

Aus Schweizer Tellern steigt ein leichter Duft von Revolution

Autor(en): **Lachat, Denise**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer**

Band (Jahr): **50 (2023)**

Heft 3

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1052119>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Aus Schweizer Tellern steigt ein leichter Duft von Revolution



Lachs mit Frischkäse auf gerösteter Baguette? Der Eindruck täuscht. Der «Lachs» ist eine vegane Nachbildung aus Karotten, der «Käse» ist aus Mandeln. Foto Keystone

Die Schweizerinnen und Schweizer bauen gerade ihre Einkaufs- und Kochgewohnheiten stark um. Ihr Interesse am Klimaschutz spielt dabei eine Rolle. Immer häufiger kommt pflanzliches Protein auf die Teller. Aber Fleisch steht übers Ganze gesehen nach wie vor hoch im Kurs.

DENISE LACHAT

Bei Luc gibt es zum Znüni einen Fruchtspiess, als Snack rohes Gemüse mit Dipsaucen, als Hauptgang Pastasalat mit Cherrytomaten und Halloumi, zum Dessert Quark, Joghurt, Beeren und Crumble im Glas geschichtet. Lucs Vater, der den Neunjährigen im Kochkurs begleitet, gesteht augenzwinkernd, dass er selbst ganz anders aufgetischt hätte: «Doch es macht grossen Spass.» Der Kochkurs, den die Berner Primarschule gebucht hat, will Kinder für das Kochen begeistern. Denn Kinder, die kochen dürfen und können, ernähren sich vielseitiger und ausgewogener und sind offener, wenn's ums Probieren neuer Speisen geht.

Szenenwechsel. Beim Kempptthaler Unternehmen Planted Foods AG fühlt man sich beim Lesen des Herstellungsprozesses auch an die Schule erinnert, aber eher an den Physik- und Chemieunterricht. Eine Mehlmischung aus Erbsen, Sonnenblumen oder Hafer wird in eine mächtige Maschine gegeben, mit Wasser und Rapsöl gemischt, geknetet, erhitzt und gepresst. Das Resultat ist eine Teigplatte, die in eine beliebige Form geschnitten werden kann, je nachdem, ob Pouletbrüstli, Pouletgeschnetzeltes oder Kebab imitiert werden sollen. So wird im Zürcher Oberland ein pflanzliches Lebensmittel hergestellt, das an Fleisch erinnert. In einer Fabrik, die einem Labor gleicht, in dem weisse Kittel und Schutzhäubchen getragen werden. Hier fliesst kein Tropfen Tierblut – was exakt der Philosophie von Planted Foods entspricht. «Jedes Huhn zählt», heisst ein Leitsatz der Firma, die eigenen Angaben zufolge bereits über eine Million Hühner

vor dem Tod im Schlachthof gerettet hat. Ebenso wichtig ist der Klimaschutz; die traditionelle Fleischindustrie sei eine der grössten Treiberinnen der Klimakrise, schreibt Planted Foods.

Essen für Gewohnheitstiere

Mehr Gemüse und Getreide auf dem Teller, weniger Fleisch. Doch warum muss aus Pflanzen überhaupt Fleisch «nachgebaut» werden? Warum der enorme technologische Aufwand, um die kugelförmigen pflanzlichen Proteine in eine muskelfaserähnliche, längliche Form zu bringen? Warum

wird die Masse zusätzlich mit Mikroben wie Pilzen oder Bakterien fermentiert? Und warum überhaupt mit komplexer Verfahrenstechnik grössere, komplexere, saftigere und zartere Teilstücke erzeugen und Mikronährstoffe wie Vitamin B12 hinzufügen? Planted Foods hält für diese häufig gestellten Fragen eine routinierte Antwort bereit: «Wir Menschen sind bekanntlich Gewohnheitstiere. Um einen Einfluss auf den Planeten zu haben, müssen sich unsere Ernährungsgewohnheiten ändern. Am besten funktioniert das mit einem fleischähnlichen Produkt, das sich in die bestehenden Essgewohnheiten integrieren lässt.»

Alternativen beim Grossverteiler

Das scheint einem Bedürfnis der Konsumentinnen und Konsumenten zu entsprechen. Bereits seit 1997 gibt es in der Migros Ersatzprodukte auf der Basis von Quorn, das aus fermentierten essbaren Pilzen hergestellt wird; mit «Cornatur» war sie Pionierin. In jüngster Vergangenheit hätten Fleischersatzprodukte Aufschwung erhalten und Innovationen Fahrt aufgenommen, sagt Mediensprecherin Carmen Hefti. Die Migros hält mittlerweile über 1000 vegane Artikel im Sortiment. Am besten laufen laut Hefti Fleisch- und Milchersatzprodukte. Das Thema sei inzwischen von der Nische in den Mainstream gelangt. Auch beim Grossverteiler Coop gibt es seit 2006 ein umfassendes Fleischersatz-Sortiment, unter anderem mit Coops Eigenmarke Délicorn. Zu den ersten Produkten zählten Bratwürste und Schnitzel auf pflanzlicher Basis.

Engagements für zukunftsfähige Lösungen

Bis im Jahr 2050 werden knapp zehn Milliarden Menschen auf der Erde leben. Sollen sie alle ernährt werden, ohne unsere Umwelt zu gefährden, müssten sich sowohl die Lebensmittelproduktion als auch die Ernährungsgewohnheiten radikal ändern – weniger Fleisch, Eier und Zucker, mehr Gemüse, Nüsse und Hülsenfrüchte. In der Schweiz arbeiten neben den Behörden auch zahlreiche Nichtregierungsorganisationen auf dieses Ziel hin. So ist etwa der Verein Fourchette verte – ama terra, der Betriebe in der Gemeinschaftsgastronomie mit seinem Qualitäts- und Gesundheitslabel auszeichnet, in 17 Kantonen aktiv. Verlangt wird unter anderem die Reduktion des Fleisch- und Fischkonsums, der Einkauf aus ökologischer und tierfreundlicher Produktion und die Vermeidung von Foodwaste. Auch Tools wie «Eaternity», das CO₂-Bilanzen für Menüs in Mensen berechnet, oder «Beelong», das Lebensmittel mit einer Note zwischen A und G bewertet, helfen Köchinnen und Köchen in Alters- und Pflegeheimen, Spitälern, Kinderkrippen und Kantinen auf dem Weg zur Nachhaltigkeit. (DLA)

Gute Beispiele für Gemeinden und Kantone zur nachhaltigen Ernährung: revue.link/menu



Hühner in einem Mastbetrieb in Gundetswil (ZH), der 18 000 Tiere hält: Poulet ist in Schweizer Küchen derzeit hoch im Trend. Foto Keystone

Coop bietet aktuell über 2000 vegetarische Produkte an, wovon mehr als 1800 Produkte vegan sind, wie Coop-Sprecher Caspar Frey sagt. Darunter sind über 100 vegane Fleisch- und Fischalternativen, mehr als 50 Milchalternativen, 40 vegane Joghurt-, 20 Butter- und rund 20 vegane Käsealternativen. Auch bei der Migros sind vegane Milchalternativen gefragt. Seit 2010 gehören Sojadrinks zum Sortiment, heute gibt es Hafer-, Reis-, Mandel-, Soja-, Quinoa-, Kichererbsen-, Kokos- und Haselnussdrinks. Das Sortiment von Kuhmilch-Alternativen sei in den letzten Jahren im zweistelligen Prozentbereich gewachsen, sagt Carmen Hefti. Über genaue Verkaufsmengen gibt die Migros keine Auskünfte. In Prozentangaben antwortet auch Coop. In den letzten vier Jahren sei der vegane Anteil der Milchprodukte kontinuierlich auf 18 Prozent gestiegen. Frey sagt: «Aktuell ist mehr als jede siebte Milch, die bei Coop in den Warenkorb kommt, eine vegane Alternative.»

Für den Klimaschutz

Wenden sich Schweizerinnen und Schweizer zusehends von tierischen Proteinen ab? Essen sie dafür Früchte und Gemüse und, vor allem: pflanzliches Protein? Ein Blick auf die Zahlen zeigt: Ja und Nein. Laut einer von Coop in diesem Januar publizierten «Studie zum veganen Genuss in der Schweiz» verzichteten 63 Prozent der Schweizer Bevölkerung heute bewusst mehrmals im Monat auf tierische Lebensmittel. Das sind über 20 Prozent mehr als vor zehn Jahren. Der erste Schweizer Fleischersatz-Report des Bundesamts für Landwirtschaft (BLW), der die Entwicklung von 2016 bis 2020 im Schweizer Detailhandel untersucht, spricht ebenfalls von einem starken Wachstum. 2020



Ein Beispiel für einen neuen Trend, der viel Echo auslöst: pflanzliches «Poulet» aus Erbsenprotein. Foto Planted Foods



Pflanzliche Alternativen zu Milch sind heute in den Regalen der Grossverteiler allgegenwärtig. Foto Keystone

Zwei Volksinitiativen zur Nahrungsmittelproduktion

Steuert die Schweiz auf eine Grundsatzdebatte zur Lebensmittelproduktion zu? Zwei geplante Volksinitiativen wollen das Land mit mehr schweizerischen Nahrungsmitteln versorgen, krepeln die Landwirtschaftspolitik aber ganz gegensätzlich um. Die eine verlangt, dass Schweizer Bauern auf den Ackerflächen weniger Futtermittel für Tiere, dafür mehr pflanzliche Lebensmittel für Menschen anbauen. Die andere will die Ökoflächen reduzieren, um in der Schweiz mehr intensive Nahrungs- und Futtermittelproduktion zu ermöglichen. (DLA)

habe der Schweizer Detailhandel mit Fleischersatzprodukten einen Umsatz von 117 Millionen Franken erwirtschaftet, gegenüber 60 Millionen im Jahr 2016. Dies entspricht bei einer jährlich durchschnittlichen Wachstumsrate von 18,4 Prozent nahezu einer Verdoppelung. Die höchsten Wachstumsraten verzeichneten gemäss der Studie sogenannte Meat-Analog-Produkte, also Produkte, die wie Fleisch aussehen und schmecken sollen.

Als Grund für das veränderte Konsumverhalten wird ein Wertewandel angeführt. In der westlich industrialisierten Welt sei das reine Sättigungsbedürfnis von Hunger und Durst immer stärker dem Bedürfnis nach Gesundheit, Genuss und einer die natürlichen Ressourcen schonenden Lebensweise gewichen. «Bei vielen Menschen wächst das Bewusstsein für den Einfluss unseres Konsum- und Essverhaltens auf Umwelt, Klima und Tierwohl», hiess es bereits 2019 in einer Studie des Gottlieb-Duttweiler-Instituts zu den europäischen «Food Trends», für die 39 Expertinnen und Experten aus Europa, Nordamerika und Asien befragt worden waren. In der Schweiz ist Umweltschutz gemäss der Coop-Studie heute das Hauptargument für Fleischverzicht, und zwar für alle Ernährungstypen, von den Gelegenheitsvegetariern (Flexitariern) bis zu den Veganern. Je jünger die Befragten, desto häufiger wird dieser Grund genannt.

Ein Volk von Fleischessern

Trotz beeindruckender Wachstumsraten sind Fleischersatzprodukte noch ein absoluter Nischenmarkt. Gemäss der aktuellen Statistik des Branchenverbands der Schweizer Fleischwirtschaft, Proviande, waren es 2021 maximal 3,4 Prozent. Tatsäch-



In der Grossmetzgerei Angst in Zürich wird ein Kalb zerteilt. Trotz neuer Ersatzprodukte bleibt der Fleischkonsum in der Schweiz hoch. Foto Keystone

lich nimmt auch der Fleischkonsum in der Schweiz nicht ab. Gemäss den Zahlen von Proviande verharrt er seit Mitte der 1990er-Jahre bei jährlich rund 50 Kilogramm pro Person. 2020 waren es 50,91 kg, 2021 gab es 51,82 kg Fleisch pro Kopf, wobei insgesamt weniger Rind-, dafür mehr Pouletfleisch gegessen wird. Fleisch wird nachgefragt, diese Feststellung macht auch der Grossverteiler Coop. Nicht einmal im Januar, der gerne als fleischabstinenter «Veganuary» beliebt gemacht wird, ging die Nachfrage nach Fleisch zurück.

Coop-Sprecher Frey sagt, dass die Fleischersatzprodukte alle ansprechen, die sich gerne vegetarisch oder vegan ernähren, sich als Flexitarier oder Substitarier bezeichnen oder sich für Food-Trends und abwechslungsreiches Essen interessieren. Ein direkter Vergleich der Sortimente lasse sich grundsätzlich nicht ziehen. Proviande-Sprecherin Gioia Porlezza sagt ihrerseits, es seien vor allem Menschen, die kein Fleisch essen, die sich für diese Produkte entschieden. Zudem schlossen sich Fleischersatzprodukte und Fleisch nicht aus: «Man kann problemlos beide konsumieren und seine Proteinquellen abwechseln.»

Auf jeden Fall ist das Spannungsfeld zwischen «natürlichen» Lebensmitteln und nachhaltigen Hightech-Produkten gross geworden. Experten räumen ein, dass die Lebensmittelherstellung immer stärker wissenschaftlich geprägt ist.

Nachhaltig essen und kochen

Nachhaltige Ernährung ist ein Anliegen, das die Schweizer Landesregierung mit Strategien und Gesetzen fördert. Immer häufiger gehen Städte und Gemeinden voran und setzen nachhaltige Verpflegungskonzepte für Schulen, Heime und öffentliche In-



Kantinen haben grossen Einfluss aufs Essverhalten, denn sie können neue Ernährungstrends verstärken – oder bremsen. Foto Shutterstock



«Gerettete» Lebensmittel aus einer Foodsharing-Aktion: Das Engagement gegen Foodwaste gewinnt in der Schweiz an Bedeutung. Foto Keystone

stitutionen um (siehe auch Kasten). Und auch beim Kochunterricht für die Grundschule weht ein frischer Wind; das bekannte Schulkochbuch «Tiptopf» wurde von Grund auf neu entwickelt. In der Ausgabe von März 2023 ist etwa die Hälfte der Rezepte neu, unter anderem gibt es eine Linsenbolognese und Tofugeschnetzeltes. Anita Stettler, Projektleiterin Marketing der Schulverlag plus AG: «Im Vergleich zu früheren Ausgaben gibt es mehr vegetarische und vegane Gerichte. Als rein vegetarische und vegane Ergänzung zum «Tiptopf» ha-

ben wir 2019 zusammen mit dem Vegi-Restaurant Hiltl den «Greentopf» entwickelt, welcher sich ausschliesslich auf diese Ernährungsform konzentriert.»

Keine Revolution, aber klare Trends

Findet auf Schweizer Tellern gerade eine Revolution statt? Andrew Gordon erkennt zumindest einen Trend. Gordon ist Generaldirektor der Eldora AG, die Restaurants in privaten Unternehmen wie auch in Schulen, Krippen, Spitälern und Altersheimen betreibt beziehungsweise beliefert. Eldora biete heute täglich ein Vegi-Menü an, sagt Gordon. Die Nachfrage mache in der Westschweiz, wo die Eldora ihren Ursprung hat, rund zehn Prozent aus, in der Deutschschweiz seien es etwas mehr. Fleischlose Menüs würden vor allem von der öffentlichen Hand verlangt. In Schulen und Krippen müsse mindestens einmal pro Woche ein Vegi-Menü serviert werden. Zudem würden immer häufiger regionale Produkte gefordert. Leider seien die Gäste aber nicht gerne bereit, dafür mehr zu bezahlen: «Das drückt bei Eldora auf die Marge.» Menschen seien eben widersprüchliche Wesen, heisst es dazu passend in der Studie des Gottlieb-Duttweiler-Instituts: «Am liebsten wollen wir beides haben – den Fünfer und das Weggli, wie die Schweizer sagen. Global und lokal.»

Plantbased-Report von Coop (nur in Deutsch): revue.link/plantbased

Fleischersatz-Report des Bundes (BLW): revue.link/fleischersatz

Foodtrend-Analyse des Gottlieb-Duttweiler-Instituts: revue.link/trends