

Alternative Proteine – So schmeckt die Zukunft mit New Food

- Düsseldorf im Januar 2023
- Podcast: Länge 3:41 Minuten

Begrüßung: „Ich grüße Sie!“

1. Herr Kroner, immer mehr Menschen wollen sich fleischlos ernähren und suchen nach alternativen Proteinen: Was wird denn da in Zukunft so alles auf unseren Tellern landen?

O-Ton 1 (Heinz Jürgen Kroner, 30 Sek.):

„Alternative Proteine werden uns in vielen verschiedenen Bereichen der Lebensmittelproduktion begegnen: Vom Schokoriegel bis zum 3D-gedruckten Steak werden wir alles in den Regalen finden, was wir heute auch im normalen Bereich verzehren. Es geht natürlich darum, dass wir in Zukunft mit weniger Emissionen, mit weniger Verbrauch von Rohstoffen produzieren, auf der anderen Seite auch von der Massentierhaltung wegkommen und insofern mit modernen Technologien Alternativen zu natürlichem Rind-, Schweine- oder Fisch-Fleisch produzieren können.“

2. Wie werden diese alternativen Proteine eigentlich hergestellt?

O-Ton 2 (Heinz Jürgen Kroner, 33 Sek.):

„Es gibt verschiedene Evolutionsstufen: Auf der einen Seite gibt es auf Pflanzenbasis basierende Produkte, die bereits heute in Supermärkten zu finden sind. Mittlerweile arbeitet man mit Inhaltsstoffen, die aus Mikroorganismen stammen, um die Produkte näher an das natürliche Fleischempfinden heranzubringen. Und die neuesten Technologien, die aber auch am vielversprechendsten möglicherweise für die Zukunft sind, ist die Stammzellentechnologie, in der man mithilfe von tierischen Stammzellen, die aber nie ein Tier wirklich berührt haben, alternatives Fleisch züchtet.“

3. Aber wollen und werden die Menschen diese alternativen Produkte überhaupt essen?

O-Ton 3 (Heinz Jürgen Kroner, 22 Sek.):

„Absolut! Umfragen zeigen, dass bereits zwei Drittel der Konsumenten sich sehr gut vorstellen können, alternative Produkte zu konsumieren und es teilweise auch schon tun. Auf der anderen Seite haben wir auch eine repräsentative Umfrage bei internationalen Chefköchen gemacht, die sich durch die Bank sehr gut vorstellen können, alternative Produkte einzusetzen und diese auch in ihrem Tagesgeschäft zu verwenden.“

4. Wie ist der aktuelle Stand in der Entwicklung dieser alternativen Produkte?

O-Ton 4 (Heinz Jürgen Kroner, 28 Sek.):

„Gut, Sie haben sicherlich auch der Presse entnommen, vor einigen Jahren war das schon, dass es einen ersten Hamburger gab, der im Grunde im Labor produziert worden ist, der einen Preis von 300.000 Dollar etwa hatte. Da wollen wir und da müssen wir natürlich von weg. Und wir sehen durchaus da einige sehr vielversprechende Technologien und Produkte, die schon sehr weit gediehen sind. Es gibt beispielsweise in Singapur bereits einen Testmarkt für auf Basis von Stammzellen produzierten Hühnchenfleisch, offensichtlich sehr erfolgreich.“

5. Wann rechnen Sie damit, dass sich dieses „New Food“ auch hierzulande durchsetzen wird?

O-Ton 5 (Heinz Jürgen Kroner, 23 Sek.):

„Es gibt da technisch einige Hürden noch zu nehmen. Wobei sicherlich auch einiges an Aufklärung notwendig ist, dass wir hier nicht über Alchemie oder ‚Schwarze Magie‘ reden, sondern Technologien nutzen und Produkte im Grunde weiterentwickeln, die bereits auch heute schon existieren. Und ich denke, in zehn Jahren etwa werden wir durchaus einen sehr nennenswerten Marktanteil bereits sehen, was alternative Produkte angeht.“

Heinz Jürgen Kroner von GEA über New Food, das Essen der Zukunft. Vielen Dank für das Gespräch!

Verabschiedung: „Ich danke Ihnen!“

HINWEISE AN DIE REDAKTION

- Den Bericht Neuland New Food finden Sie [hier](#)
- Bild-, Ton- und Videomaterial zum Bericht finden Sie [hier](#)
- Informationen zu GEA finden Sie [hier](#)
- Weitere Artikel zu New Food finden Sie [hier](#)
- Folgen Sie GEA auf [lin](#) [tw](#) [yt](#)

Media Relations

Anne Putz
VP Media Relations
Peter-Müller-Str. 12, 40468 Düsseldorf
Telefon +49 211 9136-1500
anne.putz@gea.com

Fanny Förster
Media Relations Manager
Peter-Müller-Str. 12, 40468 Düsseldorf
Telefon +49 211 9136-1504
fanny.foerster@gea.com

Über GEA

GEA ist weltweit einer der größten Systemanbieter für die Nahrungsmittel-, Getränke- und Pharmaindustrie. Der 1881 gegründete und international tätige Technologiekonzern fokussiert sich dabei auf Maschinen und Anlagen sowie auf anspruchsvolle Prozesstechnik, Komponenten und umfassende Servicedienstleistungen. Mit mehr als 18.000 Beschäftigten in fünf Divisionen und 62 Ländern generierte der Konzern im Geschäftsjahr 2021 einen Umsatz von mehr als 4,7 Mrd. EUR. Weltweit verbessern die Anlagen, Prozesse und Komponenten von GEA die Effizienz und Nachhaltigkeit von Produktionsprozessen. Sie tragen erheblich dazu bei, den CO₂-Ausstoß, den Einsatz von Plastik und Lebensmittelabfall zu reduzieren. Dadurch leistet GEA einen entscheidenden Beitrag auf dem Weg in eine nachhaltige Zukunft, ganz im Sinne des Unternehmenszwecks „Engineering for a better world“.

GEA ist im deutschen MDAX und im STOXX® Europe 600 Index notiert und gehört zu den Unternehmen, aus denen sich die Nachhaltigkeitsindizes DAX 50 ESG und MSCI Global Sustainability zusammensetzen. GEA ist zudem im Dow Jones Sustainability Europe Index notiert.

Weitere Informationen finden Sie im Internet unter gea.com.

Sollten Sie keine weiteren Mitteilungen der GEA erhalten wollen, senden Sie bitte eine E-Mail an pr@gea.com.