



Algen- und Insektenprodukte – das Eiweiß der Zukunft?

Abschlussworkshop stellt Ergebnisse des interdisziplinären Forschungsprojekts „Sustainability Transitions“ vor

Vor drei Jahren startete das interdisziplinäre Forschungsprojekt „Sustainability Transitions in der Lebensmittelproduktion: Alternative Proteinquellen in soziotechnischer Perspektive“ mit starkem Nachhaltigkeitsbezug in Göttingen. Im Mittelpunkt stand die Suche nach nachhaltigen Proteinquellen für die Human- und die Tierernährung. Für die menschliche Ernährung wurden Mikroalgen, für die Fütterung von Nutztieren auch Insekten in den Blick genommen. Vergangene Woche wurde in einem Abschlussworkshop im Kreishaus Osnabrück Bilanz gezogen und die Ergebnisse der breiten Öffentlichkeit vorgestellt.

Die Projektergebnisse zeigen, dass sowohl Algen- als auch Insekten das Potenzial besitzen als Alternative in der Tierfütterung eingesetzt zu werden. „Bei den Landwirten und Herstellern ist mittlerweile ein Problembewusstsein für die Sicherstellung einer Versorgung mit nachhaltigen Futtermitteln vorhanden“, fasst Projektleiterin Dr. Ramona Weinrich zusammen. Die Akteure stehen jedoch noch vor zahlreichen Herausforderungen: Neben rechtlichen Barrieren, speziell beim Einsatz von Insekten in der Tierernährung, besteht die Notwendigkeit, genügend große Mengen zu einem wettbewerbsfähigem Preis im Vergleich zu Soja zu produzieren. Lebensmittel zur Unterstützung einer fleischreduzierten Ernährung auf Algenbasis sucht man im Lebensmitteleinzelhandel gegenwärtig noch vergebens. Im Projekt wurden jedoch erste wichtige Erkenntnisse dazu erarbeitet, wie derartige Produkte aussehen und schmecken sollte. Gefüllte Pasta sind vielen Konsumenten bereits vertraut und somit besonders erfolgversprechend. „Gegenwärtig werden in Deutschland, den Niederlanden und Frankreich verschiedene Geschmacksrichtungen getestet, um die Vorlieben der Verbraucher im Ländervergleich aufzuzeigen und potenziell interessierten Unternehmen Anhaltspunkte für die weitere Produktentwicklung zu geben“, so Weinrich.

An den verschiedenen Aspekten der Entwicklung alternativer Eiweißquellen als Ersatz für Fleisch oder Soja arbeiteten in den vergangenen drei Jahren zehn Promotionsstudierende mit ihren Betreuerinnen und Betreuern. Das Themenspektrum ist breit: Von der Herstellung von Fleischersatz für die menschliche Ernährung über die Bewertung alternativer Futtermittel in der Tiermast bis hin zu Akzeptanz, Vertrauen und Zahlungsbereitschaft entlang der Wertschöpfungskette. Projektpartner waren neben der Universität Göttingen, die Universität Vechta und die Universität Greifswald. Gefördert wird das Projekt aus Mitteln des Niedersächsischen Vorab

durch das Ministerium für Wissenschaft und Kultur. Die Veröffentlichungen der einzelnen Projektpartner können unter www.uni-goettingen.de/sustrans verfolgt werden.

Kontakt:

Dr. Ramona Weinrich

Georg-August-Universität Göttingen

Department für Agrarökonomie und Rurale Entwicklung

Lehrstuhl "Betriebswirtschaftslehre des Agribusiness"

Platz der Göttinger Sieben 5

37073 Göttingen

Telefon: 0551-3919534

E-Mail: ramona.weinrich@agr.uni-goettingen.de

Internet: <https://www.uni-goettingen.de/de/dr.+ramona+weinrich/524200.html>



Foto 1: Das Projektteam setzt sich aus Wissenschaftlern der Universitäten Greifswald, Göttingen und Vechta, als auch dem Deutschen Institut aus Lebensmitteltechnik zusammen.



Foto 2: Im Abschlussworkshop stellen die einzelnen Arbeitsgruppen ihre Ergebnisse den Teilnehmern aus der Praxis vor.

(Bei Bedarf senden wir Ihnen die Fotos gerne in höherer Auflösung zu.)