



# **Die vegane** *Revolution*

## Der Absatz pflanzlicher Alternativen zu Fleisch und Milch wächst. Ein unumkehrbarer Trend, getrieben von Flexitarismus und steigendem Umweltbewusstsein.

Pflanzenbasiertes Essen, veganisierte Rezepte, alternative Proteine – Lebensmittel und Gerichte, die ohne tierische Produkte auskommen, gehören zu den wichtigsten Trends unserer Zeit. Das konstatiert die österreichische Ernährungs- und Trendforscherin Hanni Rützler in ihrem «Food Report 2023». Die Zahl der Flexitarier, die ihren Fleischkonsum bewusst reduzieren, nimmt zu. Genauso die Zahl der Vegetarierinnen und Veganer. Dem zugrunde liegt der Fakt, dass sich ein wachsender Teil der westlichen Gesellschaft umweltbewusster, klimaschonender, tierfreundlicher und gesünder ernähren möchte. Im deutschen «Trendreport Ernährung 2022» des Netzwerks Nutrition Hub und des Bundeszentrums für Ernährung geben 71 Prozent von über 100 befragten Expertinnen und Experten an, es handle sich dabei um «die wichtigste und unumkehrbare Entwicklung dieser Dekade». Dies untermauern diverse internationale wie nationale Berichte, Studien und Analysen.

Die Schweiz ist keine Ausnahme. In einer Umfrage des Prüfungs- und Beratungsunternehmens Deloitte Schweiz gaben 2021 vier von fünf Konsumentinnen und Konsumenten an, dass Nachhaltigkeitsaspekte ihre Essgewohnheiten beeinflussen. Eine immer wichtigere Rolle kommt hierbei Ersatzprodukten zu, sprich pflanzlichen Alternativen zu Fleisch, Fisch, Milch(produkten), Eiern und Honig. Dazu gehören etwa Seitanschnitzel, Quornnuggets, Erbsenproteinburger, Haferdrinks, Cashewjoghurts oder Löwenzahnhonig. Mehrere Studien bescheinigen diesen Produkten eine vergleichsweise gute Ökobilanz. Fleischersatzprodukte, heisst es etwa im Bericht «Fleisch der Zukunft» (2019) des deutschen Bundesumweltamts, seien klima- und ressourcenschonender als das tierische Original.

Wer den «Schweizer Fleischersatz-Report» (2021) und den «Schweizer Milchersatz-Report» (2022) des Bundesamtes für Landwirtschaft (BLW) sowie den «Plant Based Food Report 2022» der Detailhändlerin Coop konsultiert, wird feststellen: noch handelt es sich um Nischenmärkte, doch seit Jahren steigen Nachfrage und Produktauswahl stark an. So hat sich laut BLW der Umsatz von Fleischersatzprodukten innerhalb von fünf Jahren fast verdoppelt, jener von Milchersatzprodukten ist um knapp 80 Prozent gestiegen. Und laut Deloitte und dem Coop-Report will fast jede und jeder Zweite auch in Zukunft gleich viel oder noch mehr pflanzliche Ersatzprodukte (gentechnikfrei) kaufen. Dass ein solcher Markt gerade der Biobranche Chancen bietet, liegt auf der Hand – gleichzeitig birgt er Konfliktpotenzial (Seite 8).

### Umstellen statt aufhören

Derweil treibt der Veganismus auch auf dem Bioacker Blüten. Davon zeugen biovegan bewirtschaftete Knospe-Betriebe (Infobox rechts und Seite 10). Die Ethikerin und Landwirtin Sarah Heiligtag betreibt im zürcherischen Hinteregg einen solchen Lebenshof, den «Hof Narr». Seit vier Jahren unterstützt sie zudem Landwirtinnen und Landwirte, die ihre Betriebe auf biovegan umstellen möchten.

«Das hat anderen Betrieben aufgezeigt, dass es echte Optionen gibt», sagt Sarah Heiligtag. So hat sie kürzlich den 109. Betrieb bei der Umstellung begleitet. Die Gründe dafür seien meist ethischer und ökologischer Natur. Vielen gehe es vor allem auch um die Vermeidung von Tierleid. Hier seien gleich zwei neue Tendenzen feststellbar, sagt Sarah Heiligtag. Eine gehe weg von der Schlachtung, hin zur Umstellung auf die Produktion von pflanzlicher Nahrung. Die andere Tendenz gehe zurück zur Hof- und Weidetötung. Welchen Weg die Betriebe auch einschlagen, immer brauche es viel Durchhaltewillen, sagt Sarah Heiligtag. «Man kann eine solche Umstellung nicht halbherzig durchziehen. Es braucht umfassende Vorabklärungen und viel Überzeugung.» *René Schulte und Ann Schärer*



### Biovegan und biozyklisch-vegan

«Vegan» ist mittlerweile nicht mehr nur eine Ernährungs-, sondern auch eine Bewirtschaftungsform: In der bioveganen Landwirtschaft gibt es Betriebe, die viehlos produzieren, und es gibt Lebens- oder Archehöfe. Zudem wird zwischen biovegan und biozyklisch-vegan unterschieden.

Biovegane Landwirtschaft ist eine sehr offene, sich stetig verändernde Definition. Sie lässt den Betrieben viel Raum für eigene Interpretationen. Eine Zertifizierung ist nicht möglich. Biozyklisch-vegan bewirtschaftete Betriebe wiederum basieren auf den Richtlinien von Adolf Hoops (1932–1999), der in den 1950er-Jahren Grundlagen für eine zukunftsweisende, pflanzenbasierte und nutztierfreie Landbewirtschaftung entwickelt hat. Seit 2017 sind die biozyklisch-veganen Richtlinien per Beschluss des Weltrats der IFOAM (Internationale Vereinigung der ökologischen Landbaubewegungen) global als veganer Ökostandard anerkannt.

Probleme bei der Umstellung auf biovegan haben meist eine soziale Komponente, sagt Beraterin Sarah Heiligtag (Artikel links). Eine Elterngeneration etwa, die neuen Ideen skeptisch gegenübersteht (Seite 10). Ein anderes häufiges Problem seien über Jahre weiterlaufende, bindende Verträge. Die zwei wichtigsten Tipps von Sarah Heiligtag für Umstellerbetriebe:

- Sich umfassend beraten lassen; dazu gehört auch, herauszufinden, wo noch Marktpotenzial vorhanden ist.
- Informationen sammeln und sich mit anderen, ähnlich denkenden Betrieben vernetzen.

Weitere Informationen gibt es auf der Website von Sarah Heiligtag. *ann*

[www.transformation.org](http://www.transformation.org)

Was soll es sein? Kuhmilch oder Mandeldrink? Der Markt mit pflanzlichen Ersatzprodukten wächst, der vegane Lebensstil wird salonfähig. Auch auf Biohöfen. *Illustration: Simone Bissig; Bilder: FiBL; Adobe Stock*