

Fleischersatzprodukte

Vom teuren Trend zur neuen Normalität?

Vegane Burger, pflanzliches Hack oder vegetarische Nuggets galten lange als teure Nischenprodukte für eine kleine Zielgruppe. Wer sich vor einigen Jahren für Fleischersatzprodukte entschied, musste häufig einen deutlich höheren Preis zahlen als für das tierische Original. Doch ein Blick in die heutigen Supermark-regale zeigt: Der Markt hat sich klar verändert.

Zentrale Beobachtung ist die Entwicklung des Preises. Discounter wie Lidl haben hier bereits Ende 2023 eine bewusste Entscheidung getroffen und stehen nach eigenen Angaben für "Gleichberechtigung auf dem Teller". Unter diesem Motto hat das Unternehmen die Preise seiner pflanzlichen Eigenmarkenprodukte "Vemondo" auf das Niveau vergleichbarer Tierprodukte angeglichen. Stand heute kosten vegane oder vegetarische Alternativen teils sogar schon weniger als tierische Pendants. Für Verbraucher fällt dadurch eines der größten Kaufhindernisse zunehmend weg.

Dass ein Fleischersatzprodukt kein reines Naturerzeugnis ist, sondern ein verarbeitetes Produkt darstellt, ist (vermeintlich) jedem bewusst. Doch wo vor einigen Jahren noch Geschmacksqualität, Textur und Nährwerte klare Schwächen pflanzlicher Alternativen waren, finden sich im Kühlregal immer mehr Beispiele, welche den tierischen Produkten in nichts nachstehen. Auch die Liste an Inhaltsstoffen und Zutaten nimmt kontinuierlich ab, was Bedenken und Kauf-Hemmschwellen bei Verbrauchern zunehmend abklingen lässt.

Heutzutage greifen nicht mehr nur reine Veganer und Vegetarier zum Fleischersatzprodukt. Ein Begriff, der sich in den letzten Jahren etabliert hat, ist "Flexitarier". Damit sind Menschen gemeint, die zwar noch Fleisch konsumieren, aber das bewusst und nur in Maßen. Der Anteil an Flexitariern in Deutschland wird in Studien und Umfragen zwischen 40 und 50 Prozent ge-

schätzt. Wer also denkt, dass die Zielgruppe und der Markt für Fleischersatzprodukte eine Nischengruppe ist und nur wenig Potenzial bietet, der liegt klar falsch. Fleischalternativen gehören im Jahr 2026 für einen großen Anteil der deutschen Bevölkerung in die alltägliche Ernährung.

Die Marktentwicklung zeigt: Fleischalternativen haben den Sprung aus der Nische geschafft.

Das Sortiment wächst, Produkte werden günstiger und die Geschmacksunterschiede immer irrelevanter. Dieser Trend bedeutet aber keineswegs das Ende des klassischen Fleischkonsums. Im Gegenteil: Nach mehreren Jahren des Rückgangs verzeichnete das BMEL wieder einen Anstieg des Fleischkonsums in Deutschland um 1,4 Kilogramm pro Person – vorrangig Geflügelfleisch. Die eigentliche Marktveränderung besteht also vermutlich weniger darin, dass Fleisch verdrängt wird. Vielmehr erweitert sich das Angebot, was Verbrauchern mehr Entscheidungsvielfalt bietet. Fleischersatzprodukte werden damit zunehmend zu einer Ergänzung des Speiseplans – nicht zwangsläufig zu einem vollständigen Ersatz.

MB/St.

www.kin.de



Im Einzelhandel werden pflanzliche Alternativen zu Fleischprodukten verschiedentlich preislich angepasst angeboten.

Ulrich Florin Stiftung

Fortsetzung der Nachwuchsförderung

Die Ulrich Florin Stiftung führt ihr Engagement für den wissenschaftlichen Nachwuchs in den Lebensmittelwissenschaften konsequent fort. Vorstand und Kuratorium haben beschlossen, erneut einen Doktorandenförderpreis auszuschreiben, mit dem herausragende wissenschaftliche Leistungen auf dem Gebiet der Lebensmitteltechnologie ausgezeichnet werden. Damit verbunden ist die Möglichkeit, an der EFFoST International Conference 2027 teilzunehmen. Die Stiftung übernimmt die Kosten für An- und Abreise, Unterkunft sowie die Kongressgebühr. Zum Wintersemester 2026/27 werden zudem – wie bereits im Vorjahr – drei Jahresstipendien an Masterstudierende vergeben. Ziel ist es, talentierte Nachwuchswissenschaftlerinnen und Nachwuchswissenschaftler während ihres Studiums gezielt zu fördern und ihnen optimale Voraussetzungen für ihre Qualifizierung zu bieten.

St.

www.stiftung-florin.de



Lebensmittelinstitut
KIN e.V.

Veranstaltungen

- | | |
|-------------------|---|
| 01.09.26 | IFS Food V8 |
| 10.09.26 | Effizientes Projektmanagement für die Lebensmittelindustrie |
| 22.09.26 | Keine Chance für Listerien |
| 30.09. – 01.10.26 | Die perfekte Emulsion (Praxis Workshop) |
| 08.10.26 | Reinigung und Desinfektion: Professionelle und auditsichere Planung |
| 05.11.26 | Maschinen- und Betriebshygiene beherrschen |

Informationen über diese und weitere Veranstaltungen:

Lebensmittelinstitut KIN e.V.
Wasbeker Straße 324, 24537 Neumünster
Tel.: 0 43 21-60 10, Fax: 0 43 21-60 140
info@kin.de, www.kin.de