



Innovative Lebensmittel

15. März 2022

Pflanzendrinks und fleischlose Burger: Das steckt in Ersatzprodukten

München. Das Konzept der nachhaltigeren Ernährung beinhaltet, weniger tierische Lebensmittel und mehr Pflanzliches zu essen. Ressourcenschonender Konsum sowie die Förderung der eigenen Gesundheit sind dabei wichtige Ziele. Der Einzelhandel erweitert sein Angebot entsprechend. TÜV SÜD gibt einen Überblick zu diesen Innovationen.

Pflanzenbasierte Lebensmittel liegen im Trend. Verbraucher finden immer mehr Vielfalt in Gastronomie und Einzelhandel: Beginnend mit den Soja-Drinks in den 1970er Jahren folgten nach und nach andere Milchersatz-Produkte aus Hülsenfrüchten, Mandeln oder Getreide. Seit etwa zehn Jahren etablieren sich Burger auf pflanzlicher Basis am Markt. Inzwischen sind auch Nachahmungen für Fisch, Meeresfrüchte, Kaviar und Ei verfügbar. Weltweit hat eine ganz neue Produktschiene Fuß gefasst. Wie die Tabelle zeigt, existieren heute ganz unterschiedliche Warenkategorien auf Pflanzenbasis. Die Eigenschaften insbesondere der tierischen Eiweiße können durch pflanzliche Rohstoffe nicht vollständig imitiert werden und müssen durch andere Zutaten bzw. Zusatzstoffe ausgeglichen werden.

Ersatzprodukte: Beispiele für Produktvarianten, Rohstoffe und Zutaten

Produktvarianten	Rohstoffe (Beispiele)	Weitere Zutaten (Beispiele)
Milchprodukte: Trinkmilch, Joghurt, Hartkäse, Frischkäse, Butter	Soja, Hafer, Mandel, Linsen, Lupinen, Hanf, Kokosnuss, Erbsen, Reis	Wasser, Vitamine, Mineralstoffe, Zucker, Salz, Stabilisatoren, Emulgatoren, natürliche Aromastoffe, Farb- und Konservierungsstoffe
Fleisch- u. Wurstwaren: Teewurst, Schinken, bratfertige Schnitzel, Hackfleischbällchen	Grünkern, Lupinen, Soja, Weizenmehl, Jackfrucht, Bohnen, Kichererbsen	Wasser, modifizierte Stärke, Bindemittel, Stabilisatoren, Säureregulatoren, Zucker, Salz, Fett, Emulgatoren, Farb- und Konservierungsstoffe
Meeresfrucht- u. Fischprodukte: Garnelen, Kaviar, Fischstäbchen	Tofu- oder Weizeneiweiß, Gemüse, Pilze, Jackfrucht, Algen	Algenöl, Lein-, Raps-, Hanf- und Walnussöl, Gemüsesaft
Eiprodukte: Flüssigei, Rührei, Mayonnaise	Algen, Erbsen, Bohnen	Wasser, Mungbohnen-Proteinisolate, Rapsöl, Trockenzwiebel, natürliche Farbstoffe, natürliche Aromen, Salz, Sojalecithin, Zucker, Tapiokasirup, Phosphate, Enzyme, Konservierungsmittel

Nachhaltigkeit

Von Experten wird die Suche nach klimaschonenden Ernährungsweisen und Proteinquellen grundsätzlich positiv gesehen. Die neue Vielfalt punktet vor allem durch bessere Klimabilanzen. Der Preis dafür ist eine lange Zutatenliste. „Um die natürlichen Vorbilder für Milch, Fleisch und andere tierische Lebensmittel auch in Geschmack, Geruch, Aussehen und Verarbeitungseigenschaften nachzuahmen, braucht es viel technologischen Aufwand“, erklärt TÜV SÜD-Experte Dr. Andreas Daxenberger. Die etwas geringere ernährungsphysiologische Wertigkeit der pflanzlichen Eiweiße spielt bei ausreichender Eiweißversorgung wie in unserer Weltgegend bei den meisten Menschen keine Rolle.

Kennzeichnung

Hier gibt es spezielle Regelungen bei den Ersatzprodukten, um eine Irreführung unter Verbrauchern zu vermeiden. Pflanzliche Drinks dürfen seit 2017 nicht mehr unter Bezeichnungen wie „Milch“, „Rahm“, „Butter“, „Käse“, „Milch“, „Buttermilch“ oder „Joghurt“ vermarktet werden. Die Deutsche Lebensmittelbuchkommission gab zudem im Jahr 2018 Leitsätze für vegane und vegetarische Lebensmittel mit Ähnlichkeit zu tierischen Lebensmitteln heraus. Diese regeln zum Beispiel die Begriffe, Namen, oder Aufmachungen der Produkte.

In den meisten Supermärkten stehen die pflanzenbasierten Ersatzprodukte in eigens dafür vorgesehenen Regalen. Für Verbraucher ist wichtig, sich das Zutatenverzeichnis genau anzusehen. Für die Alternativprodukte gelten die Allergen-Kennzeichnungsvorschriften wie für alle anderen Lebensmittel auch. Denn manche pflanzlichen Alternativen können bei Allergikern zu allergischen Reaktionen führen: So kann ein Drink der Milch ähneln soll, Mandeln enthalten, ein Bratling Lupinen oder ein Wurstprodukt eben Soja oder Sojalecithin. Bei Unklarheiten über Allergene und die allgemeine Kennzeichnung der Ersatzlebensmittel hilft oft eine Rückfrage beim Hersteller.

Pressekontakt:

Sabine Krömer TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 29 35 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail sabine.kroemer@tuvsud.com Internet www.tuvsud.com/de
--	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 25.000 Mitarbeiter sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. www.tuvsud.com/de