



Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE), Sektion Thüringen

**Kurzreferate anlässlich der
24. Ernährungsfachtagung zum Thema:**

„Renaissance des pflanzlichen Proteins“

unter der Schirmherrschaft des Thüringen Ministeriums für Migration, Justiz und Verbraucherschutz (TMMJV) und gefördert vom TMMJV



Referenten

Dr. Frank Augsten

Thüringer Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft,
Werner-Seelenbinder-Straße 8, 99096 Erfurt,

Seite 1 - 2

Prof. Dr. Gerhard Jahreis

Friedrich-Schiller-Universität, Institut für Ernährungswissenschaften,
Dornburger Str. 24, 07743 Jena

Seite 3

Prof. Dr. Gabriele Stangl

Institut für Agrar- und Ernährungswissenschaften,
Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg,
Von-Danckelmann-Platz 2, 06120 Halle (Saale)

Seite 4 - 5

Denise Melde

Universität Leipzig, Institut für Lebensmittelhygiene,
An den Tierkliniken 1, 04103 Leipzig

Seite 6

Dipl. Ing. Karl Selg-Mann

Purvegan GmbH, Bahnhofstraße 29, 67305 Ramsen,

Seite 7

Friedrich Büse

AMIDORI Food Company GmbH & Co. KG, Heinrichsdamm 27a,
96047 Bamberg

Seite 8

Prof. Dr. Christine Brombach

ZHAW Life Sciences und Facility Management,
Einsiedlerstraße 34, 8820 Wädenswil, Schweiz

Seite 9

Renaissance des pflanzlichen Proteins

am 10. November 2016 in Jena

Vortrag: Proteinpflanzenstrategie des Landes Thüringen

Zusammenfassung

In Deutschland werden aktuell über 70 Prozent der Ackerfläche mit den vier Kulturarten Winterweizen, Wintergerste, Mais und Raps bestellt. In einigen Regionen ist diese Konzentration mit fruchtfolgebedingten Problemen verbunden – eine zukunftsfähige Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit ist ebenso wenig möglich wie ein vielfältiges Nahrungsangebot für Bienen und Wildinsekten über die gesamte Vegetationsperiode hinweg.

Eine Alternative bildet der Anbau von Hülsenfrüchten (Leguminosen). Hierzu gehören die einheimischen Körnerleguminosen Ackerbohnen, Futtererbse, Blaue, Gelbe und Weiße Lupine und Linse sowie die zunehmend angebaute Sojabohne. Auch die mit ihrer Grünmasse genutzten Futterleguminosen wie Luzerne und diverse Kleearten gehören zu dieser Pflanzengruppe.

Leguminosen zeichnen sich vor allem durch ihre Fähigkeit aus, gemeinsam mit Knöllchenbakterien in den Wurzeln Stickstoff aus der Luft im Boden binden zu können, der für nachfolgende Kulturen zur Verfügung steht (sogenannter Vorfruchtwert). Aber auch ihre Eigenschaft als gute Phosphataufschlusspflanzen und Bodenverbesserer machen Leguminosen zu einem wertvollen ackerbaulichen Fruchtfolgeglied.

Vor allem angesichts der Tatsache, dass allein Deutschland jährlich Sojamenen aus Nord- und Südamerika insbesondere als Viehfutter importiert, für deren Anbau in den Herkunftsländern etwa 2,5 Mio Hektar Fläche benötigt werden, hat die Politik in den letzten Jahren auf EU-, Bundes- und Länderebene zu einer höheren Wertschätzung gegenüber den einheimischen Leguminosen veranlasst. Zumal es sich beim Importsoja in der Regel um gentechnisch veränderte Sorten handelt.

Auf EU-Ebene ist die Aufnahme des Leguminosenanbaus als Greeningkomponente bei den Direktzahlungen (sog. 1. Säule) Beispiel für die neue Wertschätzung, auf Bundesebene die Eiweißpflanzenstrategie der Bundesregierung aus dem Jahr 2012.

In Thüringen hat der Landtag in seiner 85. Sitzung am 4. Mai 2012 den Beschluss „Anteil einheimischer Eiweißpflanzen in der Tierfütterung erhöhen – Thüringer Eiweißstrategie“ (Drucksache 5/4422) gefasst. Ein darauf fußender Antrag der Fraktion Bündnis90/Die Grünen vom 18. September 2013 „Thüringer Eiweißstrategie – Potentiale für die Humanernährung nutzen!“ wurde von der CDU-SPD-Mehrheit im Landtag abgelehnt.

Die Thüringer Eiweißstrategie aus dem Jahr 2012 findet leider keine Erwähnung im Koalitionsvertrag der Rot-Rot-Grünen Landesregierung vom 4. Dezember 2014. Das bedeutet jedoch nicht, dass dem Leguminosenanbau in dieser Legislaturperiode nicht die notwendige Aufmerksamkeit geschenkt werden würde. Eine besondere Förderung erfahren Körner- und

Futterleguminosen im Rahmen des „Thüringer Programm zur Förderung von umwelt- und klimagerechter Landwirtschaft, Erhaltung der Kulturlandschaft, Naturschutz und Landschaftspflege“ (KULAP 2014).

Besonders erfreulich ist die Entscheidung des Thüringer Ministeriums für Infrastruktur und Landwirtschaft sowie der Thüringer Aufbaubank, im Rahmen der Förderrichtlinie „Förderung der Zusammenarbeit in der Land-, Forst- und Ernährungswirtschaft in Thüringen“ zwei Innovationsprojekte mit direktem Leguminosenbezug zu fördern:

1. ThEO – Thüringer Eiweißfutter-Offensive

Entwicklung und Erprobung von Verarbeitungstechnologien für großkörnige Leguminosen

Projektträger: Landesverband der Maschinen- und Betriebshilferinge Thüringen e.V.
Projektkoordinator: ÖKOTREND Projekt und Marketing GmbH

2. VeggieFood – Original Thüringen

Entwicklung, Herstellung und Vermarktung von Fleischersatzprodukten auf der Basis von Eiweißpflanzen aus Thüringen mit optimierten ernährungsphysiologischen Eigenschaften

Projektträger: Thüringer Ökoherz e.V.
Projektkoordinator: ÖKOTREND Projekt und Marketing GmbH

Die Weiterentwicklung des Leguminosenanbaus in Thüringen in den kommenden Jahren wird im Wesentlichen von folgenden Faktoren abhängen:

- Entscheidung zur Weiterführung des Greenings in der neuen EU-Förderperiode ab 2020
- Ausgestaltung der Gemeinsamen EU-Agrarpolitik (GAP) nach 2020
- Gestaltung des KULAP Thüringen nach 2020
- Erweiterung des bestehenden Bekenntnisses der Thüringer Landesregierung zum gentechnikfreien Anbau um die gentechnikfreie Fütterung
- Teilhabe des Freistaates an der Entwicklung, Produktion und Vermarktung von Fleischersatzprodukten auf Eiweißpflanzenbasis

Referent:

Dr. Frank Augsten

Leiter des Referates Grundsatzfragen und strategische Planung im Stab der Ministerin
Thüringer Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft

email: frank.augsten@tmil.thueringen.de

fone: 0173 921 70 70

Pflanzliches Protein - ökologische und physiologische Aspekte

Gerhard Jahreis, Friedrich-Schiller-Universität Jena, Institut für Ernährungswissenschaften

In den letzten Jahren zeichnet sich eine erfreuliche steigende Nachfrage nach Körner-Leguminosen ab. Ein erhöhter Anteil von Körner-Leguminosen in der Ernährung hat positive Auswirkungen sowohl bezüglich einer nachhaltigen Land- und Ernährungswirtschaft als auch hinsichtlich gesundheitlicher Aspekte. Dennoch ist die Nutzung der Körner-Leguminosen in Europa entwicklungsbedürftig. Deshalb entfalten insbesondere Wissenschaftler aber auch Politiker Aktivitäten, um diese wertvollen Lebensmittel in größerem Umfang für den menschlichen Verzehr zu kultivieren. In den letzten beiden Jahren hat sich die Anbaufläche von z. B. Erbsen und Ackerbohnen in Deutschland deutlich erhöht. Auch die FAO (Food and Agriculture Organization) sieht Leguminosen als Teil einer nachhaltigen und zukunftsfähigen Ernährung und stellt fest: Hülsenfrüchte sind meist fettarm, aber nährstoffreich, enthalten einen hohen Anteil an Ballaststoffen und sind eine gute pflanzliche Proteinquelle. Alle diese Aktivitäten sollen die weltweite Produktion und die Verwendung von Leguminosen, wie z. B. Erbsen, Lupinen, Bohnen und Linsen, ankurbeln.

Vegetarische und vegane Ernährung liegen im Trend; ein Teil der Konsumenten versteht sich inzwischen als Flexitarier mit deutlich eingeschränktem Fleischverzehr. Somit steigt die Nachfrage nach Proteinalternativen in Form von Hülsenfrüchten und deren Verarbeitungsprodukten. Proteine fördern das Sättigungsgefühl und senken den Blutdruck; besonders pflanzliche Proteine beeinflussen den Lipidstoffwechsel günstig. Leguminosenmehle sind wichtige Quellen für pflanzliches Protein. Bei den untersuchten Mehlen aus Soja, Lupine, Kichererbse und grüner Erbse dominierten Soja und Lupine mit jeweils ca. 35 g Protein pro 100 g. Der Gehalt an Kernfaser mit einem hohen Anteil löslicher Ballaststoffe war mit 35 g pro 100 g bei Lupine am höchsten. Außerdem sind Lupine und Soja mit ca. 12 g pro 100 g arm an leicht verdaulichen Kohlenhydraten. Zukünftig könnten bei der Herstellung von z. B. Backwaren und Teigwaren stärkereiche und proteinarme Getreidemehle zu 10 - 20 % durch Leguminosenmehle substituiert werden. Dadurch wird das Protein des Getreides mit wertvollen Aminosäuren der Leguminosen aufgewertet.

Fazit: Ein Ersatz des tierischen Proteins ist bei Gesundheitsbewussten und ökologisch Orientierten (Veganer/Vegetarier/Flexitarier) unproblematisch. Es stehen verschiedene hochwertige pflanzliche Proteine und daraus hergestellte Erzeugnisse in Europa zur Verfügung (Import-Soja ungünstig: 17 Mill. ha Anbaufläche in Südamerika für Europa). Pflanzliche Proteine sind zwar ernährungsphysiologisch weniger hochwertig im Vergleich zu Milch- und Fleischprotein; andererseits wurden verschiedene gesundheitsfördernde Wirkungen nachgewiesen. Jenseits des Wachstums ist ein geringerer Gehalt an S-haltigen Aminosäuren in der Nahrung günstig für die Säuren-Basen-Balance.

Flexitarier können durch „Verdünnung des tierischen Proteins“ langsam adaptiert werden.

Wirkmechanismen pflanzlicher Proteine im Organismus

Gabriele I. Stangl, Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg

Viele Jahrzehnte hat man sich in der Ernährungsforschung vornehmlich mit der Bedeutung von Nahrungsfettsäuren, -sterolen, Ballaststoffen und Zuckern für den Stoffwechsel und die Entstehung von Krankheiten beschäftigt. Nahrungsproteine wurden in diesem Zusammenhang kaum beachtet. Erst in den letzten Jahren hat man sich verstärkt mit der Rolle von Nahrungsproteinen als Modulatoren klassischer Herz-Kreislauf-Risikofaktoren wie Blutlipide, Blutdruck, Blutglucose, und Körpergewicht beschäftigt. Die meisten hierzu verfügbaren Daten stammen aus epidemiologischen und tierexperimentellen Studien; lediglich für Untersuchungen zum Sojaprotein wurden auch mehrere Humaninterventionsstudien durchgeführt. Bei Auswertung der Datenlage gilt es allerdings zu bedenken, dass meist keine „reinen“ Proteinfractionen“ untersucht oder eingesetzt wurden. So lassen die Daten häufig nicht erkennen, ob die biofunktionellen Wirkungen tatsächlich von den Proteinen oder nicht vielmehr von den begleitenden Nähr- und Nahrungsinhaltsstoffen proteinreicher Lebensmittel stammen. Beim Vergleich von pflanzlichen mit tierischen Proteinquellen sollte im Besonderen bedacht werden, dass sich diese nicht nur in den Proteinen, sondern auch im Gehalt und der Art an Fettsäuren, Ballaststoffen und sekundären Pflanzenstoffen unterscheiden. Wenn es um die Aufklärung von Mechanismen der Proteinwirkung im Organismus geht, sollten diese Begleitsubstanzen möglichst eliminiert werden. Im Folgenden sollen am Beispiel der cholesterin- und blutdrucksenkenden Wirkung von Pflanzenproteinen mögliche Mechanismen diskutiert werden.

Daten lassen erkennen, dass Soja- und Lupinenproteinisolate im Vergleich zu tierischen Eiweißen die fäkale Ausscheidung von Cholesterin und Gallensäuren erhöhen. Im Falle des Sojaproteins wurde bereits nachgewiesen, dass dieser Effekt vermutlich auf eine Modifikation der Mizellenzusammensetzung zurückzuführen ist. Es kann jedoch auch nicht ausgeschlossen werden, dass Peptide auch die Steroltransporter im Darm direkt beeinflussen können. Durch die verminderte Absorption von Cholesterin und eine reduzierte ileale Rückabsorption von Gallensäuren wird in Folge in der Leber der Transkriptionsfaktor *sterol regulatory element-binding protein-2* (SREBP2) aktiviert und die Expression von LDL-

Rezeptoren erhöht. Diese vermehrte LDL-Rezeptorexpression scheint letztlich ursächlich zu sein für die beobachtete cholesterinsenkende Wirkung von Pflanzenproteinen.

Bezüglich der blutdrucksenkenden Wirkung scheinen vor allem kurzkettige Peptide und das Arginin als mögliche Mediatoren zu wirken. So wurden beispielsweise im Rahmen der Verdauung und Fermentation von Pflanzenproteinen Di- und Tripeptide entdeckt, die das Enzym *angiotensin converting enzyme* (ACE) inhibieren und somit die Bildung des vasokonstriktorisch wirkenden Angiotensin II hemmen zu können. Diese Wirkung beschränkt sich vermutlich nicht nur auf Pflanzenproteine, da solche hypotensiven Peptide auch in der Milch gefunden wurden. Ein weiterer möglicher Mechanismus der blutdrucksenkenden Wirkung besteht in der endogenen Synthese des vasodilatatorisch wirkenden Stickstoffmonoxids aus der Aminosäure Arginin, die in pflanzlichen Proteinen meist in größerer Menge vorliegt als in tierischen Proteinen. Für eine effiziente Blutdrucksenkung scheinen jedoch relativ große Mengen dieser Aminosäure erforderlich zu sein.

Zusammenfassend kann festgehalten werden, dass pflanzliche Proteine bzw. deren Abbauprodukte gewisse kardiovaskuläre Risikomarker günstig beeinflussen können. Die Mechanismen dieser Wirkungen reichen von Veränderungen in der enteralen Absorption bis hin zur Modifikation von Synthesewegen im Körper. Im Vergleich zu den bekannten Effekten von Fettsäuren und Ballaststoffen auf Krankheitsrisiken, sind die Wirkungen von Proteinen eher gering. Da pflanzliche Proteinquellen meist auch weitere ernährungsphysiologisch günstige Nährstoffe aufweisen, sollten Empfehlungen eher lebensmittelbasiert und weniger nährstoffbasiert erfolgen.

Innovative Lebensmittel mit pflanzlichem Protein und mikrobiologische Sicherheit

Denise Melde, Anna Joana Dittrich, Peggy G. Braun

Der Einsatz pflanzlicher Proteine in Lebensmitteln ist zunehmend festzustellen und wird durch die Beliebtheit fleischloser bzw. veganer Wurst- oder Convenienceprodukte beim Verbraucher noch verstärkt. Das Angebot an vegetarischen und veganen Fleischalternativen ist in Deutschland in den vergangenen zwei Jahren deutlich gestiegen. Im Jahr 2010 erzielte der Lebensmitteleinzelhandel mit derartigen Produkten (Fleisch- und Milchalternativen, pflanzliche Brotaufstriche, Frühstückscerealien) 208 Mio. €, im Jahr 2015 bereits 454 Mio. € Umsatz (IFH Köln, 2016).

Als sehr proteinreiche Pflanzen gelten beispielsweise Hülsenfrüchte, Getreide und Samen mit getreideähnlicher Zusammensetzung, Sprossen, Nüsse und Samen. Da zum Teil ein allergenes Potenzial beschrieben wird, muss sich die Verwendung der betreffenden Zutaten entweder aus dem Zutatenverzeichnis oder der Bezeichnung des Lebensmittels ergeben (detailliert Anhang II der Lebensmittel-Informationsverordnung -LMIV). Prinzipiell müssen die Produkte unter Verwendung pflanzlichen Proteins so gekennzeichnet werden, dass eine Täuschung für den Verbraucher ausgeschlossen werden kann.

Weitere Risiken für den Verbraucher ergeben sich beispielsweise aber auch durch den Eintrag krankmachender Mikroorganismen. So kann es zu einer mikrobiellen Kontamination, bspw. mit Salmonellen oder bestimmter als pathogen geltender *Bacillus*-Arten, beim Anbau, aber auch bei der Ernte, Trocknung bzw. Weiterverarbeitung und Lagerung kommen.

Um daraus dennoch mikrobiologisch unbedenkliche Lebensmittelzutaten herzustellen, wurden anhand der Lupinensaat verschiedene „Dekontaminationskonzepte“ unter Erhalt des wertvollen Lupinenproteins erprobt. Die Ausgangsbelastung sowie die einzelnen Verfahren sollen vorgestellt werden. Weiterhin wird die Anwendbarkeit der Lupinenproteine und –ballaststoffe in verschiedensten Lebensmittelklassen dargelegt.

Literatur:

IfH Köln. Umsatz mit vegetarischen und veganen Lebensmitteln in Deutschland in den Jahren 2010 bis 2015 (in Millionen Euro). <http://de.statista.com/statistik/daten/studie/515770/umfrage/umsatz-mit-vegetarischen-und-veganen-lebensmitteln-in-deutschland/> (zugegriffen am 20. April 2016).

Korrespondenzadresse:

Prof. Dr. Peggy G. Braun

Institut für Lebensmittelhygiene, Zentrum für Veterinary Public Health der Veterinärmedizinischen Fakultät; Universität Leipzig

An den Tierkliniken 1, 04103 Leipzig

Email: pbraun@vetmed.uni-leipzig.de

24. Ernährungsfachtagung der DGE-Sektion Thüringen, 10. November 2016

Rohstoffe und Produkte auf Leguminosenbasis

Karl Selg-Mann, purvegan GmbH
Bahnhofstr. 29, 67305 Ramsen

Im Vortrag wird ein kurzer Überblick über die Situation im Körnerleguminosenanbau aus der Sicht eines Verarbeiters gegeben, die Anforderungen des Marktsegments an die Produktqualität beschrieben und die Umsetzung anhand von Produktbeispielen gezeigt. In der Erwartung der bewussten Verbraucher umfasst dabei Produktqualität nicht nur chemische und physikalische Größen, sondern auch deren Auswirkungen auf die Gesundheit und es besteht eine verstärkte Nachfrage nach Lebensmitteln mit einer nachhaltigen Herkunft.

Verschiedene Faktoren, wie etwa die gestiegene Nachfrage nach pflanzlichen Lebensmitteln, haben in den vergangenen Jahren zu einem verstärkten Interesse an Körnerleguminosen in der Lebensmittelherstellung und damit auch an deren Anbau in Deutschland geführt. Leguminosen als N₂-bindende Pflanzen, sind vor allem im ökologischen Landbau wichtige Stickstoffquellen und ökologisch nachhaltige Lieferanten hochwertigen Proteins.

Erbse, Soja und Lupine werden in zunehmendem Maße zu Speisezwecken angebaut. Weitere Leguminosen, mit einem in der Lebensmittelherstellung noch wenig genutzten Potential, sind Ackerbohne, Kichererbse, Linse, aber auch fast vergessene Nutzpflanzen wie die Platterbse (*Lathyrus sativus*).

Im Vortrag wird über die praktischen Erfahrungen mit Soja und Lupine berichtet. Durch züchterische Bearbeitung wurden in den letzten Jahrzehnten bei beiden Arten große Fortschritte hinsichtlich der Anbaueignung und der Inhaltsstoffe erzielt: Lupine ist schon längst bitterstoffarm, Sojaanbau in Deutschland schon längst möglich und das ohne die häufig damit assoziierten Umweltprobleme.

Neben der Verfahrensweise der Proteinisolierung gibt es zahlreiche Anwendungsmöglichkeiten von Leguminosen in traditionellen und innovativen Produkten, bei denen Begleitstoffe im Produkt verbleiben. Es wird an Praxisbeispielen gezeigt, wie verschiedene Rohstoffeigenschaften genutzt werden können, um zu einer breiten Palette an Produkten auf Leguminosenbasis zu gelangen.

Erbse – heimische Hülsenfrucht: Beitrag zur pflanzenbetonten Ernährung

Free your taste! Denkt man an die traditionelle deutsche Küche, verbindet man diese vor allem mit Fleisch, Fisch, Käse und Milch. Über die letzten Jahre entwickelt sich jedoch ein gegenläufiger Trend zum wachsenden Konsum pflanzlicher Proteine: die Erbse kommt ins Rollen.

Wo aber liegen die Impulse für diese Entwicklung?

2016 ist das Internationale Jahr der Hülsenfrüchte. Ihre Vorteile für Mensch und Umwelt sind vielseitig. Durch die politische Verankerung in Deutschland in Form der Eiweißpflanzenstrategie tragen Erbse und Co. zu einer nachhaltigen Entwicklung in der Landwirtschaft bei. Darüber hinaus können die nährstoffreichen Leguminosen wichtiges Protein für die Ernährung von Mensch und Tier bei vergleichsmäßig geringem Flächenbedarf zur Verfügung stellen. Wenn dann noch die hohe Qualität der vollen Ladung Protein aus Hülsenfrüchten eingerechnet wird, ist klar, dass sie ein bestmöglicher Nährstofflieferant bei reduzierter Fleischkost sind. Sie verringern darüber hinaus nicht nur die Aufnahme von im Übermaß gesundheitsschädigenden Stoffen aus tierischen Produkten, sondern enthalten auch eine Vielzahl an sekundären Pflanzenstoffen, die gesundheitsfördernd sein können – und machen aus der Erbse eine runde Sache.

Wie steht der Verbraucher zum pflanzlichen Protein auf dem Teller?

Der Trend kommt an. Eine wachsende Anzahl an Veganern, Vegetariern und Flexitariern zeigen das deutlich. Dabei stellen sich Letztere als die Hauptkonsumenten und somit Zielgruppe speziell für Fleischanalogue heraus.

AMIDORI – Die Erbse am Ziel: 100% vegetarisch – 100% lecker

mjdori® ist ein innovatives Produkt aus pflanzlichem Protein mit fleischähnlicher Konsistenz. AMIDORI setzt sich zum Ziel die Herstellung soweit möglich „from field to fork“ in eigener Hand zu behalten. Und der Knackpunkt? Die Proteine stammen aus heimisch angebauten Erbsen. Auf künstliche Zusatzstoffe kann mjdori® verzichten – nicht aber auf Genuss!

Ernährungskommunikation über pflanzliche Proteine

24. Ernährungsfachtagung DGE Sektion Thüringen, 10.11.2016, Jena

Christine Brombach, Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaft, Wädenswil, Schweiz, christine.brombach@zhaw.ch

Tagtäglich werden Verbraucherinnen und Verbraucher mit einer Fülle von Informationen zu Ernährung und Essen konfrontiert. Diese Menge an Informationen ist kaum noch überschaubar, kann überfordern oder auch zu Unsicherheiten führen. Wissen Verbraucher, was «pflanzliche Proteine» sind? Obgleich es zu den Themen Verbraucherwahrnehmung von „Vitaminen“, „Fetten“ oder Nährwertkennzeichnung viele Studien gibt, wurde das Thema „pflanzliche Proteine“ bislang wenig untersucht.

Laut NVS II informieren sich zwei Drittel der Deutschen (66,3%) aus verschiedenen Informationsquellen über Ernährungsthemen, die jedoch als unterschiedlich glaubwürdig eingeschätzt werden. Frauen suchen weit häufiger als Männer Ernährungsinformationen, weil sie sich eher von Ernährungsthemen angesprochen fühlen. Eine wichtige Quelle für Ernährungsinformationen sind Angaben auf Lebensmitteln, allerdings werden diese Produktinformationen nicht immer richtig von Verbrauchern verstanden oder sogar fehlinterpretiert.

Das Thema „pflanzliche Proteine“ scheint für Verbraucher unter ganz anderen Perspektiven interessant zu sein: Proteine als Thema der Nachhaltigkeit, vegetarischer oder veganer Ernährungsweise, als Zukunftsthema oder Proteine aus alternativen Quellen.

Für erfolgreiche Ernährungsinformationen ist es wichtig, die Zielgruppe genau zu kennen, die jeweiligen Kommunikationskanäle entsprechend zu wählen und die Themen zielgruppengerecht und angepasst an deren Bedürfnisse anzubieten. Dazu gehört es auch, die Bedeutsamkeit und Alltagsrelevanz der Information hervorheben. Wichtig ist dabei, dass die Kommunikationsinhalte an die Lebenswelt der Verbraucher anknüpfen und nicht über ihre Köpfe hinweg dargestellt werden, wie es vielfach in der Vergangenheit bei an Verbraucher gerichteten Ernährungskommunikation der Fall war.