

Nummer 03822-PIA03
Datum 29.04.2022
Kontakt Antje Krieger
Telefon 089 9222-3692
Telefax 089 9212-3692
E-Mail antje.krieger@baywa.de

BayWa sieht die Welt am Anfang einer pflanzlichen Revolution – Protein Zukunftsbericht veröffentlicht

Neuer Geschäftsbereich „New Protein Solutions“ verbindet Agrargeschäft mit Lebensmittelverarbeitung

München, 29. April 2022 – Bereits Mitte der 2030er Jahre wird sich das Verhältnis zwischen konsumierten Tier- und Pflanzenprodukten in Richtung der pflanzlichen Alternativen verschoben haben. Dies geht aus dem ersten [BayWa Protein Zukunftsbericht](#) hervor. Die BayWa rechnet demnach damit, dass der Anteil an Flexitariern, Vegetariern und Veganern in der westlichen Welt weiter zunehmen wird. Um den weltweit steigenden Proteinbedarf der Konsumenten zu decken, nehmen sowohl das Angebot an proteinreichen Lebensmitteln als auch die Zahl der Proteinquellen im kommenden Jahrzehnt zu. Dabei werden sowohl tierische als auch pflanzenbasierte Produkte ihren Platz haben.

BayWa AG
PR/Corporate Communications/
Public Affairs
Arabellastr. 4
81925 München

Telefon
+49 89 9222-3680

Telefax
+49 89 9212-3680

Internet
www.baywa.com / Presse

„Nach unserer Markteinschätzung stehen wir am Beginn einer pflanzlichen Revolution“, sagt Prof. Klaus Josef Lutz, Vorstandsvorsitzender der BayWa AG. „Das starke Wachstum der Weltbevölkerung führt auch zu einem höheren Bedarf an Nahrungsmitteln. Um diesen Bedarf zu decken, werden alternative Proteinquellen in zehn, 20 Jahren eine noch wichtigere Rolle im Ernährungssystem

Datum 29.04.2022

Seite [2](#)

spielen.“ Aktuell mache der Krieg in der Ukraine sehr deutlich, was Versorgungssicherheit global bedeutet. Die Menschen in Entwicklungs- und Schwellenländern seien durch den Ausfall der Ukraine als Getreidelieferant akut von Hunger bedroht.

BayWa Vorstandsmitglied Marcus Pöllinger, der unter anderem das deutsche Agrargeschäft verantwortet, ergänzt: „Alternative Proteine sind Teil unserer Wachstumsstrategie im Agrarbereich. Als Partner der Landwirte und Bindeglied zwischen der Erzeugung auf den Höfen, der Verarbeitung und dem Lebensmitteleinzelhandel leisten wir aktiv einen Beitrag dazu, dass Menschen Zugang zu hochwertigen Nahrungsmitteln haben. Dazu gehört auch, die Proteinversorgung von Morgen nachhaltig zu sichern.“

Im neuen Geschäftsbereich „New Protein Solutions“ verbindet die BayWa dafür landwirtschaftliche Erzeugung mit technologischer Lebensmittelverarbeitung. Neben dem Handel von pflanzenbasierten Rohstoffen investiert das Unternehmen in technologiebasierte Protein-Start-ups und neue Partnerschaften zur Protein-Extraktion. „Der Markt basiert bisher weitgehend auf herkömmlichen Verarbeitungsmethoden. In Zukunft werden wir neue Produktionstechnologien sehen, die die bestehenden Produkte nicht nur noch besser machen, sondern auch gänzlich neue Lebensmittel ermöglichen“, sagt Kristal

Datum 29.04.2022

Seite [3](#)

Robles-Golan, Head of New Protein Solutions bei der BayWa. „Neue Rohstoffe und Technologie-Sprünge bei der Verarbeitung werden weitere Verbesserungen bei Geschmack und Preis nach sich ziehen und damit letztlich auch die Nachfrage weiter ankurbeln.“

Die Analyse im Protein Zukunftsbericht basiert auf der Erhebung unterschiedlicher Messwerte aus Beobachtungen, einer Umfrage mit 250 Teilnehmerinnen und Teilnehmern sowie Experteninterviews. Im Zuge dessen sind Kristal Robles-Golan und ihr Team auch selbst zu Konsumenten geworden. Sie haben mehr als 80 pflanzenbasierte Proteinprodukte, die aktuell im Lebensmitteleinzelhandel als Alternative zu Milch, Käse, Fleisch und Fisch verkauft werden, getestet und bewertet. Als Kernkennzahl wurde der Net Promoter Score errechnet.

Mit einem Net Promoter Score von 25 Prozent schneiden Trinkmilch-Alternativen in der Befragung am besten ab. Hafermilch und Co. sind in der Mitte der Gesellschaft angekommen. Die Etablierung von Alternativ-Käse steckt indes noch in den Anfängen. Hier ergab der Net Promoter Score einen Wert von minus 27,5 Prozent. Der Herstellungsprozess ist je nach Käsesorte komplex. Durch den Einsatz von Präzisions-Fermentationstechnologien werden sich die

Datum 29.04.2022

Seite 4

Käsealternativen dem tierischen Original in Geschmack und Textur in Zukunft jedoch immer weiter annähern.

Hinweis: Unter www.twitter.com/BayWaPresse finden Sie uns auf Twitter.

Weitere druckfähige Pressefotos, Footage-Material und Videostatements können Sie sich – ohne Registrierung – im BayWa Mediapool unter <https://www.baywa.com/mediapool/> herunterladen.

Redaktion:

Antje Krieger, BayWa AG

Pressereferentin Corporate Communications

Tel. 089 9222-3692, Fax 089 9212-3692

E-Mail: antje.krieger@baywa.de