

Fleischersatz und Linsen-Pasta: Produkte mit Hülsenfrüchten in Europa im Aufwind

Internationales Jahr der Hülsenfrüchte 2016 hat Leguminosen-Produkte vorangetrieben / Ergebnisse der portugiesischen Partner der Uni Hohenheim zum 3. Global Pulse Day

Europas Lebensmittelhersteller nutzen Hülsenfrüchte wieder häufiger: Innerhalb von vier Jahren stieg die Anzahl von Produkten mit Körnerleguminosen wie Bohnen, Linsen oder Soja um 39 Prozent. Als besonders erfolgreich erwiesen sich Fleischersatzprodukte mit einer Wachstumsrate von 451 Prozent auf dem europäischen Markt. Das sind die Ergebnisse des europaweiten Forschungsprojektes TRUE, mit dem auch die Universität Hohenheim in Stuttgart den Anbau von Körnerleguminosen vorantreiben will. Sie wurden jetzt im Vorfeld des „Welttags der Hülsenfrüchte“ am 10.2.2018 vorgestellt. Die aktuellen Erhebungen zu den Wachstumsraten von Hülsenfrucht-Produkten stammen von PortugalFoods und der Universidade Católica Portuguesa, den portugiesischen Projektpartnern.

Erbsen und Bohnen, Soja und Lupinen – weltweit sind in den vier Jahren von Mitte 2013 bis Mitte 2017 genau 27.058 neue Produkte auf den Markt gekommen, die Hülsenfrüchte enthalten. Das haben Carla Teixeira und ihr Team vom Praxispartner PortugalFoods zusammen mit Wissenschaftlern der Universidade Católica Portuguesa (UCP) im Rahmen des EU-Projektes TRUE herausgefunden.

Die höchste Wachstumsrate war auf dem europäischen Markt zu verzeichnen: 39 Prozent mehr Produkte mit Körnerleguminosen eroberten hier die Lebensmittelmärkte. Spitzenreiter sei das Vereinigte Königreich, in dem 19 Prozent der neuen Produkte in Europa zu finden waren, gefolgt von Frankreich (14%) und Deutschland (13%), erklärt João Ferreira, Student am Institut der stellvertretenden TRUE-Koordinatorin Marta Vasconcelos an der UCP.

Die Zeitspanne ihrer Untersuchung wählten die Forscher, um die Auswirkungen des Internationalen Jahres der Hülsenfrüchte zu erfassen. Dieses hat die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) 2016 ausgerufen, um das Bewusstsein der Öffentlichkeit für die Vorteile von Hülsenfrüchten in Bezug auf Gesundheit, nachhaltige Entwicklung und Ernährungssicherheit zu schärfen. Die wachsenden Bedenken der Verbraucher in Bereichen wie Gesundheit und Umwelt ermutigten die Lebensmittelindustrie, ihre Produktentwicklung auf diese Interessen auszurichten.

Voll im Trend: Fleischersatzprodukte und Pasta aus Hülsenfrüchten

Bei den verschiedenen Produktkategorien hätten vor allem Fleischersatzprodukte zugelegt – mit einer Wachstumsrate von erstaunlichen 451 Prozent, berichtet Carla Teixeira. Es folgten Pasta mit einem Anstieg von 295 Prozent und Snacks aus Bohnen mit einem Zuwachs von 128 Prozent.

Auch bei den Arten von Hülsenfrüchten gab es Verschiebungen: Grüne Bohnen wurden zwar auch Mitte dieses Jahres am meisten verarbeitet, doch ihr Gesamtanteil sank um 23 Prozent im Vergleich zu 2013. Kichererbsen dagegen legten um 47 Prozent zu, Linsen um 8 Prozent.

Betrachtet man die gesundheitsbezogenen Angaben bei den Produkten mit Hülsenfrüchten, so kann

man einen Anstieg um 196 Prozent bei veganen und 73 Prozent bei glutenfreien Produkten beobachten. Das entspricht dem globalen Markttrend.

Das Resümee der Forscher: Die Lebensmittelindustrie in Europa hat seit 2013 sowohl die Vielfalt als auch die Menge der Hülsenfrucht-Produkte erhöht. Das Internationale Jahr der Hülsenfrüchte 2016 zeigt daher eine deutliche Wirkung.

„Es ist ein Erfolg, dass für die europäischen Verbraucher durch das Jahr der Hülsenfrüchte nun mehr Produkte mit Leguminosen-Bestandteilen verfügbar sind“, fügt Marta Vasconcelos hinzu. „Die Studie liefert wertvolle Informationen für TRUE, da eines der Projektziele die Entwicklung neuer leguminosenbasierter Produkte ist, um den Leguminosenverbrauch insgesamt zu steigern. Wir haben jetzt eine gute Grundlage, mit der wir in den nächsten vier Jahren weiterarbeiten können.“

Universität Hohenheim untersucht Wirtschaftlichkeit des Anbaus

Den Wissenschaftlern an der Universität Hohenheim zeigen die Ergebnisse ihrer portugiesischen Kollegen, dass der Anbau der ökologisch sehr vorteilhaften Körnerleguminosen in Europa großes Potenzial hat. Um die gesteigerte Nachfrage mit heimischen Rohstoffen zu decken, müsste er aber ausgeweitet werden.

Da gibt es derzeit noch einige Hindernisse, an denen die Forscher der Universität Hohenheim arbeiten: „Ein Problem ist der Mangel an Ertragssicherheit und Wirtschaftlichkeit“, erklärt der Agrarökonom Prof. Dr. Enno Bahrs. „Wir erforschen daher unter anderem, welche politischen Förderinstrumente hier greifen könnten.“

Hintergrund: Projekt TRUE – TRansition paths to sUustainable legume-based systems in Europe

Mit insgesamt 5 Millionen Euro fördert die Europäische Union das Projekt TRUE (TRansition paths to sUustainable legume-based systems in Europe) im Rahmenprogramm Horizont 2020. Beteiligt sind 24 Projektpartner aus elf Ländern – Kroatien, Dänemark, Deutschland, Großbritannien, Griechenland, Ungarn, Irland, Portugal, Slowenien, Spanien und Kenia. Koordiniert wird das Vorhaben von Dr. Pietro Iannetta vom James Hutton Institute in Schottland.

Die Universität Hohenheim erhält über vier Jahre insgesamt Fördermittel in Höhe von 541.866 Euro. Beteiligt sind: Jun.-Prof. Dr. Andrea Knierim & Dr. Maria Gerster-Bentaya (Fg. Ländliche Soziologie), apl. Prof. Dr. Sabine Gruber (Fg. Allgemeiner Pflanzenbau), Dr. Sabine Zikeli (Koordination für ökologischen Landbau und Verbraucherschutz), Prof. Dr. Enno Bahrs & Dr. Beate Zimmermann (Fg. Landwirtschaftliche Betriebslehre), Prof. Dr. Christian Lippert & Dr. Tatjana Krimly (Fg. Produktionstheorie und Ressourcenökonomik im Agrarbereich) sowie Alicia Kolmans und Henrik Maaß (Forschungszentrum für globale Ernährungssicherung und Ökosysteme).

Projekt-Homepage: <https://www.true-project.eu/>

Facebook und Twitter: @TrueLegumes

Hintergrund: Globale Ernährungssicherung – Schwerpunktthema an der Universität Hohenheim

Die Sicherung der globalen Ernährung stellt einen der drei Forschungsschwerpunkte an der Universität Hohenheim dar. Sie ist zunehmend durch Klimaveränderungen, den Verlust der biologischen Vielfalt und eine übermäßige Nutzung der natürlichen Ressourcen bedroht. Die Landwirtschaft muss einerseits den steigenden Bedarf an Nahrungsmitteln decken, aber auch berücksichtigen, dass natürliche Ressourcen knapp sind. Hinzu kommt, dass Veränderungen bei Lebensstil und Essgewohnheiten zu immer mehr Ernährungsproblemen wie Mikronährstoffmangel und Übergewicht führen.

Das Forschungszentrum für Globale Ernährungssicherung und Ökosysteme (GFE) an der Universität Hohenheim verbindet Forschungsthemen wie nachhaltige landwirtschaftliche Produktionssysteme, Qualität und Verfügbarkeit von Lebensmitteln, Zugang zu den Märkten sowie Verarbeitung, Lagerung und Nutzung von Lebensmitteln. Ein besonderer Fokus liegt auf der entwicklungsorientierten Agrarforschung. Homepage: www.gfe.uni-hohenheim.de

Kontakt für Medien

Henrik Maaß, Forschungszentrum für globale Ernährungssicherung und Ökosysteme, Universität Hohenheim

T 0711 459 23774, M 0160 821 7015, E henrik.maass@uni-hohenheim.de

Prof. Dr. Enno Bahrs, Fg. Landwirtschaftliche Betriebslehre, +49 (0)711-459 22566, bahrs@uni-hohenheim.de

Zu den Pressemitteilungen der Universität Hohenheim
<https://www.uni-hohenheim.de/presse>