

Mehr Auswahl am gemeinsamen Tisch

Alternativprodukte zu tierischen Lebensmitteln als Beitrag zu einer nachhaltigeren Ernährung

von Achim Spiller et al.*

Vor dem Hintergrund aktueller gesellschaftlicher Debatten zu Nachhaltigkeit, Tierwohl und Gesundheit sowie einer zunehmend auf Convenience ausgerichteten Ernährungsumgebung differenzieren sich die Ernährungsgewohnheiten in Deutschland zunehmend aus. Während der Konsum tierischer Produkte weiterhin weit verbreitet ist, zeigt sich eine wachsende Vielfalt an Einstellungen, Motiven und Ernährungsverhaltensweisen – von »Meat Lovers« über Flexitarier:innen bis hin zu vegan lebenden Menschen. Diese Diversifizierung eröffnet neue Spielräume für eine individuelle Ernährungsgestaltung, stellt jedoch zugleich eine Herausforderung für das soziale Miteinander dar – insbesondere im Hinblick auf den »gemeinsamen Tisch«, verstanden sowohl als realer Ort gemeinsamen Essens als auch als symbolischer Ausdruck gemeinsamer Identität, Zugehörigkeit und Akzeptanz. Der Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) beim Bundeslandwirtschaftsministerium (BMLEH) ist in seinem aktuellen Gutachten der Frage nachgegangen, welchen Beitrag pflanzliche und biotechnologische Alternativprodukte zu Fleisch- und Milchprodukten für die schrittweise Umstellung auf eine nachhaltigere Ernährung und landwirtschaftliche Produktion leisten können. Der vorliegende Beitrag stellt die wichtigsten Ergebnisse des Gutachtens vor.¹

Alternativprodukte zu Lebensmitteln tierischer Herkunft haben in den vergangenen Jahren viel Aufmerksamkeit erhalten und werden innerhalb der Gesellschaft und der Politik breit und teilweise kontrovers diskutiert. Die Nutztierhaltung hat in den letzten Jahrzehnten weltweit eine erhebliche Ausweitung erfahren, die eng mit einer steigenden Nachfrage nach tierischen Lebensmitteln verbunden ist. Dieses auch für die Zukunft erwartete fortgesetzte Wachstum wird kritisch diskutiert, da es mit einer Verschärfung von Umweltproblemen, insbesondere einer erhöhten Emission von Treibhausgasen, und mit Landnutzungswandel einhergeht.² In Deutschland sinkt der Konsum von Fleisch zwar seit einigen Jahren, aber durch die zugleich leicht steigende Nachfrage nach Milchprodukten bleibt eine deutliche Senkung der ernährungsbedingten THG-Emissionen bislang aus.

Der WBAE hat sich in der Vergangenheit wiederholt für eine deutliche Verringerung von Produktion und Konsum tierischer Produkte ausgesprochen und

dargestellt, welche Potenziale dies für Gesundheit, Klima und Umwelt sowie Tierwohl bietet.³ Veränderungen von Ernährungsweisen auf Bevölkerungsebene erfordern in der Regel längere Zeiträume. Die Verfügbarkeit von Alternativprodukten, die tierischen Lebensmitteln sensorisch und funktionell möglichst ähnlich sind, könnte es vielen Menschen erleichtern, weniger tierische Produkte zu konsumieren. Diese Gruppe von Lebensmitteln steht im Zentrum des Gutachtens.

* Der folgende Beitrag basiert auf der Kurzfassung des im Juli 2025 erschienenen Gutachtens des Wissenschaftlichen Beirats für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) beim Bundeslandwirtschaftsministerium (BMLEH). Weitere Mitglieder des WBAE, die an dem Gutachten mitgewirkt haben, sind: Prof. Dr. Alfons Balmann, Prof. Dr. Regina Birner, Prof. Dr. Anette Buyken, Prof. Dr. Thomas Döring, Prof. Dr. Peter Feindt, Prof. Dr. Kay-Uwe Götz, Prof. Dr. Jakob Linseisen, Dr. Hiltrud Nieberg, Prof. Dr. Ute Nöthlings, Prof. Dr. José Martínez, Prof. Dr. Monika Pischetsrieder, Prof. Dr. Britta Renner, Dr. Lieske Voget-Kleschin, Prof. Dr. Peter Weingarten, Prof. Dr. Justus Wesseler, Prof. Dr. Christine Wieck.

Marktentwicklung und Zukunftsszenarien

Im europäischen Vergleich ist Deutschland mit 1,91 Milliarden Euro Umsatz der größte Markt für pflanzenbasierte Alternativprodukte.⁴ Insbesondere für Milchalternativen lässt sich eine langfristig wachsende Nachfrage der privaten Haushalte erkennen. So stieg der Verbrauch von 132 Millionen Liter im Jahr 2018 auf 364 Millionen Liter im Jahr 2023, wobei Haferdrink den größten Anteil darstellt. Insgesamt erreichten alle Milchalternativen gemeinsam einen Mengenanteil von 10,2 Prozent am Gesamtmarkt für Milch und Milchgetränke im Jahr 2023. Zusammen mit den pflanzenbasierten Alternativen für Milchprodukte, wie Joghurt und Käse, ergibt sich in Deutschland ein durchschnittlicher Pro-Kopf-Absatz von 5,1 Kilogramm im Jahr 2023.

Für Fleisch- und Wurstaternen zeichnet sich in Deutschland ein ähnliches Bild auf geringerem Niveau ab. Im Jahr 2023 betrug der durchschnittliche

Pro-Kopf-Absatz für pflanzenbasierte Fleisch- und Wurstaternen 0,8 Kilogramm. Im Vergleich dazu betrug der jährliche Fleisch- und Wurstaternenverzehr in Deutschland über 51 Kilogramm pro Kopf. – Zusammenfassend lässt sich feststellen, dass Alternativprodukte im gesamten Bereich der tierischen Lebensmittel einen Anteil zwischen ein und zwei Prozent der verkauften Mengen ausmachen.

Der WBAE hat in seinem Gutachten drei hypothetische Szenarien für Deutschland bis zum Jahr 2045 skizziert, die potenzielle Marktentwicklungen repräsentieren: eine Fortschreibung bisheriger Trends und zwei Szenarien mit stärkeren Veränderungen des Ernährungsverhaltens und der Ernährungsumgebung. Der WBAE formuliert mit diesen Szenarien keine Prognose, sondern beschreibt mögliche Entwicklungspfade:

- Im *Trendszenario* wird die Entwicklung des Konsums tierischer Erzeugnisse und der Alternativprodukte bis 2045 geometrisch (Fleisch und Fleisch-

Herstellungsverfahren von Alternativprodukten im Fokus

Das Gutachten fokussiert auf pflanzenbasierte und biotechnologische Alternativprodukte zu Fleisch und Fleischprodukten, Milch und Milchprodukten (ohne Butter) sowie auf Alternativen zu tierischen Zutaten in Lebensmitteln und Rezepturen. Weiterhin werden Hybridprodukte behandelt.

Pflanzenbasierte Alternativprodukte können auf verschiedenen pflanzlichen Rohstoffen basieren, je nachdem, welche Produkteigenschaften erzielt werden sollen. Häufig verwendete Rohstoffe sind proteinreiche Hülsenfrüchte wie Soja, Erbsen, Bohnen, Linsen und Lupinen, Getreide oder Nüsse. Diese pflanzlichen Rohstoffe werden entweder in ihrer ursprünglichen Form genutzt oder zunächst zu Isolaten, insbesondere Proteinisolaten verarbeitet, die anschließend als Zutat weiterverwendet werden.

Biotechnologische Alternativprodukte werden durch Verfahren wie Biomassefermentation, Präzisionsfermentation und Zellkultivierung hergestellt: Bei der *Biomassefermentation* oder Produktion mikrobieller Biomasse wachsen und vermehren sich Mikroorganismen oder vielzellige Pilze in einer Nährlösung. Die Mikroorganismen selbst werden nach Aufreinigung und gegebenenfalls Weiterverarbeitung als Lebensmittel oder Zutat verwendet. Im Unterschied zur traditionellen Fermentation und zur Produktion mikrobieller Biomasse werden für die *Präzisionsfermentation* Mikroorganismen eingesetzt, die durch gentechnische Verfahren verändert wurden, um gezielt Proteine, wie z. B. Enzyme, und andere Substanzen her-

zustellen und dadurch die Produktmengen und -reinheit zu verbessern. Die so gewonnenen Stoffe sind molekular identisch mit ihren tierischen Referenzsubstanzen. Die molekularbiologische Optimierung der Mikroorganismen erfolgt inzwischen meist durch das sog. Genome Editing (z. B. CRISPR/Cas).

Zur Herstellung von Alternativprodukten mittels *Zellkultivierung* wird das »Tissue Engineering« eingesetzt, wobei der Fokus bisher insbesondere auf der Entwicklung von kultiviertem Fleisch liegt. Ziel ist es dabei, das Wachstum von Muskelgewebe in vitro, also außerhalb des tierischen Organismus, nachzuahmen. Dabei werden Muskelzellen gezüchtet, indem Stammzellen aus dem Skelettmuskel eines Spendertiers entnommen und zu Myoblasten (embryonale Vorläuferzellen) weiterentwickelt werden. In verschiedenen Reifungsschritten wachsen die Stammzellen zunächst und entwickeln sich anschließend zu Muskelfasern. In der EU fallen vor allem Produkte aus Präzisionsfermentation sowie Zellkultivierung häufig unter die Novel-Food-Verordnung und müssen ein Zulassungsverfahren durchlaufen.

Verstärkt gearbeitet wird auch an *Hybridprodukten*, d. h. einer Kombination unterschiedlicher Rohstoffklassen bzw. von Zutaten unterschiedlicher Herstellungsverfahren. Ein Beispiel wäre etwa die Verwendung biotechnologisch hergestellter Zutaten zur sensorischen Optimierung pflanzenbasierter Alternativprodukte oder die Kombination pflanzlicher mit tierischen Erzeugnissen.

produkte) bzw. linear (Milch/Milchprodukte sowie Alternativprodukte) fortgeschrieben, basierend auf den Verzehrdaten der Agrarstatistik. Demnach sinkt der jährliche Fleischverzehr auf etwa 40 Kilogramm pro Kopf, hauptsächlich durch einen Rückgang beim Schweinefleisch, während der Geflügelverzehr zunimmt. Der Konsum an Milch und Milchprodukten, gemessen in Milchäquivalenten, bleibt aufgrund eines leicht steigenden Käsekonsums stabil. Alternativprodukte für Milch bzw. für Fleisch erreichen rund 20 Kilogramm bzw. drei Kilogramm pro Kopf jährlich.

■ Das Szenario »Beschleunigter Wandel« nimmt eine beschleunigte Reduktion des Fleischkonsums an, während der Konsum von Milch und Milchprodukten nur leicht zurückgeht. Der Anteil pflanzlicher Alternativprodukte am Gesamtkonsum nimmt zu, vor allem aufgrund von Qualitätsverbesserungen und ihrer Etablierung im Niedrigpreissegment.

■ Das Szenario »Stark beschleunigter Wandel« orientiert sich an einer weitergehenden Umstellung der Ernährungsmuster, wie sie beispielsweise im Rahmen der *Planetary Health Diet*⁵ vorgeschlagen wird. Es wird angenommen, dass in diesem Szenario der Konsum tierischer Produkte deutlich zugunsten von Alternativprodukten abnimmt. Diese Entwicklung wird durch technologische Fortschritte bei der Zellkultivierung und Präzisionsfermentation unterstützt. Ambitionierte Klimapolitik spielt eine entscheidende Rolle für dieses Szenario.

Die Erfahrung der letzten zehn Jahre zeigt, dass, wenn Konsument:innen weniger tierische Produkte konsumieren, der Konsum von Alternativprodukten nicht im selben Maße ansteigt, wie der Konsum tierischer Produkte zurückgeht. In welchem Grad eine Substitution erfolgt, bildet daher einen Teil der Szenario-Annahmen. Im Trendszenario gehen wir von zehn Prozent Substitution durch Alternativprodukte aus, im Szenario »Beschleunigter Wandel« von 40 Prozent und im Szenario »Stark beschleunigter Wandel« von 50 Prozent. Treiber eines solchen Anstiegs des Konsums von Alternativprodukten könnten z. B. eine verbesserte Verfügbarkeit, eine bessere Produktqualität und günstigere Preise sein.

Konsumperspektive – die 3-R-Strategie

Veränderungen des Ernährungsverhaltens und ein Übergang hin zu einer nachhaltigeren Ernährung wird weniger durch Umbrüche als vielmehr durch schrittweise und flexible Anpassungsprozesse erfolgen. Die in dem Gutachten entwickelte 3-R-Strategie (»Reduce, Remix & Replace«) von Reduktion, Kombination und Ersatz von Lebensmitteln tierischer Herkunft stellt in diesem Zusammenhang einen besonders praxis-

tauglichen und gesellschaftlich breit anschlussfähigen Rahmen dar.

Unabhängig vom individuellen Ernährungstyp kennt heute die große Mehrheit der Konsument:innen in Deutschland Alternativprodukte zu Fleisch-, Wurst- und Milchprodukten. Insbesondere pflanzenbasierte Varianten gelten über Ernährungstypen hinweg als grundsätzlich akzeptabel. Während sich die Produktwahl bei Veganer:innen auf rein pflanzliche oder präzisionsfermentierte Angebote beschränkt, stehen Flexitarier:innen und Omnivor:innen auch hybride und in Zukunft gegebenenfalls auch zellkultivierte Alternativen offen. Eine positive Haltung gegenüber tierischen Produkten schließt Offenheit für Alternativen nicht aus: Rund ein Drittel der Omnivor:innen nutzt regelmäßig pflanzenbasierte Alternativprodukte – bei Flexitarier:innen sind es bis zu 78 Prozent.⁶

Zunehmende Vertrautheit und Nutzung deuten darauf hin, dass der Wandel zu einer nachhaltigeren Ernährung nicht durch radikale Brüche, sondern durch schrittweise Anpassung erfolgen kann. Die in diesem Gutachten herausgearbeitete 3-R-Strategie umfasst:

- *Reduce* – die Reduktion der Portionsgröße tierischer Produkte,
- *Remix* – die Kombination tierischer mit pflanzlichen oder biotechnologisch hergestellten Komponenten in Hybridprodukten,
- *Replace* – die Substitution tierischer Lebensmittel durch pflanzenbasierte oder biotechnologische Alternativen.

Das besondere Potenzial dieser Strategie liegt in ihrer Alltagstauglichkeit und Flexibilität. Sie erweitert bestehende Ernährungsgewohnheiten und lässt sich in unterschiedliche Lebensstile integrieren. Alternativprodukte (inklusive Hybridprodukte) können diese graduelle Umstellung – sowohl auf individueller Ebene als auch in der (Gemeinschafts-)Gastronomie – unterstützen.

Für den Erfolg der 3-R-Strategie sind strukturelle Rahmenbedingungen entscheidend. Neben individuellen Präferenzen bedarf es einer ausreichenden Verfügbarkeit, Vielfalt und Alltagstauglichkeit entsprechender Angebote – inklusive kleinerer Portionsgrößen bei tierischen Erzeugnissen. Die Außer-Haus- und Gemeinschaftsgastronomie spielt hierbei eine zentrale Rolle. Aber auch der Lebensmitteleinzelhandel kann durch niedrigschwellige Angebote und differenzierte Produkte, die den unterschiedlichen Ansätzen der 3-R-Strategie Rechnung tragen, entscheidend zur Normalisierung alternativer Konsummuster beitragen.

Für viele Konsument:innen ist die sensorische und funktionale Ähnlichkeit zu gewohnten tierischen

Produkten ausschlaggebend für die Produktauswahl. Erfolgreiche Alternativprodukte überzeugen – besonders in zeitknappen Haushalten – durch einfache Handhabung, vertraute Zubereitung und geschmackliche Attraktivität. Der Erfolg von Milchalternativen, die häufig nicht nur aus Klimaschutz- und Tierwohlgründen, sondern pragmatisch aus gesundheitlichen oder geschmacklichen Gründen gewählt werden, unterstreicht das Potenzial funktional überzeugender Produkte. Hybridprodukte mit flexiblen Rezepturen können dabei helfen, neue Routinen zu etablieren, ohne bestehende kulturelle Praktiken (wie beispielsweise das Grillen) infrage zu stellen.

Während pflanzenbasierte Produkte von der grundsätzlich positiven Einstellung zu pflanzlichen Lebensmitteln profitieren, gelten biotechnologisch erzeugte Alternativen als künstlich und damit potenziell vertrauensmindernd – ein Umstand, der angepasste Kommunikationsstrategien erfordert. Dabei ist jedoch eine Differenzierung zwischen Produkten aus Zellkultivierung und Präzisionsfermentation sinnvoll: Fleisch aus Zellkultur steht vor einer dreifachen Legitimitäts herausforderung – es wird häufig als unnatürlich wahrgenommen, gilt teils als gesundheitlich und ökologisch fragwürdig und kann aus veganer Sicht problematisch sein, da es auf tierischen Zelllinien basiert. Präzisionsfermentation hingegen könnte auf mehr Akzeptanz stoßen, da Fermentationsprozesse Verbraucher:innen aus traditionellen Lebensmitteln wie Joghurt, Käse oder Sauerkraut vertraut sind und seltener Bedenken hinsichtlich Natürlichkeit hervorrufen. Zudem sind vegane Varianten prinzipiell umsetzbar.

Auch der Preis ist ein sozialer Faktor: Damit Alternativprodukte nicht als exklusives Merkmal »urbaner Eliten« erscheinen, bedarf es gezielter Preissignale – z. B. durch eine reduzierte Mehrwertsteuer, günstige Eigenmarken oder deren systematische Integration in die Gemeinschaftsgastronomie. Damit lässt sich soziale Teilhabe sichern und Polarisierung vermeiden.

Aus kultursoziologischer Perspektive gilt: Fleischalternativen sind nicht nur technologische, sondern auch symbolische Innovationen. Wenn sie als

moralische Setzungen oder kulturelle Zumutungen wahrgenommen werden, können sie gesellschaftliche Spaltung verstärken. Umso wichtiger ist eine politische Kommunikation, die auf Entdramatisierung, Versachlichung und Normalisierung setzt. Alternativprodukte sollten nicht als »bessere Wahl« propagiert werden, sondern als selbstverständliche Option neben anderen – als Ausdruck einer neuen Normalität, die mehr Auswahl am gemeinsamen Tisch ermöglicht.

Bewertung von Alternativprodukten

Anbieter von Alternativprodukten werben damit, dass mit dem Konsum von Alternativprodukten eine Reduktion des Konsums tierischer Lebensmittel einhergeht und versprechen, dies werde zu positiven gesundheitlichen Auswirkungen sowie einer Reduzierung von Umwelt- und Klimabelastungen führen. Damit rahmen sie den Konsum von Alternativprodukten – zumindestens implizit – als Beitrag zu einer nachhaltigeren Ernährung. Vor diesem Hintergrund diskutiert das Gutachten ausführlich direkte und indirekte Auswirkungen einer steigenden Verfügbarkeit und eines steigenden Konsums von Alternativprodukten auf die vier zentralen Nachhaltigkeitsdimensionen: Gesundheit, Soziales, Umwelt und Tierwohl.⁷ Zwischen diesen vier Zielen können Synergien, aber auch Zielkonflikte bestehen.

Gesundheitlich können Alternativprodukte helfen, die aus ernährungswissenschaftlicher Sicht empfohlene Reduktion tierischer Lebensmittel zu erreichen (weniger rotes Fleisch und insbesondere weniger Fleischprodukte wie Wurstwaren) und dadurch chronischen Krankheiten vorbeugen. Insbesondere für vulnerable Gruppen erfordert eine rein pflanzliche Ernährung allerdings eine gezielte Zufuhr bestimmter Nährstoffe durch angereicherte Produkte bzw. Supplementierung. Grundsätzlich hängt die gesundheitliche Bewertung von Alternativprodukten stark vom jeweiligen Produkt als auch von zukünftigen Rezepturenentwicklungen ab. Für biotechnologische Innovationen ist sie noch nicht abschätzbar, da diese noch kaum am

Tab. 1: Szenarien für die Marktrelevanz von Alternativprodukten in Deutschland für das Jahr 2045

Szenarien Annahmen	Szenario 1: Trendszenario	Szenario 2: Beschleunigter Wandel	Szenario 3: Stark beschleunigter Wandel
Möglicher Verzehr von Fleisch und Milch auf Basis der Agrarstatistik (kg pro Kopf und Jahr)	Fleisch und Wurstwaren: 40 kg Milch und Milchprodukte: 389 kg MÄq*	Fleisch und Wurstwaren: 30 kg Milch und Milchprodukte: 295 kg MÄq*	Fleisch und Wurstwaren: 20 kg Milch und Milchprodukte: 200 kg MÄq*
Konsum an Alternativprodukten (kg pro Kopf und Jahr)	Fleisch- und Wurstalternativen: 3 kg Milch- und Milchproduktalternativen: 20 kg	Fleisch- und Wurstalternativen: 9 kg Milch- und Milchproduktalternativen: 24 kg	Fleisch- und Wurstalternativen: 16 kg Milch- und Milchproduktalternativen: 77 kg

* MÄq = Milchäquivalente · Quelle: Eigene Zusammenstellung.

Markt verfügbar sind. Eine für die Verbraucher:innen klar erkennbare Gesundheitsbewertung wie der Nutri-Score ist daher wichtig.

Umweltseitig sind pflanzenbasierte Alternativprodukte mit geringeren Treibhausgasemissionen und Nährstoffeinträgen verbunden. Für biotechnologische Herstellungsverfahren hängt dieser Umweltvorteil aber auch vom jeweiligen Energiemix ab. Ein staatliches Klimalabel könnte den Wandel zu einem stärkeren Konsum von Alternativprodukten mit niedrigerem Klimafußabdruck unterstützen, indem dieser den Verbraucher:innen vor Augen geführt wird. In viehdichten Regionen können durch Alternativprodukte induzierte Rückgänge der Tierhaltung zu ökologischen Entlastungen führen. Gleichzeitig entstehen mit einem Rückgang der grünlandbasierten Tierhaltungen Risiken für den Erhalt von naturschutzfachlich wertvollem Dauergrünland und damit von artenreichen Kulturlandschaften. Für den Biodiversitätserhalt wäre deshalb die Entwicklung von alternativen Grünlandnutzungen von Bedeutung. Wie stark die Umwelteffekte letztendlich ausfallen, hängt von der zukünftigen regionalen und internationalen Wettbewerbsfähigkeit der Tierhaltung ab und damit davon, ob, wo und wie stark die Nutztierhaltung in Deutschland zurückgeht.

Alternativprodukte erweitern die Wahlmöglichkeiten für Menschen, die die Tierhaltung oder Schlachtung grundsätzlich oder bestimmte Haltungs- und Schlachtungsverfahren ablehnen. Mit Blick auf das *Tierwohl* kann die Verfügbarkeit preiswerter Alternativprodukte für Konsument:innen Spielräume im Haushaltsbudget eröffnen, die Raum für »less but better« schaffen; also, weniger Fleisch, dafür aber aus tierwohlge-rechterer Haltung. Gleichzeitig führt eine sinkende Nachfrage nach tierischen Produkten jedoch zunächst zu Preisdruck, was die Produktion nach höheren Tierwohlstandards schwieriger macht. Die Förderung von Alternativprodukten mit Nachhaltigkeitsvorteilen kann daher politische Maßnahmen für verbesserte Haltungsbedingungen von Nutztieren nicht ersetzen.

Der *ökonomische und soziale Wandel*, unter anderem zu weniger Tierhaltungen, dürfte schrittweise verlaufen, sodass drastische Verwerfungen für die Nutztierhaltung wenig wahrscheinlich sind. Um gezielt und rechtzeitig handeln zu können, sollten die Chancen und Risiken eines Rückgangs der Tierhaltung in den jeweiligen Regionen sorgfältig und regionsspezifisch entlang der bestehenden Wertschöpfungsketten analysiert werden. Rein pflanzliche Alternativprodukte werden voraussichtlich schon bald so günstig sein, dass sie eine breite Käuferschaft ansprechen und zunehmend nachgefragt werden. Biotechnologische

Alternativen versprechen wirtschaftliche Potenziale, erfordern aber gezielte Verbesserung des Wissens- und Innovationssystems und schnellere Zulassungsverfahren, um im globalen Wettbewerb bestehen zu können. Mangels verfügbarer Produkte ist noch unklar, wie die Verbraucherakzeptanz für diese Produkte in Deutschland sein wird.

Empfehlungen

Vor dem Hintergrund dieser differenzierten, aber insgesamt positiven Einschätzung der Alternativprodukte werden in dem Gutachten des WBAE zu jeder der folgenden sechs Empfehlungen für »Mehr Auswahl am gemeinsamen Tisch« konkrete Vorschläge für die politische Umsetzung entwickelt. Die zentralen Hauptempfehlungen lauten:

1. Mehr Auswahl am gemeinsamen Tisch ermöglichen

Auf der Konsumseite bieten Alternativprodukte ein erhebliches Potenzial, individuelle Wahlmöglichkeiten zu erweitern und einen »gemeinsamen Tisch« für unterschiedliche Ernährungstypen zu ermöglichen, gesellschaftliche Spannungen zu mildern und eine nachhaltigere Ernährung zu fördern. Sie sprechen breite Bevölkerungsschichten an und ermöglichen eine pragmatische Reduktion tierischer Produkte (3-R-Strategie: »Reduce, Remix & Replace«). Voraussetzung dafür sind Vielfalt, Verfügbarkeit und Alltags-tauglichkeit der Produkte.

2. Innovationen unterstützen und hohe Sicherheitsstandards beibehalten

Deutschland bietet grundsätzlich gute Voraussetzungen zur Entwicklung einer leistungsfähigen Wertschöpfungskette für Alternativprodukte, auch im Bereich der Biotechnologie. Im globalen Standortwettbewerb ist die frühzeitige Stärkung eines umfassenden Innovationssystems zentral. Um die Innovationskraft im Bereich von Alternativprodukten zu stärken, bedarf es gezielter Maßnahmen zur Förderung von Forschung und Entwicklung. Dafür sind geeignete rechtliche Rahmenbedingungen sowie neue Formen der Zusammenarbeit zwischen Wissenschaft, Unternehmen und öffentlichen Einrichtungen notwendig.

3. Fairen Wettbewerb zwischen Alternativprodukten und tierischen Produkten ermöglichen

Staatliche Rahmenbedingungen sollten nachhaltigere Erzeugnisse keinesfalls benachteiligen. Derzeit bestehen jedoch historisch gewachsene finanzpolitische und ordnungsrechtliche Regelungen, die dazu führen, dass Alternativprodukte benachteiligt werden. Zudem mangelt es an Transparenz hinsichtlich wichtiger Nachhaltigkeitseigenschaften von Lebensmitteln.

4. Innovative Methoden zum Verständnis von Ernährungsverhalten und integriertes Monitoring fördern

Eine bessere Verfügbarkeit von Alternativprodukten, die sensorisch und in der Handhabung tierischen Produkten immer ähnlicher sind, hat das Potenzial, zu einer Transformation der gesamten Wertschöpfungskette bis hin zum Ernährungsverhalten des Menschen beizutragen. Die damit verbundenen Veränderungsprozesse im Kontext der Ernährungsumgebung sollten sorgfältig beobachtet werden.

5. Folgen einer reduzierten Tierhaltung für Wirtschaft, Soziales, Umwelt und Tierwohl im Blick behalten

Auch wenn schwer abzuschätzen ist, in welchem Umfang sich die weitere Nachfrage nach tierischen Lebensmitteln in den kommenden Jahrzehnten verändert, könnte eine zunehmende Verbreitung von Alternativprodukten zu einer Beschleunigung des Rückgangs der Tierhaltung in Deutschland führen.

6. In langen Linien denken – nachhaltige Ernährung und faire Ernährungsumgebungen gestalten

Alternativprodukte erweitern die möglichen Transformationspfade zu einer nachhaltigen Ernährung, sie sollten aber immer in eine Gesamtstrategie zur nachhaltigen Ernährung eingebettet sein. Langfristige Politik erfordert einen breiten gesellschaftlichen Konsens, damit Regierungswechsel nicht zu fundamentalen Politikwechseln führen.

Fazit

In Abwägung der Chancen, Herausforderungen und Grenzen von Alternativprodukten sieht der WBAE in der Entwicklung pflanzlicher und biotechnologischer Alternativprodukte ein erhebliches Potenzial – sowohl für eine nachhaltigere Agrar- und Ernährungswirtschaft als auch für eine nachhaltigere Ernährung und die Gestaltung fairer Ernährungsumgebungen. Der WBAE empfiehlt der Bundesregierung, die Rolle Deutschlands als Impulsgeber in diesem dynamischen Innovationsfeld durch gezielte Maßnahmen auszubauen – insbesondere zur Stärkung des Innovationssystems und zur Sicherstellung einer transparenten und verlässlichen Verbraucherinformation. Alternativprodukte sind oft, aber nicht notwendigerweise, gesundheitsförderlicher und umweltfreundlicher als ihre tierischen Pendanten.

Für tierhaltende Betriebe sind Alternativprodukte eine zusätzliche Herausforderung, weil sie den ohnehin stattfindenden Wandel zu einem geringeren Konsum von Fleisch und Fleischprodukten verstärken können und auch auf den Markt von Milch und Milchprodukten einwirken. Der damit verbundene Wandel wird aber nach Einschätzung des WBAE eher

langsam erfolgen und deshalb vom Sektor bewältigt werden können. Ungeachtet dessen sollte die Tierhaltung beim Umbau zu mehr Tierwohl unterstützt werden, da er in einem schrumpfenden Sektor kein »Selbstläufer« sein wird.

Durch die Einbeziehung von nachhaltigeren Alternativprodukten in die Ernährungsumgebungen können diese den aus Sicht des WBAE notwendigen Rückgang im Konsum tierischer Produkte erleichtern – insbesondere auch bei der großen Gruppe derjenigen, die ihren Konsum tierischer Lebensmittel aus verschiedenen Gründen reduzieren wollen, ohne vollständig auf vegetarische oder vegane Ernährungsweisen umzusteigen. Alternativprodukte ermöglichen diesen Wandel durch flexible Reduktions- und Substitutionsstrategien (3-R-Strategie: »Reduce, Remix & Replace«), die mehr Wahlmöglichkeiten schaffen und bestehende Ernährungsgewohnheiten erweitern.

Der WBAE empfiehlt deshalb allen Akteuren aus Politik, Wirtschaft und Zivilgesellschaft, die Chancen von nachhaltigeren Alternativprodukten konstruktiv zu nutzen und faire Wettbewerbsbedingungen zu schaffen, um mehr Auswahl am gemeinsamen Tisch für alle zu ermöglichen.

Anmerkungen

- 1 WBAE: Mehr Auswahl am gemeinsamen Tisch. Alternativprodukte zu tierischen Lebensmitteln als Beitrag zu einer nachhaltigeren Ernährung. Gutachten. Berlin 2025. – Der folgende Beitrag basiert auf der Kurzfassung des Gutachtens (ebd., S. V-XXIX).
- 2 OECD and FAO: OECD-FAO Agricultural Outlook 2024-2033. Paris/Rome 2024.
- 3 WBAE: Politik für eine nachhaltigere Ernährung: Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten. Gutachten. Berlin 2020.
- 4 Good Food Institute: Alternative Proteine in Deutschland – Report zu aktuellen Entwicklungen rund um nachhaltige Proteinquellen auf Basis von Pflanzen, Zellkultivierung und Fermentation. Forest 2023.
- 5 W. Willett et al.: Food in the Anthropocene: The EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. In: The Lancet 393 (2019) 10170, pp. 447-492.
- 6 M. T. Spicher et al.: Plant protein preferences in meat and dairy alternatives: An exploratory study of German consumers. In: Future Foods 11 (2025), 100595.
- 7 Zu diesen vier zentralen Zielen einer nachhaltigeren Ernährung (»Big Four«) siehe ausführlich WBAE: Politik für eine nachhaltigere Ernährung. Eine integrierte Ernährungspolitik entwickeln und faire Ernährungsumgebungen gestalten. Gutachten 2020. Berlin.



Foto: Marco Bühl

Prof. Dr. Achim Spiller

Department für Agrarökonomie und Rurale Entwicklung der Universität Göttingen.
Vorsitzender des WBAE.

a.spiller@agr.uni-goettingen.de