

Bio, pflanzlich, lecker

Getreidedrinks, vegetarische Aufstriche und Tofu-Würstchen sind heute überall zu finden. Entwickelt wurden diese Produktinnovationen von Bio-Unternehmen.

WORUM GEHT ES?

Vegane und vegetarische Produkte wie Sonnenblumenhack, Haferdrink und Saitan bieten pflanzliche Alternativen zu Milch- und Fleischprodukten. Diese können tierische Produkte nachahmen oder eigenständige Kategorien bilden wie etwa Tofu. Bio-Produkte unterliegen strengen gesetzlichen Vorgaben, sind weniger stark verarbeitet und enthalten keine kritischen Farb-, Aroma- oder Zusatzstoffe.

WARUM IST DAS INNOVATIV?

Der hohe Fleischkonsum in Deutschland verursacht erhebliche Umwelt- und Gesundheitsschäden. Immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher suchen nach Alternativen und reduzieren ihren Konsum tierischer Produkte.

Vegane und vegetarische Bio-Produkte basieren auf pflanzlichen Rohstoffen wie Getreide, Gemüse, Hülsenfrüchten, Ölen und Fetten. Mithilfe schonender

Verfahren und kurzen Zutatenlisten entstehen innovative, moderne und leckerere Produkte.

Bio-Hersteller setzen dabei ganz gezielt auf heimische Rohwaren. Der ökologische Landbau zeichnet sich durch besonders vielfältige Kulturen im Anbau aus. So sind Bio-Landwirte und Bio-Lebensmittelhersteller beispielsweise die Pioniere des deutschen Soja-Anbaus: Anstatt die Bohnen aus Übersee zu importieren, wurde der Anbau und die Weiterverarbeitung in Deutschland gezielt durch Kooperationen

**Der Pro-Kopf-Jahresverbrauch
veganer Milchalternativen
hat sich 2022 im Vergleich zu
2018 verdoppelt**

entlang der Wertschöpfungskette vorangebracht. Mit Erfolg: Soja-Anbau ist mittlerweile fester Bestandteil der deutschen Landwirtschaft; Kundinnen und Kunden haben heute eine große Auswahl an Bio-Tofu aus heimischer Soja-Ernte.

Neben den ökologischen Vorteilen sind die pflanzlichen Alternativen auch für die Gesundheit gut: So stellen schonend hergestellte vegan-vegetarische Produkte eine wertvolle Option für Menschen mit Allergien und Unverträglichkeiten dar wie etwa gegen Milch oder tierisches Eiweiß.

Wissenschaftlich und gesellschaftlich ist anerkannt, dass der Konsum tierischer Produkte langfristig sinken muss, um die weltweite Ernährungssicherheit zu gewährleisten. Attraktive pflanzliche Alternativen erleichtern den Übergang zu einer stärker pflanzenbasierten Ernährung.

WOFÜR IST DAS GUT?

- **Produktvielfalt:** Abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung.



- **Tierfreier Genuss:** Förderung von Tierwohl und Umweltschutz.
- **Bodenverbesserung:** Hülsenfrüchte stärken die Bodengesundheit und dienen als Basis für Sojajoghurt, Tofu & Co.
- **Stärkung der heimischen Landwirtschaft:** Pflanzliche Bio-Rohstoffe bieten eine neue Einkommensquelle für landwirtschaftliche Betriebe.

WELCHE ROLLE HATTE BIO?

Die Lebensreform- und Naturkostbewegung des ausgehenden 19. Jahrhundert war von Anfang an eng mit Vegetarismus und Vollwerternährung verbunden. Pionierunternehmen der ökologischen Lebensmittelwirtschaft entwickelten zahlreiche vegetarische und vegane Produkte, oft inspiriert durch traditionelle asiatische Küchen mit ihrer Reichhaltigkeit an Hülsenfrüchte-basierten Produkten. Bis in die 2010er Jahre blieben diese Produkte eine Nische und waren hauptsächlich im Naturkosthandel oder Reformhäusern zu finden. Noch im Jahr 2016 waren 70 Prozent der vegan-vegetarischen Produktinnovationen bio-zertifiziert. Mit dem steigenden Interesse an veganer Ernährung hat sich der Markt stark erweitert, das einstige Nischensortiment ist im Mainstream angekommen und wird industriell gefertigt – oftmals nicht in Bio-Qualität.

WARUM SIND DIE PFLANZLICHEN ALTERNATIVEN NACHHALTIG?

- **Ökologisch:** Pflanzliche Alternativen zu Milch und Fleisch schützen Umwelt und Klima. Ökologisch erzeugt bieten sie Alternativen zu Produkten aus konventioneller Tierhaltung und verbessern darüberhinaus den Boden.
- **Ökonomisch:** Die breite Palette an pflanzlichen Rohstoffen für vegan-vegetarische Produkte ermöglicht eine vielfältige und ökonomisch sinnvolle Nutzung breiter Fruchtfolgen mit vielen Hülsenfrüchten.
- **Soziales:** Vegan-vegetarische Bio-Produkte erfüllen die Erwartungen der Verbraucher nach gesunden, naturbelassenen Lebensmitteln. Sie enthalten wertvolle Gemüse-, Getreide- und Hülsenfrüchteanteile ohne kritische Farbstoffe, Aromen und Konservierungsstoffe. Ganz besonders attraktiv sind sie für Menschen mit gesundheitlichen Einschränkungen in der Ernährung.

WIE SIEHT DIE ZUKUNFT AUS?

Vegan-vegetarische Ernährung ist längst keine Randerscheinung mehr. Vor allem jüngere Menschen greifen immer häufiger zu vegetarisch-vegane Alternativen. Die Produktpalette für pflanzliche Alternativen wächst seit Jahren stetig und ist überall verfügbar geworden. Kritisch ist, dass viele konventionelle Produkte mit zahlreichen Zusatzstoffen belastet und sehr stark verarbeitet sind. Bio-Unternehmen zeigen, wie mit schlanken Zutatenlisten und schonender Verarbeitung auf kritische Inhaltsstoffe verzichtet werden kann. Ökologische Produkte sind so ein Vorbild für konventionelle Hersteller und zeigen, wie eine nachhaltige vegetarisch-vegane Ernährung gelingen kann.

Durch den gezielten Einsatz regionaler Rohstoffe haben Bio-Unternehmen dazu beigetragen, dass das Know-How zum Anbau von Pflanzen wie Soja, Bohnen etc. gestärkt wurde und diese Pflanzen nun auch wieder über den Bio-Bereich hinaus stärker angebaut werden.

Angesichts der klimatischen Veränderungen und der wachsenden Bedeutung einer nachhaltigeren globalen Ernährungsweise wird die Bedeutung pflanzenbasierter Produkte, insbesondere bei der Proteinversorgung, weiter zunehmen. Das Potenzial für innovative vegane und vegetarische Produkte ist daher weiterhin hoch und bietet Raum für zahlreiche neue Produktideen. Aktuelle Forschungen beschäftigen sich beispielsweise mit dem Anbau und der Nutzung von Kichererbsen aus Deutschland, mit Pilzmyzelen als Basis für Burgerpatties mit „fleischiger“ Konsistenz, oder der Nutzung klassischer Futterkulturen wie Ackerbohnen als schmackhafte Snacks. _____

HEBELWIRKUNG

Aufwand



Auswirkungen



Übertragbarkeit

