

# INTERNORGA FoodZoom 2.0: Future of Proteins: Neue Perspektiven in der Welt innovativer Eiweißquellen

## Einleitung

Die stetigen Fortschritte in der Proteinforschung revolutionieren die Lebensmittelindustrie und den Außer-Haus-Markt. Diese Veränderungen sind nicht nur auf die wachsende Nachfrage nach pflanzenbasierten Alternativen zurückzuführen, sondern auch auf innovative Ansätze wie zellbasierte Produkte. Die international anerkannte Food-Trendforscherin Karin Tischer gibt im Auftrag der INTERNORGA in dieser Trendanalyse einen Überblick über die neuesten Erkenntnisse und den Einfluss auf das Speisenangebot, das in Restaurants, Cafés und anderen Außer-Haus-Einrichtungen zu finden ist.

## Future of Proteins

### Plantarismus im Aufwind

Eine der zentralen Entwicklungen ist der verstärkte Fokus auf Plantarismus – eine Ernährungsweise, die sich vermehrt auf pflanzenbasierte Optionen konzentriert. Veganismus, Vegetarismus und Flexitarismus gewinnen an Bedeutung, angetrieben durch verschiedene Motivationen wie Tierwohl, Nachhaltigkeit und gesundheitliche Aspekte.

Plantarismus manifestiert sich in einer stärkeren Nachfrage nach qualitativ hochwertigen veganen und vegetarischen Proteinalternativen, wobei die Entwicklung darauf abzielt, sensorisch dem Original in nichts nachzustehen.

### Gründe und Motivationen für neue Proteinquellen

**Tierwohl und Nachhaltigkeit:** Die steigende Sensibilität für Tierwohl und die kritische CO<sub>2</sub>-Bilanz des Fleischkonsums haben zu einem wachsenden Interesse an alternativen Proteinquellen geführt. Die Überfischung der Meere und das bedrohliche Aussterben von immer mehr Arten verstärken den Druck, nachhaltigere Alternativen zu finden. Dieser Kontext spiegelt die wachsende Bedeutung der planetary health diet wider, die die Gesundheit des Planeten als integralen Bestandteil der menschlichen Gesundheit betrachtet.

**Gesundheitsorientierung:** Die Gesundheitsorientierung in Verbindung mit einem gestiegenen Qualitätsbewusstsein treibt die Suche nach neuen Proteinquellen voran. Angesichts der Überbevölkerung der Erde und der unzureichenden Versorgung aller Menschen mit tierischen Proteinen wird die Jagd nach ganzheitlichen alternativen Lebensmittellösungen immer dringlicher.

### **Vielfalt der Proteinalternativen**

Die Vielfalt pflanzenbasierter Alternativen nimmt stetig zu, auch wenn sensorische Herausforderungen noch überwunden werden müssen. Es können drei Kategorien mit wachsender Vielfalt unterschieden werden:

- Pflanzenbasierte Alternativen
- Cell-Based Meat & Fish
- Insekten



Bild: Cell based Meat /© anyaivanova iStock

## 1. Pflanzenbasierte Alternativen



*Bild: Parmesan von Upfield / © Upfield Deutschland GmbH*

Die pflanzenbasierten Alternativen zu Fleisch, Geflügel, Fisch, Ei und Milchprodukten erleben eine zunehmende Vielfalt und Weiterentwicklung. Fleischersatz aus Soja und Erbsen haben sich als beliebte Grundlagen etabliert. Aber auch neue Alternativen auf Basis von Pilzen, Algen und fermentierten Rohstoffen gewinnen an Bedeutung. Gerade Letzteres erfreut sich aufgrund des Umami-Geschmacks sowie des erhöhten Nährstoffanteils wachsender Beliebtheit.

Neue Vielfalt auch bei Fischalternativen. Hier nimmt die Auswahl an pflanzlichen Imitaten von Fisch, Krebs- und Weichtieren stetig zu. Besonders dynamisch entwickelt sich der Markt für pflanzliche Milchprodukte:

Anfangen von Alternativen für Mozzarella, Gouda, Feta, Parmesanflakes und Schimmelkäse über Joghurt bis hin zu Frischkäse und Sahne erobern rein pflanzliche Produkte den Markt.

Spannende Weiterentwicklungen sind auch bei den Ei-Alternativen zu verzeichnen. Rein pflanzliche Ei-Alternativen werden aus proteinreichen Kichererbsen hergestellt, so dient z. B. Kichererbsenmehl als beliebte Zutat für Vollei-Ersatz, Aquafaba (Kichererbsenwasser) als Eiweiß-Ersatz oder Aquafabaflocken (gewonnen aus Aquafaba) als Bindemittel anstelle von Eigelb (z. B. als veganes Pendant zur Mayonnaise-Herstellung).

## 2. Cell-based Produkte

Die Entwicklung von zellbasierten Fleisch- und Fischprodukten, auch als In-vitro-Fleisch bekannt, eröffnet völlig neue Perspektiven. Dabei werden dem Tier Stammzellen entnommen, im Labor vermehrt und zu Fleischalternativen verarbeitet. Bislang werden vor allem Hackfleisch, Würstchen, Burger-Patties oder Chicken-Nuggets aus Laborfleisch



*Bild: Cultured Steak/ © Shlomi Arbiv*

hergestellt. Maßgeblich für die Massenproduktion wird das 3-D-Druckverfahren sein. Darüber hinaus werden weitere innovative Ansätze getestet, z. B. hybride 3-D-Fleisch- und Fisch-Produkte, also eine Mischung aus kultiviertem Fleisch bzw. Fisch und pflanzlichen Zutaten.

## 3. Insekten

Für viele Menschen, vor allem in Asien, Afrika und Südamerika, sind Insekten eine wichtige Proteinquelle. Hierzulande bestehen noch viele Vorbehalte hinsichtlich des Verzehrs von Insekten. Dabei liegen die Vorteile für Insekten auf der Hand: Als Proteinquelle sind sie pflanzlichen Proteinlieferanten überlegen, die Produktion benötigt weniger Platz und ist ressourcenschonend, besonders im Hinblick auf den Energieverbrauch. Im Januar 2023 wurde die Zulassung von Buffalowurm und Getreideschimmelkäfer als Lebensmittel in der EU erreicht, was neue Möglichkeiten für die Nutzung von Insekten als Proteinquelle eröffnet. Ebenfalls eingesetzt wird der Getreideschimmelkäfer (*Alphitobius diaperinus*), der gefroren, pastenartig, getrocknet und in Pulverform erhältlich ist.

## Bedeutung für den Außer-Haus-Markt



*Bild: Cultivated Sushimi / © Bluu GmbH Wim Jansen*

Gäste im Außer-Haus-Markt denken gesundheitsorientierter und nachhaltiger. Gesunde und ressourcenschonende Optionen werden zunehmend bevorzugt. Plantarismus als stärker pflanzenorientierte Ernährung gewinnt daher immer mehr an Bedeutung.

Vielfalt für alle Ernährungsrichtungen: Der Einsatz von pflanzenbasierten Alternativen und cell-based meat/fish ermöglicht eine breite Palette von Optionen, um alle Ernährungsrichtungen zu bedienen.

Unkomplizierte und einfach zu handhabende Convenience-Produkte entlasten und bieten eine Lösung für Fachkräfte- und Personalmangel, insbesondere in einem hektischen Gastronomieumfeld.

Die zunehmende Vielfalt an Proteinalternativen eröffnet Gastronomen, Bäckern und Snackanbietern attraktive Chancen für neue Snacks.

## Fazit

Die dynamische Entwicklung in der Welt der Proteine spiegelt den Wunsch nach nachhaltigen, gesunden und qualitativ hochwertigen Ernährungsalternativen wider. Die Vielfalt an pflanzen- und zellbasierten Proteinalternativen eröffnet neue Horizonte für den Außer-Haus-Markt und verspricht eine transformative Zukunft in der Ernährungsindustrie und im Außer-Haus-Markt.

Die INTERNORGA ist DIE Plattform, um diese Trends zu erkunden und innovative Produkte zu entdecken.



*Bild: Parmesan-Flakes von Upfield / © Upfield Deutschland GmbH*

### **Karin Tischer und der INTERNORGA FoodZoom**

Karin Tischer, die international anerkannte Food-Trendforscherin und Gründerin vom Forschungs- und Entwicklungsinstitut food & more in Kaarst, erarbeitet im Auftrag der INTERNORGA die jährlich wiederkehrende Trend-Analyse für den Außer-Haus-Markt INTERNORGA FoodZoom. Diese liefert einen spannenden Überblick über die Food- & Beverage-Trends, die die Branche bewegen. food & more entwickelt seit 27 Jahren Konzepte, Innovationen und Rezepturen für Industrie, Außer-Haus-Markt (von großen Systemern bis Start-ups), b-to-b-Anbieter und Handel und ist weltweit in der Trendforschung tätig.

Der Pink Cube von Karin Tischer ist seit 11 Jahren das Trendforum der INTERNORGA und wird 2024 erstmalig mit der Open Stage präsentiert.