



Slow Food[®] Deutschland e.V.

Fleischersatzprodukte: Gutes Gewissen im Kühlregal?

PRESSEINFORMATION - Berlin, 29. Juli 2019

Noch während der laufenden Grillsaison wetteifern kapitalintensive Unternehmen weiter um die beste Fleischalternative für Grill und Burger. Der Hype um vegane Patties hat seit dem Beyond Burger neue Ausmaße angenommen und Fleischersatz wird aufgrund der Debatten um Klimawandel und Tierwohl ein immer lukrativeres Geschäft. Ab August bringt auch Aldi einen neuen veganen Burger auf den Markt. Slow Food sieht darin eine Gewinnmaximierung durch gutes Gewissen - langfristige Lösungen hingegen bleiben aus.

Der Markt für Fleischersatzprodukte wächst seit Jahren und floriert weiter. Jüngst angeheizt haben ihn amerikanische Unternehmen wie Beyond Meat, die eine neue Ära des veganen Bratlings einläuteten. In Textur, Optik und Geschmack ahmen diese Fleisch täuschend echt nach und sollen damit vor allem Fleischesser davon überzeugen, ihren Fleischkonsum drastisch zu reduzieren. Aldi zieht jetzt nach und stockt sein Sortiment mit dem veganen „Wonder Burger“ auf, dessen Hauptbestandteile Sojaprotein, Kokosöl und Maisstärke sind. An diesem Ersatz-Trend kritisiert Slow Food, dass hoch verarbeitete Produkte wie diese als Nahrungsmittel grundsätzlich problematisch sind und den Menschen außerdem immer weiter vom Ursprung seiner Grundnahrungsmittel entfernen. Der Ersatz stille außerdem in erster Linie das schlechte Gewissen der Menschen. Das konsequente Umdenken verbunden mit der Einsicht, dass kein Lebensmittel in unverhältnismäßigen Mengen konsumiert werden dürfe, bleibt aus. Dazu Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland: „Diese neuen Produkte bringen die Ur-Slow-Food-Frage nach dem Ursprung unseres Essens wieder auf den Tisch. Die alles entscheidenden Fragen sind auch hier, aus welcher Art von Landwirtschaft das Soja, der Mais und die Kokosnuss kommen und ob sie sozial und ökologisch verantwortungsvoll erzeugt und weiterverarbeitet wurden. Letzteres wage ich aufgrund der industriellen und kapitalintensiven Strukturen unserer Nahrungsmittelbranche zu bezweifeln. Denn hier entscheiden Menge und Preis“.

Den Fleischkonsum drastisch zu reduzieren ist auch aus Sicht von Slow Food längst überfällig. Alles Tierische per se zu verschmähen greift dem Verein jedoch zu kurz. „Wir brauchen Wiederkäuer, die wir auf Wiese und Weide tier- und artgerecht als Teil einer nachhaltigen Kreislaufwirtschaft halten. Sie unterstützen uns dabei, die Bodengesundheit und die Artenvielfalt zu erhalten und das Klima zu schonen“, so Hudson. Beim Genuss tierischer Erzeugnisse motiviert der Verein Verbraucherinnen und Verbraucher zu einem gesunden Mittelmaß zurückzufinden. So auch Sebastian Junge, Mitglieder der Slow Food Chef Alliance und Besitzer des Restaurants „Wolfs Junge“ in Hamburg: „Wir brauchen keinen Ersatz für den haltlosen Konsum von Fleisch, sondern viel weniger aber dafür gutes Fleisch. Und wir brauchen die Wertschätzung grandioser vegetarischer Speisen, die keinen vermeintlichen Fleischmangel kompensieren müssen“. Solche Speisen können selbst zubereitet werden und zwar aus wertvollen Proteinquellen wie Linsen, Bohnen und Erbsen sowie saisonalem Gemüse aus der Regi-

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin



Slow Food[®] Deutschland e.V.

on, erzeugt von ökologisch arbeitenden Landwirtinnen und Landwirten.

Ein Rezept für selbstgemachte Gemüsekugeln von Sebastian Junge
finden Sie [-> hier](#).

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeuger sowie die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln. **Slow Food Deutschland e. V.** wurde 1992 gegründet und zählt über 85 lokale Gruppen. Insgesamt ist Slow Food in über 170 Ländern mit diversen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Als Slow-Food-Mitglied ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. www.slowfood.de
V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin