Fleischersatzprodukte boomen – wie das der Region Brugg bekommt

Sind fleischlose Alternativen gesund und wurde 2020 weniger Fleisch konsumiert? Vier regionale Akteure antworten.

Maja Reznicek

Fleischalternativen machen einen Marktanteil von 2,3 Prozent im Schweizer Detailhandel aus. Symbolbild: Steffi Loos / Getty Images Europe

Bei Frau und Herrn Schweizer landen sie immer öfter auf dem Teller: Burger, Schnitzel, Steak – ohne Fleisch. Laut dem Bericht des Bundesamts für Landwirtschaft vom Mai hat sich der Absatz der pflanzenbasierten Alternativen im Schweizer Detailhandel zwischen 2016 und 2020 fast verdoppelt (von 2936 auf 5705 Mio. Tonnen). Im ersten Coronajahr machte der Umsatz sogar einen Sprung. Gegenüber 2019 (77 Millionen Franken) steigerte er sich auf 117 Millionen Franken.

Im Brugger Bioladen Buono sind vegane Lebensmittel schon seit einigen Jahren stark gefragt, wie Geschäftsleiter und Ernährungsberater Christian Meier erklärt. Insgesamt hätten die pflanzlichen Alternativen 2020 ein Plus von fast 30 Prozent erlebt. Besonders beliebt: geräucherter oder gewürzter Tofu, der einfach und vielfältig einsetzbar sei. Christian Meier ergänzt: «Im letzten Jahr sind generell unsere Umsätze aus Gründen der Regionalität, des biologischen Anbaus, des gestiegenen Gesundheitsbewusstseins und der Bevorzugung kleinerer Lebensmittelgeschäfte gestiegen – sowohl im veganen Bereich wie auch bei den Fleisch- und Fischprodukten.»

Letztere erlebten einen Zuwachs von 36 Prozent. «Ein Grund kann sein, dass bei uns die regionalen Fische wie die Forelle aus Bremgarten einen sehr starken Umsatzanstieg vorweisen konnten.»

Nach neuen pflanzlichen Alternativen ist man gemäss Christian Meier im Bioladen Buono laufend auf der Suche: «Ich bin überzeugt, dass sie für die Zukunft enorm an Wichtigkeit gewinnen werden. Dies sehen wir an den jungen Generationen. So auch bei meiner Tochter, die von sich aus – ohne sichtliche gesellschaftliche Beeinflussung – schon vor dem Kindergarten aufgehört hat, Fleisch zu essen.»

Absatz von Bioprodukten stieg um knapp 20 Prozent

Wenn im letzten Jahr aber mehr Ersatzprodukte auf dem Teller landeten, wurde dann auch weniger Fleisch eingekauft? Eher nein, sagt Markus Bolliger, Präsident des Aargauer Metzgermeisterverbands: «Durch Homeoffice und die geschlossenen Restaurants waren sehr viele Menschen gezwungen, zu Hause selbst zu kochen. Die Fleischbeschaffung hat sich generell wohl einfach verlagert vom Restaurant zu den regionalen Fleischanbietern.»

So erlebte die H.R. Kyburz Vieh + Fleisch AG in Lupfig 2020 sogar insgesamt als starkes Jahr: sowohl im Detailhandel als auch beim hauseigenen Onlineshop Meat4you. «Der allgemein boomende Onlinehandel mit seiner Paketflut war auch im Fleischsektor spürbar», erklärt Kundenberater Reto Lanz. Einzig die Gastronomie habe aus bekannten Gründen ein eher schwaches Jahr verzeichnet. «Dies betrifft den Handel in diesem Kanal sowie auch unseren eigenen Gasthof zum Ochsen.»

Zudem ergänzt Markus Bolliger vom Aargauer Metzgermeisterverband, dass sich die Nachfrage nach einem Nischenprodukt wie Fleischersatz verdopple, könne bei einer so kleinen Menge – laut dem Bundesamt für Landwirtschaft machen die Alternativen einen Marktanteil von 2,3 Prozent im Schweizer Detailhandel aus – schon sein. Im Gegensatz dazu nimmt der Detailhandel beim Fleisch jährlich rund 5,3 Milliarden Franken ein, wie der Schweizer Fleisch-Fachverband schreibt. Um von einem grossen Trend bei den fleischlosen Alternativen sprechen zu können, müsse die Entwicklung in ein paar Jahren noch einmal beurteilt werden.

Was die Pandemie gemäss dem Verbandspräsidenten aber sicherlich beeinflusst hat, ist das Einkaufsverhalten der Kunden. «Um grössere Menschenansammlungen aus dem Weg zu gehen, haben sich viele wieder auf die kleinen Läden besonnen.» Zusätzlich seien die Konsumenten experimentierfreudiger geworden. Markus Bolliger erzählt: «Die Kunden haben quer durch die Auslage verschiedene Fleischstücke probiert, weil sie viel mehr Zeit zum Kochen hatten und gerne etwas Neues ausprobieren wollten.»

Anfang des ersten Lockdowns seien Pouletbrüstli, Steaks sowie portioniertes Geschnetzeltes und Gehacktes – einzeln vakuumiert zum Einfrieren – als auch länger haltbare Wurstwaren am beliebtesten gewesen. «Nachdem dann aber sicher war, dass auch weiterhin ‹normal› eingekauft werden kann, hatte sich dieser Trend rasch wieder beruhigt», ergänzt der Verbandspräsident.

Bei der H.R. Kyburz Vieh + Fleisch AG spürte man eine erhöhte Nachfrage bei Artikeln aus dem günstigeren Preissegment. «Das führen wir darauf zurück, dass der Einkaufstourismus im nahen Ausland nicht möglich war», erklärt Kundenberater Reto Lanz. Ebenso sei Nachhaltigkeit ein Trumpf gewesen: «Fleisch und Fleischerzeugnisse mit einer Biozertifizierung werden immer stärker nachgefragt.» Im letzten Jahr sei der Absatz von Bioprodukten in der gesamten Schweiz um knapp 20 Prozent gestiegen. Mit der Übernahme der Biometzgerei Zentrum Metzg in Windisch arbeitet die Firma aus Lupfig nun daran, diesen Bereich weiter auszubauen und zu etablieren.

Ersatzprodukte können zu Vielfalt auf Teller beitragen

In den Beratungen von Gerda Stadler, diplomierter Ernährungsberaterin HF/SVDE in der Brugger Praxis Essweise, hat das Thema Fleischverzicht oder Fleischersatz einen zunehmenden Stellenwert. Der steigende Trend sei aber schon deutlich vor der Coronazeit bemerkbar gewesen. Häufige Beweggründe für einen reduzierten Fleischkonsum seien ethische Motive (kein Tier soll dafür sterben) oder die Art der Tierhaltung.

Aber auch Nachhaltigkeit sei ein Thema. Gerda Stadler führt dazu aus: «Fleisch ist ein veredeltes Produkt, für dessen Herstellung mehr Ressourcen wie Wasser, Energie, Land etc. aufgewendet werden müssen. Das führt zu einem höheren Wert der CO2-Äquivalente als bei pflanzenbasierten Proteinlieferanten.»

Das Angebot an Fleischersatzprodukten – Stadler spricht dabei von Produkten, die dem Fleisch geschmacklich, von der Form her und strukturell ähnlich sind, wie etwa ein pflanzenbasierter Hamburger – sei steigend und vielfältig, was eine Umstellung zu einer (teil-)veganen Ernährung vordergründig vereinfache. «Der Aufwand und die Zubereitung sind meistens ähnlich wie beim Fleisch. Konkret bedeutet dies, dass diese Erzeugnisse leicht in ein übliches Menü mit Stärkebeilagen, Gemüse/Salat integriert werden können.» Dies im Gegensatz zu Hülsenfrüchten- und (vollwertigen) Getreidegerichten, die für eine ausreichende Proteinzufuhr und die Zubereitung vertiefte Kenntnisse erfordern würden.

Empfehlen würde Gerda Stadler Fleischersatzprodukte (nach der Definition, wie oben beschrieben) bedingt. Die Ernährungsberaterin führt aus: «Sie sind meist stark verarbeitet und zeichnen sich durch einen hohen Salz- und Fettgehalt aus. Hinzu kommen öfters Zusatz- und Hilfsstoffe.» Manche Produkte würden als proteinreich angepriesen, aus ernährungsphysiologischer Sicht müsse man aber genauer hinschauen, ob der Gehalt einer Portion den Proteinbedarf decke. «Trotzdem können sie zu einer Vielfalt auf dem Teller beitragen.»

Ideal fände Gerda Stadler die Abwechslung zwischen naturbelassenen und wenig verarbeiteten Proteinlieferanten wie etwa Hülsenfrüchten oder Käse. Fleisch oder stark verarbeiteten Fleischersatz empfiehlt sie höchstens einmal täglich, dafür zu jeder Hauptmahlzeit einen Proteinlieferanten inklusive zwei Portionen Milchprodukte bzw. eine vegane Alternative pro Tag.

Die Brugger Ernährungsberaterin sagt abschliessend zum Thema: «Der Nachhaltigkeit zulebe wählen wir sinnvollerweise möglichst naturbelassene Lebensmittel und geniessen diese massvoll.»