

# Trends

Viele Verbraucher bevorzugen Proteine tierischen Ursprungs.

## Fleisch bleibt beliebt

**Trotz des wachsenden Markts für Fleischersatz steigt weltweit auch die Fleischerzeugung.**

SILKE LIEBIG-BRAUNHOLZ

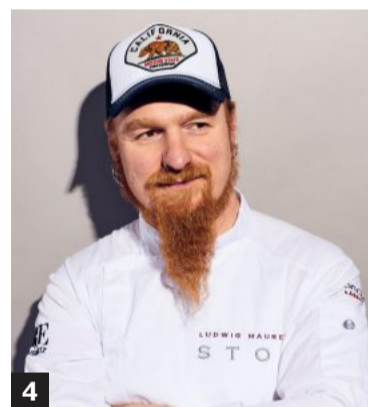
Aufgrund des wachsenden Markts für fleischfreie Alternativen aus pflanzlichen Rohstoffen oder Zellkulturen schwindet die Nachfrage nach Fleisch tierischen Ursprungs keineswegs. Im Gegenteil: Neuartigere Fleischvarianten schärfen zusehends den Blick auf die Fleischqualität.

Obwohl die gewerbliche Fleischproduktion laut Statistischem Bundesamt seit 2017 rückläufig ist und 2021 nur noch etwa 7,6 Millionen Tonnen Fleisch produziert wurden, zeichnet sich der Trend zu hochwertigem Fleischkonsum immer mehr ab. Während Start-ups, die neuartige Fleischvarianten entwickeln, oft am hohen Finanzbedarf, gesetzlichen Vorschriften und der Skalierbarkeit kränkeln, profitieren traditionelle Fleischhersteller vom gestiegenen Verbraucherbewusstsein für Tier- und Umweltschutz. Laut dem Ernährungsreport 2022 des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) sind mittlerweile für 71 Prozent der Verbraucher und damit zwölf Prozent mehr als im Vorjahr Tier-schutzgründe kaufentscheidend. Ebenso ist Umweltschutz für 64 Prozent der Befragten und damit für zehn Prozentpunkte mehr als im vergangenen Jahr wichtig. Im Vergleich zu 2020 haben auch deshalb vor allem Alternativen zu Fleisch (80 Prozent) und Wurstprodukten (70 Prozent) an Beliebtheit gewonnen. Diese stiegen jeweils um zwölf Prozentpunkte an.

### Immer noch Leitprodukt unserer Esskultur

Für Unternehmen wie das israelische Start-up Redefine Meat sind das gute Nachrichten. Gegenüber der afz kündigte EMEA-Geschäftsführer Edwin Bark Anfang letzten Jahres an, der größte Fleischunternehmer der Welt werden zu wollen. Im Oktober gab das Unternehmen auf der Lebensmittelmesse Sial (Salon International de l'Alimentation) nun bereits die Partnerschaft mit dem europäischen Fleischgroßhändler Giraudi Meats bekannt, der das gesamte Portfolio von Redefine Meat vertreiben wird. In einer neuen Großfabrik am Standort in den Niederlanden sollen die pflanzenbasierten Ersatzprodukte aus dem 3D-Drucker hergestellt werden.

Daneben forschen weltweit zahlreiche Unternehmen an neuartigem Fleisch aus Zellkulturen – die meisten von ihnen in den USA, Isra-



**1** Schweinemäster Christian Vincke: Fleischersatzprodukte werden dem „Billigfleischsektor“ Marktanteile abgraben. Foto: slb **2** Als bekennender Flexitarier tut sich Bedford-Geschäftsführer Thorsten Schäfer schwer „mit dem Immitieren von Fleisch“. Foto: Bedford **3** Trotz des Veggie-Hypes spürt Block Foods laut Karl-Heinz Krämer keinen rückläufigen Absatz der Produkte. Foto: Anna-Lena Ehlers **4** Lucki Maurer: Der ethisch korrekte Umgang mit dem Lebewesen, das zum Lebensmittel wird, hat für ihn oberste Priorität. Foto: Thorsten kleine Holthaus

el und Singapur. Auch sie haben einen hohen Finanzbedarf und sind begehrt bei Investoren. Food-Trendforscherin Hanni Rützler beschreibt in ihrem Food Report 2023 sehr treffend, wie sehr sich Plant-based Food zu einem der wichtigsten Food-Trends unserer Zeit entwickelt hat, und weist zudem darauf hin, dass Fleisch seine Rolle als Leitprodukt unserer Esskultur oftmals nur in den Visionen innovativer Lebensmitteltechnologien und Investoren verloren hat. So lässt sich vermutlich auch die immer noch hohe Nachfrage nach Fleisch tierischen Ursprungs erklären. Viele Verbraucher bevorzugen nach wie vor Proteine von tierischem Ursprung, selbst wenn die der Fleischproduktion vorausgegangene intensive Nutztierhaltung oftmals keineswegs unbegründet in der Kritik steht. Meist lässt diese Kritik eine sachliche Debatte aber nicht zu und verkennt, dass die globale Tierhaltung aktuell ausgeweitet wird.

So wuchs die Zahl der weltweit gehaltenen Hühner laut Statistischem Bundesamt von 14,4 Mrd. im Jahr 2000 auf rund 33,1 Mrd. im Jahr 2020. Auch der Bestand an Rindern, Schafen, Enten und Ziegen stieg in diesem Zeitraum. Lediglich die Zahl der gehaltenen

Schweine sank seit der Jahrtausendwende um sechs Prozent. Immerhin wurden 2019 von den Konsumenten in den Vereinigten Staaten pro Kopf durchschnittlich etwa 128,4 Kilogramm Fleisch im Jahr verbraucht, während in Frankreich 80,4 Kilo, in Deutschland 76,4 Kilo (Tendenz in beiden Ländern zurückgehend) und in China 64,4 Kilo (Tendenz steigend) verbraucht wurden. [Anmerkung: Fleischverbrauch und Fleischverzehr sind nicht gleichbedeutend.]

### Nutztierhaltung ist kostbar für die Gesellschaft

Für eine sachliche Debatte sprechen sich deshalb auch zahlreiche Wissenschaftler in der „Dublin Declaration“ aus, deren Inhalt auf dem UN-Ernährungssystemgipfel 2021 debattiert wurde. Darin wird die Nutztierhaltung als für die Gesellschaft zu kostbar beschrieben, die auf der Grundlage höchster wissenschaftlicher Standards weiterentwickelt werden müsse. In Deutschland zeigen Konzepte wie die des Vereins zur Förderung der Offenstallhaltung von Schweinen, der vom Osnabrücker Wurst- und Schinkenproduzenten Bedford mitbegründet wurde, seit Jahren schon eine Weiterentwicklung auf, die

von den Verbrauchern honoriert wird. „Die Absätze von Bedford haben sich aufgrund des Trends zur fleischlosen Ernährung bisher kaum verändert. Wir sind ein Nischenanbieter: Handwerkliche Wurst- und Schinkenspezialitäten an der Bedienteke werden bewusst eingekauft. Ich sehe auch weiterhin unsere Daseinsberechtigung: Es wird zwar weniger, aber bewusster und hochwertiger Fleisch und Wurst konsumiert, was eindeutig für unsere Produkte spricht“, erklärt Bedford Geschäftsführer Thorsten Schäfer.

Das bekräftigt auch Christian Vincke vom landwirtschaftlichen Schweinemast- und Ackerbaubetrieb im münsterländischen Alverskirchen, der iberische Schweine in Stall- und Freilandhaltung aufzieht und Ibérico-Fleisch in Deutschland produziert: „Qualitativ sehr hochwertiges Fleisch ist und bleibt eine Nische. Die Leidenschaft für das, was wir tun, wird niemand auf Dauer imitieren können. Ersatzprodukte werden dem ‚Billigfleischsektor‘ Marktanteile abgraben.“

Auch der Koch und Wagyu-Rinderzüchter Ludwig (Lucki) Maurer mit eigenem landwirtschaftlichen Betrieb im bayerischen Rattenberg bleibt sich treu und sagt: „Wenn ich

Fleisch essen möchte, dann esse ich Fleisch. Das hierbei der ethisch korrekte Umgang mit dem Lebewesen, das zum Lebensmittel wird, oberste Priorität hat, ist für mich selbstverständlich.“

### Tierwohlorientierte Rinderzucht stärkt die Nachfrage

Deshalb spürt Maurer ebenfalls keinerlei rückläufige Nachfrage nach seinen Produkten, die er unter anderem beim Spezialitätenversand Otto Gourmet und in Metzgereien verkauft. Traditionellen Fleischherstellern empfiehlt er, sich mit ihren Produkten genau so zu positionieren wie bisher. „Wir erzeugen ein unglaublich emotionales Lebensmittel und arbeiten zu 100 Prozent transparent, was für den Verbraucher sehr wichtig ist“, betont er.

Fleischhersteller wie die Block Gruppe, die sich als „Qualitätsführer und Premiumanbieter in Sachen Rindfleisch“ sieht, nehmen „proaktiv Einfluss auf eine regenerative, klimafreundliche Landwirtschaft und Rindfleischproduktion“, wie Vorstandsvorsitzender Karl-Heinz Krämer von der Block Foods AG betont. Eine tierwohlorientierte Rinderzucht in Mecklenburg-Vorpommern und Nord-Brandenburg verfolge ein Konzept mit Weidengang und offenen Ställen, die mit Stroh eingestreut sind und viel Platz für jedes Tier bieten. „Wir füttern ausschließlich regionales Futter und fördern dabei eine nachhaltige Landwirtschaft“, erklärt Krämer. Aufgrund des Veggie-Hypes spüre das Unternehmen keinen rückläufigen Absatz der Produkte. „Ganz im Gegenteil: Der Rindfleischabsatz hat dazugewonnen“, sagt er. Erst seit Ende letzten Jahres nehme er einen starken Rückgang bei der Rindfleischnachfrage wahr, der aber durch ein Sparverhalten der Kunden ausgelöst werde.

Um den Trend nach alternativen Ernährungsformen zu bedienen, rüsten sich nunmehr aber auch die konventionellen Fleischhersteller mit neuen Produkten. „Aktuell produzieren wir bereits einen pflanzenbasierten, veganen Burger, den unsere Kunden im Lebensmittel-einzelhandel erwerben können. Wir beobachten interessiert die Entwicklungen, verlieren dabei aber unsere Kernkompetenz nicht aus den Augen: hochwertiges Rindfleisch“, erklärt Karl-Heinz Krämer.

Auch Bedford spürt die Nachfrage nach Alternativen und wird ab 2023 ein vegetarisches Sortiment für den Flexitarier auf den Markt bringen. „Wir werden vegetarische Convenience-Produkte und Aufstriche auf Pflanzenbasis anbieten, also kein ‚neues Fleisch‘, sondern bewusst Produkte, die nicht versuchen, ein fleischloser Ersatz von Fleischprodukten zu sein“, kündigt Thorsten Schäfer an. | afz 1/2/2023