

INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Agrar-Landesrätin Michaela Langer-Weninger

und

Food-Trend-Forscherin Hanni Rützler

am

Freitag, 20. Oktober 2023

zum Thema

FOODREPORT

**Trends und Perspektiven für die
oö. Landwirtschaft**



Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Presse
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-11412
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

„Ernährung und Landwirtschaft sind untrennbar miteinander verbunden. Am Markt treffen landwirtschaftliche Produkte als Angebot auf die Wünsche der Verbraucher als Nachfrage. Eine nachfrageorientierte Produktion ist der Schlüssel um die heimische Landwirtschaft langfristig wettbewerbsfähig zu halten und stabile Einkommen für unsere Bauernfamilien zu gewährleisten. Die Arbeit von Food-Trend-Forscherin Hanni Rützler bildet einen entscheidenden Ausgangspunkt für die zukünftige Ausrichtung der öö. Landwirtschaft. Basierend auf ihren Forschungsergebnissen können wir zielgerichtete Maßnahmen setzen und erfolgreiche Strategien für die Zukunft gestalten. Ich freue mich, dass sie ihre Expertise auch in meinem Expertenrat für Kreislaufwirtschaft und Bioökonomie einbringt“, betont Agrar-Landesrätin Michaela Langer-Weninger.

Food-Trends: Chancen und Risiken erkennen

Die Landwirtschaft ist mit weitreichenden Veränderungen konfrontiert. Der Kampf gegen den Klimawandel, neue Wertehaltungen aber auch geänderte Ernährungsgewohnheiten findet Niederschlag im Konsumverhalten. Zwangsläufig wirkt sich das natürlich auch auf die diversen landwirtschaftlichen Sparten und Produkte aus. *„Food-Trends zeigen an, wohin sich die Nachfrage konsumentenseitig verlagert und welche betrieblichen Chancen als auch Risiken sich dadurch ergeben“*, erklärt Agrar-Landesrätin Michaela Langer-Weninger: *„Die Dringlichkeit, sich mit diesen Entwicklungen auf agrarpolitischer wie betrieblicher Ebene auseinanderzusetzen, liegt auf der Hand. Um die öö. Landwirtschaft nachhaltig, solide und gleichzeitig ertragsstark aufzustellen, war es mir daher wichtig, Hanni Rützler in den Expertenrat für Kreislaufwirtschaft und Bioökonomie zu holen. Ihre Forschung bietet wichtige Erkenntnisse und Ausgangspunkte für die Strategie unserer ‚Firma öö. Landwirtschaft‘.“*

Food-Trends sind aber nicht alternativlos und schon gar keine One-fits-all-Lösungen. Auch das ist Agrar-Landesrätin Michaela Langer-Weninger wichtig zu betonen: *„Jeden Trend einfach mitzumachen, führt früher oder später ins Aus. Angesichts der Vielfalt an neuen Möglichkeiten geht es mehr denn je darum, herauszufinden, welche Sparte, welches Produkt und welche Produktionsweise zu meinem persönlichen und betrieblichen Profil passt. Dabei ist Fokus und Weitblick*

vonnöten – sowie der kontinuierliche und enge Austausch zwischen allen Food-System-Partnern. So kann auch der Wandel hin zu mehr Nachhaltigkeit entlang der Wertschöpfungskette beschleunigt werden. Die Lebensmittelindustrie beschäftigt sich bereits intensiv mit diesem Thema, wir in der Land- und Forstwirtschaft sind – schon aus Eigeninteresse – gefordert, hier Schritt zu halten“, so Langer-Weninger.

Trend-Analyse: Langfristige Entwicklungen erkennen

„Gefühlt gibt es so viele Food-Trends wie Menschen. Diese Vielfalt an Trends darf aber nicht dazu führen, dass wir den Fokus für die zentralen Entwicklungen verlieren“, betont LRⁱⁿ Langer-Weninger: „Der Food Report kanalisiert die vielen Strömungen auf eine Quintessenz und liefert eine zuverlässige, forschungsbasierte Einschätzung, welche Food-Trends dauerhaft relevant sein werden. Das ermöglicht es der Land- und Lebensmittelwirtschaft, die Chancen des Wandels zu nutzen und gleichzeitig Risiken frühzeitig zu erkennen.“

Oberösterreich als führendes Tierhaltungsbundesland blickt natürlich besonders genau auf die Entwicklung von rein pflanzenbasierten Ernährungsformen. Aber auch die Zuwendung zum (importierten) Billigsegment als Auswirkung der Teuerung beschäftigt die Bäuerinnen und Bauern. Sie fragen sich:

- Ist Regionalität und Tierwohl zur reinen Marketingstrategie verkommen?
- Warum nimmt Fleisch den Weg vom Powerfood zum Problemnahrungsmittel?
- Revolutionieren Food-Trends die Landwirtschaft, oder führen sie zu einer Diversifikation?
- Kommen Lebensmittel bald aus dem Labor?

Position sichern: Agrar-Bundesland Nr. 1 bleiben

„Oberösterreich ist das Agrarlandesland Nummer 1 und will es bleiben“, betont Agrar-Landesrätin Michaela Langer-Weninger: „Mit einem Produktionswert von 2,4 Mrd. Euro ist die ‚Firma oö. Landwirtschaft‘ eines der größten Unternehmen des Landes. Jeder unserer 29.173 Betriebe ist als ‚Produktionswerk‘ unverzichtbar. Schon jetzt ernährt ein Landwirt 140 Menschen. In Zukunft wird dieses Verhältnis noch weiter auseinanderdriften. Ressourceneffizienz, Digitalisierung sowie das Erkennen und Nutzen neuer Ernährungstrends spielen daher eine immer

wichtigere Rolle. Das Land Oberösterreich setzt mit dem 2 Mio. Euro dotierten Zukunftsfonds Anreize für agrarische Forschung und Entwicklung. Über die Invest- und Existenzgründungs-Förderung werden zusätzlich betriebliche Adaptierungen und Neuorientierungen unterstützt.“

Planungshilfe und Ideengeber

Gerade im Vorfeld einer betrieblichen Veränderung wie etwa der Hofübernahme kann der Foodreport von Hanni Rützler eine Planungshilfe und ein Ideengeber sein. *„Unsere Jungbäuerinnen und Jungbauern setzen sich intensiv mit den Zukunftstrends und betrieblichen Potentialen auseinander. Die Erkenntnisse aus dem Foodreport von Hanni Rützler können hier weiteren wichtigen Input geben um die richtige Entscheidung bei der Ausrichtung des Betriebes zu liefern“*, so Langer-Weninger.

FOODREPORT 2024 – Wohin geht die Reise?

„Wenn man einen konsistenten Ausblick wagt, in welche Richtung sich die Food-Welt entwickeln könnte oder sollte, ist Resilienz das wichtigste Stichwort“, so Food-Expertin Hanni Rützler: *„Gemeint ist die Abkehr von einer Agrar- und Lebensmittelwirtschaft, in der Effizienz den Takt vorgibt, und zugleich das Hinwenden zu einem Ernährungssystem bei der die Anpassungsfähigkeit im Mittelpunkt steht. Es handelt sich dabei um eine Transformation, die sich in zahlreichen Food-Trends wie ‚Plantbased Food‘ oder ‚Circular Food‘ schon seit Längerem ankündigt, aber noch viel zu wenig in Gang gekommen ist. Diese Trends sind geeignet die nötige Verschiebung von linearer Produktivität zu zirkulärer Erneuerbarkeit zu vollziehen.“*



© Foodreport 2024, zukunftsInstitut

Resilienz bedeutet auch Offenheit gegenüber Innovationen

„Resilienz, die Anpassungsfähigkeit an die Umwelt und die immer offensichtlicheren klimatischen Veränderungen, ist kein Retro-Projekt. Sie zu entwickeln wird uns nur gelingen, wenn wir auch die technologischen und mikrobiologischen Innovationen nutzen, die von der Wissenschaft und von kreativen Start-ups auf der ganzen Welt vorangetrieben werden“, ist Ernährungswissenschaftlerin und Trendforscherin Hanni Rützler überzeugt. Eines dieser Produktionsverfahren ist die sogenannte CRISPR-Technologie. *„Sie ist einfach zu implementieren und zudem erschwinglich. Würden die regulatorischen Hürden überwunden, könnte das mithilfe dieser Methode gewonnene Saatgut auch kleinen Betrieben, auf denen in Europa die Landwirtschaft basiert, ein zukunftstaugliches Wirtschaften ermöglichen“,* so Rützler. Noch seien die Widerstände in der Branche massiv, was identitätspolitisch durchaus nachvollziehbar sei. Doch erste wichtige Stimmen motivieren auch dazu, sich mit der neuen Technologie ohne ideologische Scheuklappen auseinanderzusetzen.

ESSKULTUR IM WANDEL

*„Einst als Powerfood geschätzt, sieht man Fleisch, Milch und Co. heute zunehmend kritisch. Längst macht sich die Erkenntnis breit, dass ein Kurswechsel, hin zu deutlich mehr Plant Food ansteht. Food-Industrie, Gastronomie und Politik treiben den Wandel voran. Das alles spielt sich vor dem Hintergrund einer neuen Jobrealität mit flexiblen Arbeitszeit- und Arbeitsort-Modellen ab. Bewährte Essgewohnheiten werden auf den Kopf gestellt. Die traditionellen Hauptmahlzeiten weichen der neuen Esskultur *Snackification*“, subsumiert Hanni Rützler.*

PLANTS FOR FUTURE

Fleisch- und Wurstwaren dominieren zusammen mit Milch und Milchprodukten seit mehr als einem halben Jahrhundert die Speisepläne in unserer Esskultur und ziehen sich wie ein roter Faden durch fast alle Mahlzeiten. Die intensivierte Tierhaltung, die in vielen Ländern zur Massenproduktion ausartete, blieb nicht ohne Folgen für Umwelt und Klima. *„Die Tierwirtschaft ist heute – mit wenigen Ausnahmen – nicht mehr in die gesamte landwirtschaftliche Aktivität integriert – und darin liegt das Problem. Fleisch hat so den Weg vom Powerfood zum Problemnahrungsmittel genommen“,* erklärt Forscherin Hanni Rützler.

Die Klimakrise boostert den fleischlosen Lifestyle

Zu einem Mainstreamthema wurde die Problematik der Fleisch- und Milchproduktion und des hohen Konsums tierischer Lebensmittel schließlich durch die Klimakrise. *„Das Umwelt- und Klimamotiv ist mittlerweile zum wichtigsten Grund für die Reduktion des Konsums tierischer Nahrungsmittel geworden. Anhand einer aktuellen Studie aus der Schweiz (COOP Basel 2023) sieht man das gerade die jüngere Generation dem Konsum an tierfreien Lebensmitteln und Speisen positiv gegenübersteht.“*

Drei Hebel für die kopernikanische Wende der Esskultur

1) Plant-based Food-Industrie

Sie arbeitet auf sensorischer Ebene auf eine Umkehrung der tierischen Veredelungswirtschaft

hin. Statt pflanzliche in tierische Kalorien zu verwandeln, versucht sie, den tierischen Geschmack in pflanzlichen Produkten zu simulieren.

2) Innovative Gastroszene

In und abseits der Top-Gastronomie zeigt eine wachsende Zahl an Köch:innen wie pflanzliche Gerichte zubereitet werden können. Dabei werden Produkte herangezogen, die über das, was wir in unserem Alltagsverständnis als pflanzlich begreifen, weit hinausgeht.

3) Klima- und Gesundheitspolitik

Das Ernährungskonzept der Planetary Health Diet soll als Grundlage für einen weltweiten Wandel der Nahrungssysteme dienen, zusammen mit den Arbeiten des Weltklimarats (IPCC).

THE GREEN TASTE OF THE FUTURE

„Wir stehen an der Schwelle zu einer Revolution in der Lebensmittelproduktion. So sehen es zumindest die weltweit boomenden Start-ups in der Food-Tech-Branche. Das Mission Statement lautet: So wie wir die Art und Weise der Energieerzeugung ändern müssen, müssen wir auch die Art und Weise der Lebensmittelproduktion ändern“, erklärt Trend-Forscherin Rützler.

Neue Lebensmitteltechnologien versprechen neue Lösungen

Weltweit weist der Markt an Produktentwicklungen, die ohne Milch, Fleisch oder Eier auskommen, ein kontinuierliches, wenn auch zuletzt schwächeres Wachstum auf. Im Handel finden sich derzeit vor allem pflanzliche Ersatzprodukte. Aber auch Produkte aus Mykoproteinen, Mikroalgen, Makroalgen, Pilzen, Insekten oder Seetang sind schon in Supermärkten zu finden. In Singapur wurde Ende 2020 erstmals Hühnerfleisch aus der In-vitro-Produktion zugelassen. In den USA laufen

die Zulassungsverfahren, und Israel hat die Produktion und Vermarktung von In-vitro-Fleisch und -Fisch zu einem prioritären nationalen Ziel erklärt.

Best-Practice-Beispiele für Novel Foods

Schokolade ohne Kakao

BEST PRACTICE: NOCOA

Jährlich gehen Millionen Hektar Regenwald verloren, auch um die weltweite Nachfrage nach Kakao zu befriedigen, dem zentralen Ausgangsprodukt für Schokolade. Das Münchner Start-up Planet A Foods nutzt Verfahren der Präzisionsfermentation, um aus regionalen Produkten, beispielsweise Hafer und Sonnenblumensamen, Ersatz für Kakao zu entwickeln und damit die Schokoladenproduktion nachhaltiger zu machen. Die ersten kakaofreien Schokoladenprodukte, die über die Confiserie Seidl auch online vertrieben werden, tragen daher stimmigerweise den Namen NoCoa.

nocoa.com | planet-a-foods.com | seidl-confiserie.de/nocoa

Die Stärke der Kartoffel

BEST PRACTICE: ROYAL AVEBE

Royal Avebe ist ein niederländisches Unternehmen, das sich auf die Herstellung von pflanzenbasierten Lebensmitteln sowie weiteren Produkten aus Kartoffelstärke und Kartoffeleiweiß spezialisiert hat. Das Unternehmen wurde 1919 von einer Gruppe von Landwirten gegründet, die beschlossen, ihre Kartoffelernte gemeinsam zu vermarkten. Heute beschäftigt Avebe über 1.300 Mitarbeiter:innen und arbeitet weltweit mit Kunden zusammen, um innovative Lösungen und Produkte aus Kartoffeln zu entwickeln. Die Kartoffel ist ein vielseitiges Gemüse, das als Quelle für Proteine, Ballaststoffe und Stärkeinhaltsstoffe dient. Durch die Verwendung von Kartoffelstärke und -protein können Produkte wie pflanzliche Burgerpattys und Milch ohne Kuh hergestellt werden.

avebe.com

Fisch aus dem Labor

BEST PRACTICE: BLUU SEAFOOD

Als erstes Unternehmen in Europa konzentriert sich das deutsche Food-Tech-Unternehmen Bluu Seafood auf die kommerzielle Herstellung von zellbasiertem Fisch. Bluu Seafood ist es gelungen, seine Fischzell-Linien für das 3D-Wachstum in Suspension ohne Mikroträger oder andere Gerüste zu adaptieren. Dies ist ein entscheidender Schritt auf dem Weg zur nachhaltigen Produktion von kultiviertem Fisch in industriellem Maßstab. Das Unternehmen produziert bereits knusprige Fischbällchen und Fischstäbchen, die möglicherweise schon Ende 2023 in Singapur in den Markt eingeführt werden. Sashimi und Lachsfilet befinden sich im Prototype- bzw. R&D (Research & Development)-Stadium.

bluu.bio



Bild: Bluu Seafood, Wim Jansen



Bild: Nature's Fynd

Pilz-Protein für Optimisten

BEST PRACTICE: NATURE'S FYND

Das amerikanische Unternehmen Nature's Fynd stellt mithilfe von Pilzen der Art *Fusarium flavolapis* ein Protein namens Fy für Fleisch- und Milchersatzprodukte her. Die Fermentationstechnologie benötigt im Vergleich zu tierischen Proteinquellen nur einen Bruchteil an Wasser, Land und Energie. Mit nur etwa einem Prozent der Anbaufläche produziert sie mehr als 120-mal so viel Fy pro Hektar wie Rindfleisch und kann sogar in städtischen Gebieten ohne Regen angebaut werden.

naturesfynd.com

TREND-UPDATE

„Food-Trends lassen sich als eine Suchbewegung in unserer Esskultur verstehen. Sie spiegeln sowohl die Sehnsüchte der Konsument:innen als auch den für Landwirtschaft, Lebensmittelproduktion, Handel und Gastronomie relevanten Wertewandel wider“, so Hanni Rützler.

PLANT-BASED FOOD

Die kulinarische Aufwertung von pflanzlicher und pflanzenbasierter Ernährung ist voll im Gange. Die ökonomische Relevanz pflanzenbasierter Ernährung kommt in den zunehmenden Umsätzen mit veganen Ersatzprodukten zum Ausdruck.

Pflanzen erfinden sich neu

Dank neuer Technologien erfinden sich Pflanzen seit einigen Jahren neu. *„Die Fleisch- und Fischersatzprodukte haben mittlerweile in Bezug auf Geschmack und Konsistenz enorme Fortschritte gemacht. Dabei ermöglichen es unter anderem neue Technologien, die lange Liste der notwendigen Zutaten und Zusatzstoffe zu reduzieren“,* so Food-Expertin Rützler.

Nur was schmeckt, kann überzeugen

Immer mehr Konsumenten wollen sich alternativ ernähren und probieren daher immer neue Marken aus. *„Zu selten aber überzeugen diese offenbar geschmacklich. Die Hersteller reagieren inzwischen darauf. Anders als in den ersten Boomjahren suchen sie nicht vordringlich nach weiteren neuen Ausgangsprodukten. Sie konzentrieren sich stattdessen auf die sensorische Verbesserung“,* berichtet Rützler.

GEGENTRENDS ZU PLANT-BASED FOOD

Vegourmets: Vegetable, not Plant-based

Sich vegetarisch oder vegan zu ernähren geht auch ohne Fleischersatzprodukte. Immer mehr Köch:innen, vor allem in der Spitzengastronomie, verzichten bei vielen ihrer Gerichte auf Fleisch und Fisch und kreieren aus Gemüse, Obst, Getreiden, Hülsenfrüchten, Pilzen und Kräutern originäre Speisen, bei deren

Genuss niemand das Tierische vermisst. Kochbücher, Influencer, Vlogs und Co. transportieren diesen Trend in die Privathaushalte.

Real Omnivores: Vielfalt statt Verzicht

Eine vielfältige, nachhaltige und Neuem gegenüber aufgeschlossene Ernährung ist das Leitmotiv dieses Trends. Ökologische Überlegungen und die Sorge um die Gesundheit des Planeten münden dabei nicht in Verzichtsgeboten. Im Gegenteil: Real Omnivores stehen für die Neugier auf die große kulinarische Vielfalt, die unsere Welt zu bieten hat, einschließlich Exoten wie Insekten, Algen und Schnecken. Sie stehen auch für die Aufgeschlossenheit gegenüber Foodtech-Innovationen wie In-vitro-Fleisch und Nahrungsmittel aus Mikroorganismen.

Carneficionados: Well raised and done

Fleisch und Fisch gehören immer schon zur menschlichen Nahrung. Das ethische und ökologische Problem des Fleischkonsums wurde erst durch die industrielle Massentierzucht wirklich virulent. **Carneficionados**, als Fleischliebhaber, verzichten daher nicht auf den Genuss, sie setzen auf Fleisch aus nachhaltiger, qualitätsbewusster, klima- und tierfreundlicher Produktion, auf wertschätzende Verarbeitung – und essen Fleisch maßvoll.

DIE FACETTEN DER REGIONALITÄT

„Regional verkommt oft zu einer bloßen Marketing- Strategie. Die Avantgarde der Produzenten und Köche präzisiert und befeuert die Idee aufs Neue“, konstatiert Hanni Rützler.

Aus regional entwickelt sich lokal

Anfang der 1990er Jahre erließ die EU erstmals eine Verordnung zum Schutz von Ursprungsbezeichnungen. Viele Hersteller drängten daraufhin, für ihre Produkte ein entsprechendes Qualitätssiegel zu erlangen und lösten damit einen Regionalitätstrend aus. *„Angeschoben durch Marketingpraktiken von Handel und Tourismuswirtschaft entwickelte sich der **Local-Food-Trend** rasch in Richtung **Mainstream**. Das PR-fokussierte Regional-Branding verwässerte jedoch rasch die ursprünglichen Trendkriterien“, so Hanni Rützler und weiter: „Damit wurde eine Schärfung und Adaptierung des Trends zum **„New Local“** herbeigeführt. Es*

entstand die 99% Prozent Origin-Regel, eine Renaissance der Erzeugermärkte, und diverse Urban-Farming-Initiativen.“

Die Avantgarde-Gastronomie verschrieb sich Mitte der 2000er dann einer radikalen Saisonalität und begann die kulinarischen Potenziale von Wild Food (Gräser, Flechten, Pilze etc.) auszuloten. **Brutal Lokal** lautet ihr Motto.

WEITERE ZENTRALE TRENDS

TRENDS GEGEN LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Nach **Re-use und Zero-Waste-Food-Trends**, wo es primär um die Reduzierung oder Vermeidung von Abfällen ging, ist man inzwischen beim **Circular Food-Trend** angekommen. Dieser Trend vereint die vorangegangenen Strömungen, kennzeichnet sich aber durch einen viel konzentrierteren Blick auf unsere Lebensmittel. „So werden Bestandteile von Ausgangsprodukten, die bei der Verarbeitung bestimmter Lebensmittel keine Verwendung finden, wie etwa Schalen oder Kerne als wertvolle Ressource wahrgenommen. Es entstehen immer mehr Ideen, wie man Reste nicht nur für Tierfutter oder zur Herstellung von Biogas verwenden, sondern zu Lebensmitteln verarbeiten kann“, berichtet Hanni Rützler.

REGENERATIVE FOOD

„Hierbei geht es nicht mehr bloß darum, sich nachhaltig zu ernähren, regenerativ solle es vielmehr sein, sprich der Planet soll mit Lebensmitteln aus kohlenstoffreduzierter Landwirtschaft aktiv geheilt werden“, fasst Hanni Rützler zusammen. Regenerative Food schaut also nicht primär auf den Teller, sondern legt den Fokus auf den Ackerboden. „Regenerative Landwirtschaft setzt auf organische Düngung, Fruchtfolge, Bodendeckung und Verwurzelung. Denn all diese Maßnahmen verschaffen ausgelaugten Böden Regeneration. Gleichzeitig erhöhen sie deren Kapazität, Kohlenstoff zu speichern“, erläutert Hanni Rützler.

Best-Practice-Beispiele für Regenerative Food

Mit Sonnenenergie zur regenerativen Fleischproduktion

BEST PRACTICE: WHITE OAK PASTURES

Regenerative Landwirtschaft und erneuerbare Energien sind zwei wichtige Säulen für eine nachhaltigere Zukunft. White Oak Pastures, ein Familienbetrieb in Bluffton, Georgia, USA, hat gezeigt, dass es möglich ist, Fleischproduktion und Kohlenstoffbindung im Boden zu verknüpfen. Das Unternehmen kooperiert mit einem der größten Solarstromproduzenten der USA, der Silicon Ranch, um Weideflächen und Solarkollektoren zu kombinieren. Die Vorteile sind vielfältig: Kohlenstoffspeicherung, Wiederherstellung der Artenvielfalt und gesündere Böden. Eine vielversprechende Partnerschaft, die zeigt, wie Regeneration in der Landwirtschaft und Energiegewinnung Hand in Hand gehen können. whiteoakpastures.com

© Foodreport 2024, zukunftsInstitut