Nachhaltige Proteine und Nebenströme: Forscherteam klärt auf

Von der Kartoffelschale bis zum Presskuchen, der bei der Herstellung von Pflanzenölen entsteht: Bei der Verarbeitung von Lebensmitteln fallen fast immer Reststoffe an, die eigentlich zu gut für die Tonne sind und aus denen sich noch etwas anderes machen ließe. Die Verwertung dieser sogenannten Nebenströme kann Lebensmittelverschwendung reduzieren und sogar zu einer gesunden Ernährung beitragen, da sie immer noch zahlreiche hochwertige Nährstoffe enthalten – beispielsweise pflanzliche Proteine.

Von der Kartoffelschale bis zum Presskuchen, der bei der Herstellung von Pflanzenölen entsteht: Bei der Verarbeitung von Lebensmitteln fallen fast immer Reststoffe an, die eigentlich zu gut für die Tonne sind und aus denen sich noch etwas anderes machen ließe. Die Verwertung dieser sogenannten Nebenströme kann Lebensmittelverschwendung reduzieren und sogar zu einer gesunden Ernährung beitragen, da sie immer noch zahlreiche hochwertige Nährstoffe enthalten – beispielsweise pflanzliche Proteine.

In einem Projekt an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen beschäftigt sich ein Forschungsteam aktuell mit der Frage, wie Verbraucherinnen und Verbraucher Konzepte für nachhaltige Produkte und deren Nebenströme bewerten und welche Kriterien für sie kaufentscheidend sind. Kombiniert wird die Fragestellung mit dem Trend, dass heimische pflanzliche Proteinquellen immer stärker nachgefragt werden.

„Ganz konkret untersuchen wir Produkte, in denen Nebenströme aus proteinreichen Ackerbohnen, Lupinen und Hanf verarbeitet wurden, auf ihre Akzeptanz beim Konsumenten", sagt Prof. Dr. Andrea Maier-Nöth, die das Forschungsprojekt leitet. Dafür führte das Team 15 Gruppeninterviews mit jeweils vier Teilnehmenden, bei denen die Lebensmittel auch probiert werden konnten. Das Ergebnis: „Nachhaltige Proteine und der Begriff ‚Nebenströme' sind in der allgemeinen Öffentlichkeit kaum bekannt, auch nicht bei der eher ernährungs- und gesundheitsbewussten jüngeren Zielgruppe." Die Vorteile müssten daher klar kommuniziert werden, damit die Relevanz innovativer Produktideen wie Hanfdrinks, Käseersatz aus Ackerbohnen oder Lupinenkaffee vom Verbraucher überhaupt erkannt werde. Ideen sind Social-Media-Kampagnen zur Wissensvermittlung oder Kennenlern- und Probieraktionen direkt beim Händler vor Ort.

„In einem zweiten Schritt führen wir eine deutschlandweite Konsumentenstudie mit mehr als 2000 Verbrauchern durch, um eine geeignete Kommunikationsstrategie für die Produkte zu entwickeln", sagt Andrea Maier-Nöth. Diese reichten von der Gestaltung der Verpackungen über den geeigneten Standort im Geschäft bis zu gezielten Werbemaßnahmen, um Vertrauen aufzubauen und Wissen über die Produkte zu vermitteln.

Weiterführende Informationen

Das Projekt „Nebenströme" wird vom Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg finanziert. Die Lebensmittelabfälle, die bei der Lebensmittelproduktion anfallen, sollen in verschiedenen innovativen Produkten weiterverwertet werden.

Pressemitteilung

09.02.2023
Quelle: Hochschule Albstadt-Sigmaringen

Weitere Informationen

- Hochschule Albstadt-Sigmaringen
- Projekt Nebenströme