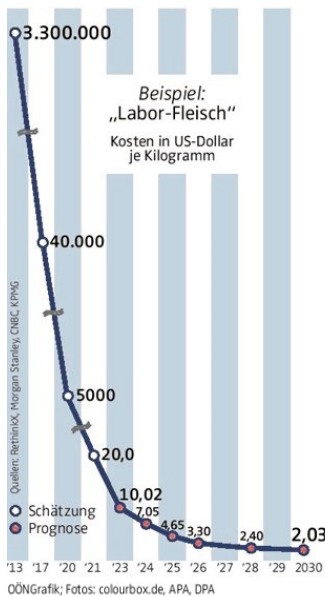




PREISE FÜR FLEISCHERSATZ-EIWEISS SINKEN



In-vitro Eiweiß
 (im Labor aus Fleisch-Zellen kultiviertes Fleisch)
 In Singapur wurde im Dezember 2020 das erste laborkultivierte Hühnerfleisch zum Verkauf zugelassen.

Alternative Proteinquellen



Pflanzenbasiertes Eiweiß
 (Soja, Erbsen, Getreide, Seetang...)
 Konsumenten kaufen immer mehr dieser Pflanzenproteine, Wachstumsraten im Einzelhandel jährlich plus 13 Prozent.



Insektenbasiertes Eiweiß
 (Mehlwürmer, Grillen, Soldatenfliege...)
 Im Mai 2021 wurden in der EU erstmals gelbe Mehlwürmer als Lebensmittel zugelassen.

Fleischersatz: Gut schmecken muss es und nicht zu teuer darf es sein

Dann dreht sich der Eiweiß-Konsum in Richtung Pflanzen, Insekten und Labor-Fleisch

VON ULRIKE RUBASCH

LINZ. Die Bereitschaft vieler Konsumenten in Europa, weniger oder kein Fleisch zu essen, nimmt zu. In den Industrieländern wurden im Jahr 2020 pro Kopf knapp 70 Kilogramm Fleisch verzehrt, Tendenz sinkend. Gleichzeitig steigt auch die Bereitschaft, auf andere Eiweißquellen umzusteigen. Die derzeit größten Herausforderungen, damit Fleischersatzprodukte den Durchbruch im Massenmarkt schaffen, sind Geschmack, Konsistenz (Textur) der Lebensmittel und der Preis, hat eine internationale Studie der Unternehmensberatung KPMG ergeben.

Knapp ein Drittel der Konsumenten (31,8 Prozent) in Österreich bezeichnet sich bereits als Flexitarier. Der Anteil von Vegetariern (3,7) und Veganern (1,6) ist noch sehr gering, legt jedoch dynamisch zu, so die Autoren.

Karl Fischer, Obmann des Vereins Soja aus Österreich, sieht beim Umstieg auf Fleisch-Alternativen Soja in einer Schlüsselfunktion. Der hohe Eiweißgehalt (40 Prozent) und die guten Erträge in Österreich sprechen für diese

Ackerfrucht. Das Entscheidende für den Absatz von Fleischersatzprodukten werden „die Rezepturen und der Geschmack“ sein, viel mehr als der Preis. Dieser ist laut Studie aber auch sehr wichtig, ob Fleischersatz von den Menschen angenommen wird. Derzeit sind viele alternative Produkte deutlich teurer als Fleisch. „Die Kosten müssen im Vergleich zu konventionellem Fleisch gleich oder geringer sein“, beschreibt die Studie die Sicht der Konsumenten. Derzeit sind die Preise für das Erbsen-Schnitzlerl oder den Veggie-Burger oft unverständlich hoch.

Warum so teuer?

Die Erklärung lautet, dass viele Unternehmen noch zu klein seien, um günstige Preise beim Rohstoffeinkauf zu erzielen. Manche Anlagen (etwa zur Extraktion von Eiweiß aus Erbsen) können sich nur große Lebensmittelverarbeiter leisten, was viele Jungunternehmen abhängig macht von internationalen Rohstoffketten. Skaleneffekte bei den Kosten können kaum genutzt werden. Hohe Preise kommen aber auch daher, dass die Nachfrage hoch ist und die Anbie-



„Ein Gegeneinander der Produzenten von tierischem und pflanzlichem Eiweiß brauchen wir nicht. Unser wahrer Konkurrent ist das Laboratorium.“

■ **Karl Fischer, Soja** aus Österreich

ter teils hohe Gewinnspannen in die Produkte einrechnen können. Fischer: „Wir müssen jedenfalls als österreichische Anbieter von Pflanzeiweiß regionaler, kleiner und besser sein als die Konzerne.“ Die Rezepturen von Veggie-Fleisch sollten so natürlich wie möglich sein und nicht eine Liste an Zusatzstoffen beinhalten.

Der Markt ist in Bewegung, die Preise sinken. Am Beispiel von In-Vitro-Fleisch ist das deutlich zu erkennen. 2030 wird ein Kilogramm

Laborfleisch nur noch zwei Dollar (1,8 Euro) kosten – also weit weniger als konventionelles Fleisch. Insekten-Eiweiß erzielt viel höhere Preise, das Kilo Grillen-Pulver liegt bei 127 Dollar, Kräutermehlwürmer bei 460 Dollar. Die stärkste Nachfrage nach Insekten-Proteinen wird aus der Tierfutter-Industrie erwartet. Auf dem Teller werden sie zumindest im westlichen Kulturkreis noch länger nicht in Massen landen.

Auch Fischer erwartet, dass der Preis von Fleischalternativen in ein paar Jahren niedriger als jener von Fleisch sein wird. Außerdem sei „tierisches Eiweiß viel zu billig, das muss teurer werden“. Viele Analysten, die KPMG in die Studie einbezogen hat, sehen 2022 sogar als das „Jahr der Kommerzialisierung“ von Labor-Fleisch in Europa.

In diesem Zusammenhang warnt Fischer die heimischen Agrarier: 70 Prozent der Wertschöpfung in der Landwirtschaft kommen zwar bei uns von den Tieren, aber: „Ein Gegeneinander der Produzenten von tierischem und pflanzlichem Eiweiß brauchen wir nicht. Unser wahrer Konkurrent ist das Laboratorium.“