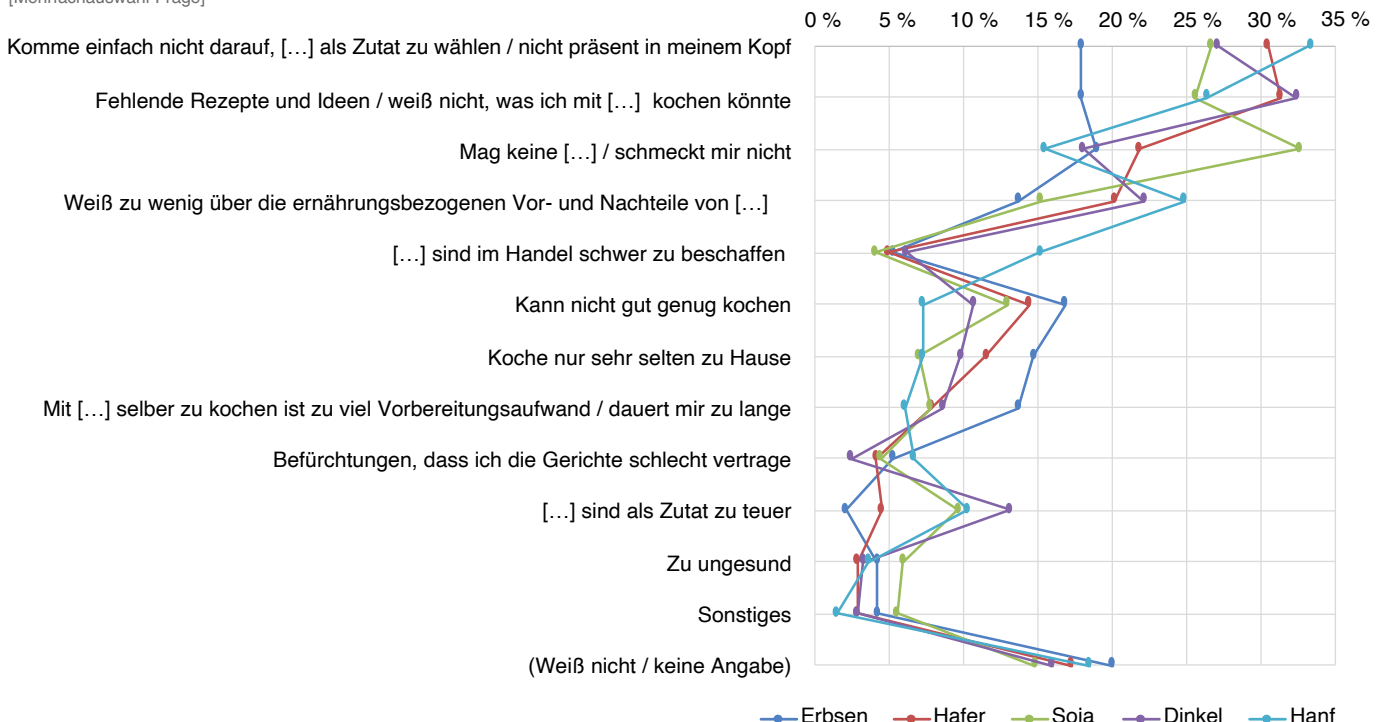


Abb. 17: Barrieren bei der Nutzung von Eiweißpflanzen für Milchersatzprodukte zum Kochen

Fazit

Im Fokus des zweiten Teils der Studie stand die Frage, wie sich die Bekanntheit, das Image und die Verzehrbereitschaft bei alternativen Proteinquellen aus Verbrauchersicht darstellen. Die Untersuchungsergebnisse lassen sich zu den folgenden sieben Kernaussagen verdichten:

1. Bei Kaufentscheidungen bei Fleisch- und Milchersatzprodukten spielt die Proteinquelle oftmals nur eine begrenzte Rolle.

Etwa ein Viertel der Nutzerinnen und Nutzer bzw. Käuferinnen und Käufer von Fleischersatzprodukten geben an, beim Kauf von Fleischersatzprodukten ganz bewusst auf die Art der Proteinquelle (z. B. aus Erbsenproteinen) zu achten. Bei den Nutzerinnen/Nutzern bzw. Käuferinnen/Käufern von Milchersatzprodukten sind es 27 % der Befragten. Die Art der verwendeten Proteinquelle ist also für einen signifikanten Anteil der Nutzerinnen/Nutzer bzw. Käuferinnen/Käufer von Fleisch- und Milchersatzprodukten durchaus ein relevantes Auswahlkriterium bei der Entscheidung für oder gegen ein Produkt. Es zeigt sich allerdings auch, dass die Art der Proteinquelle nur eine Eigenschaft unter vielen anderen ist, die im Kaufprozess bei Fleisch- und Milchersatzprodukten eine Rolle spielen. Kriterien wie etwa der Geschmack und der Preis sind relevanter bei der Produktbeurteilung und -auswahl.

Obwohl die Art der Proteinquelle damit bei der Produktwahl von Bedeutung ist, dürfte diese trotzdem in vielen Fällen als Produktmerkmal die Kaufentscheidung von Fleisch- und Milchersatzprodukten nur begrenzt direkt beeinflussen.

2. Die Steigerung des Bekanntheitsgrads vieler Proteinquellen, die für die Herstellung von Fleisch- und Milchersatzprodukten nutzbar sind, ist noch ausbaufähig.

Zwei Dritteln der Befragten (65 %) ist bekannt, dass man Sojabohnen zur Herstellung von Fleischersatzprodukten nutzen kann, bei Kichererbsen, Erbsen und Linsen wissen es je etwa 60 %. Deutlich seltener bekannt ist, dass man auch Pilze (38 %), Algen (34 %) und Insekten (32 %) als Proteinquelle verwenden kann. Bei Lupinen (30 %) und Ackerbohnen (24 %) sind es sogar noch deutlich weniger.

3. Es gibt zwischen einzelnen Proteinquellen deutliche Unterschiede in ihrer Akzeptanz als Basiszutat von Fleisch- bzw. Milchersatzprodukten.

Als Proteinquelle für Fleischersatzprodukte scheinen insbesondere Erbsen, Linsen und Getreide eine sehr hohe Akzeptanz zu besitzen (> 70 %). Sojabohnen, Ackerbohnen und Lupinen haben demgegenüber eine geringere Akzeptanz. Kaum Akzeptanz besitzen Algen und insbesondere Insekten als Proteinquelle. Gerade einmal 24 % der Befragten können sich sehr oder eher gut vorstellen, Fleischersatzprodukte auf Insektenbasis zu essen.

Bei Milchersatzprodukten besitzen insbesondere Mandeln und Hafer eine sehr hohe Akzeptanz als Proteinquelle (> 66 %). Die Akzeptanz von Soja und Erbsen ist hingegen geringer.

4. Das Wissen unter Verbraucherinnen und Verbrauchern über die Auswirkungen des Anbaus von Eiweißpflanzen auf die Umwelt und das Klima ist nicht sonderlich groß.

Nur rund die Hälfte der Befragten gibt an, gut informiert über die Vor- und Nachteile für die Umwelt beim Konsum von Fleischersatz- bzw. Milchersatzprodukten zu sein. Betrachtet man die Bekanntheit konkreter positiver Auswirkungen des Anbaus von Eiweißpflanzen für die Umwelt und das Klima, zeigt sich bei allen betrachteten Pflanzenarten, dass die große Mehrheit der Befragten die Anbauvorteile bislang nicht gut kennt.

5. Verbraucherinnen und Verbrauchern sind bei Eiweißpflanzen die Anbaueigenschaften „frei von Gentechnik“ und „Anbau ohne Einsatz von Pflanzenschutzmitteln“ besonders wichtig.

Bei den betrachteten Eiweißpflanzen zur Herstellung von Fleischersatzprodukten sind den Befragten vor allem die Eigenschaften „frei von Gentechnik“ (64 %) und „Anbau ohne Einsatz von Pflanzenschutzmitteln“ (63 %) besonders wichtig. Etwas weniger wichtig sind die Eigenschaften „aus Deutschland“ (58 %), „bio“ (56 %) und „aus der Region“ (53 %). Ein sehr ähnliches Bild zeigt sich bei den betrachteten Pflanzenarten, die oft als Proteinquelle für Milchersatzprodukte genutzt werden.

6. Das Image und die Akzeptanz von einzelnen Pflanzen als Proteinquelle unterscheiden sich stark.

Betrachtet man die Wahrnehmungsprofile einzelner Pflanzenarten miteinander, die als Proteinquellen für die Herstellung von Fleischersatzprodukten genutzt werden können, fällt auf, dass Linsen und Erbsen deutlich positiver als Kichererbsen und Sojabohnen bewertet werden. Ackerbohnen und Lupinen werden am wenigsten positiv bewertet. Bei Pflanzenarten als Basiszutat für Milchersatzprodukte werden Erbsen, Hafer und Dinkel als Proteinquellen deutlich positiver als Soja und Hanf bewertet. Aufgrund der unterschiedlich stark ausgeprägten Images der Proteinquellen verwundert es nicht, dass auch deren Akzeptanz als Basiszutat von Fleisch- bzw. Milchersatzprodukten unterschiedlich stark ausgeprägt ist.

Stellt man die Akzeptanz der einzelnen Proteinquellen als Basiszutat für Fleisch- und Milchersatzprodukte ihrer jeweiligen Wahrnehmung als „gesund“, „schmeckt gut“, „reich an Proteinen“ sowie „attraktiv/ansprechend“ gegenüber, zeigt sich ein deutlicher Zusammenhang.

7. Viele Eiweißpflanzen werden als Zutat zum Kochen zu Hause noch selten genutzt. Ursächlich dafür sind neben dem Geschmack vor allem eine mangelnde „Präsenz im Kopf“ und fehlende Rezepte.

Weit verbreitet ist die Nutzung von Erbsen (72 %) und Linsen (57 %) als Zutat für selbst zubereitete Gerichte. Auch Kichererbsen (41%) werden noch von relativ vielen Befragten als Zutat verwendet. Demgegenüber werden Sojabohnen (25 %), Ackerbohnen (15 %) und Lupinen (11 %) für die Zubereitung von selbst gemachten Gerichten oder Beilagen deutlich weniger genutzt.

Die Befragten, die im letzten Jahr keine Pflanzen als Kochzutat in selbst zubereiteten Gerichten genutzt haben, wurden nach den Gründen dafür gefragt. Als Gründe für die Nicht-Nutzung werden vor allem eine „mangelnde Präsenz im Kopf“ als Zutat zum Kochen (ob es einem überhaupt in den Sinn kommt, daraus etwas zubereiten zu wollen), fehlende Rezepte und geschmackliche Ablehnung genannt. Der individuelle Stellenwert dieser drei Ablehnungsgründe ist dabei zwischen den einzelnen Pflanzenarten unterschiedlich stark ausgeprägt.

Ausblick

Die Nachfrage nach einzelnen Pflanzenarten als Proteinquellen für die Herstellung von Fleisch- und Milchersatzprodukten hängt unter anderem davon ab, wie bekannt sie als Proteinquellen sind und mit welchen Eigenschaften sie assoziiert werden.

Konzentriert man sich auf die Fragestellung, wie hoch der Bekanntheitsgrad und wie positiv das Image von einzelnen Proteinquellen bzw. Pflanzenarten auf der Verbraucherseite sind, zeigt sich insgesamt, dass sowohl

- die Bekanntheit der Proteinquellen an sich,
- das Wissen um die Vorteile ihres Anbaus und ihrer Nutzung für Klima und Umwelt,
- ihr individuelles Image als Proteinquelle sowie auch
- die Nutzungsbereitschaft als Zutat zum Kochen

vielfach nicht sonderlich hoch ausgeprägt sind.

Um Markt- und Ertragschancen zu erschließen, die aus einem verstärkten Anbau von Pflanzenarten zur Gewinnung von alternativen Proteinen und dem Angebot von daraus hergestellten Lebensmittelprodukten entstehen können, dürfte eine zentrale Herausforderung für die Unternehmen der Land- und Lebensmittelwirtschaft darin bestehen, einzelne Proteinquellen als solche bekannter zu machen. Dabei gilt es auch, die positiven Umwelt- und Klimaeigenschaften ihres Anbaus und Konsums stärker hervorzuheben und in den Köpfen der Verbraucherinnen und Verbraucher zu verankern. Hier dürfte die Entwicklung geeigneter Kommunikationskonzepte von Bedeutung sein, die die positiven Umwelt- und Klimaeigenschaften auf den Produkten für die Endverbraucherinnen und -verbraucher sichtbar und erlebbar machen. Mögliche Ansätze könnten die Durchführung allgemeiner Kommunikationskampagnen, aber auch die Optimierung der Verpackungsgestaltung und Claims auf Produkten sein.

Eine weitere Herausforderung für die Lebensmittelwirtschaft (und möglicherweise auch für die Politik) dürfte darin bestehen, Verbraucherinnen und Verbraucher stärker zu motivieren, Pflanzen, die als Proteinquellen für die Herstellung von Fleisch- und Milchersatzprodukten genutzt werden können, auch als Zutat für die Zubereitung selbst zubereiteter Gerichte zu verwenden. Als häufigste Nutzungsbarrieren für die Verwendung der Pflanzen beim Kochen werden eine generell mangelnde Präsenz als Kochzutat im Kopf (ob es einem überhaupt in den Sinn kommt, daraus etwas zubereiten zu wollen) sowie fehlende Rezepte angegeben. Daher könnte ein wichtiger Beitrag für eine stärkere Nutzung solcher Pflanzen zum Kochen darin bestehen, die Entwicklung und Verbreitung von Rezepten rund um diese Pflanzen zielgerichtet zu intensivieren.

Schlussendlich zeigt sich, dass das Image einzelner Pflanzenarten als Proteinquelle bislang nicht immer sonderlich positiv ausgeprägt ist. Damit dürfte eine weitere Herausforderung darin bestehen, bei einzelnen Pflanzenarten die individuellen Vorteile ihres Anbaus für die Umwelt und die Vorteile ihres Konsums für die Ernährung besser zu kommunizieren und damit auch ihr Image zu verbessern.

Die vorliegenden Studienergebnisse sollen eine erste Orientierungsgrundlage für die Gestaltung von Kommunikationskonzepten zur Bewältigung der genannten Herausforderungen sein.



Die gesamte Studie mit allen 4 Teilen finden Sie hier