

Flexitarier auf dem Vormarsch

Fleischkonsum / Die flexible, manchmal fleischlose Ernährung nimmt zu.

GOSSAU Der Konsum von Fleisch wird zusehends kontrovers diskutiert. Wer die Statistiken kennt, kann durchaus den Schluss ziehen, dass Fleisch aus der Mode gerät. Wenn die Fleischbranche Zukunftsszenarien entwickelt, kommt sie nicht um die Frage herum, ob ein gänzlicher Verzicht die beste Möglichkeit ist, die Ressourcen zu schützen. Christoph Egger, Leiter Business-Unit Fleisch bei Micarna in Bazenheid SG, erklärte am Mittwoch, dass die traditionelle Viehzucht ein Schwerpunkt der weltweiten Agrarproduktion bleiben wird.

Andere Proteine

Wie Christoph Egger weiter ausführte, würden sich grundsätzlich vier mögliche Szenarien für die Zukunft des Fleischkonsums abzeichnen:

Besser statt mehr: Konsumenten legen mehr Wert auf die Qualität des Fleisches, das sie essen.

Pflanzliche Alternativen: Statt richtiges Fleisch werden Fleischalternativen aus Pflanzen konsumiert.

Insekten: Der Verzehr von Insekten anstelle von «normalem» Fleisch nimmt zu.

Labor-Fleisch: Die Fleischproduktion verlagert sich ins Labor; Tiere müssten keine mehr gehalten werden.

Wie Egger sagt, ergänzen sich die vier Szenarien gegenseitig. Gleichwohl bremsen sie den herkömmlichen Fleischkonsum. Dass der Fleischkonsum generell sinkt, liegt laut Egger aber nicht an den neuen Entwicklungen, sondern an den Flexitariern. Diese verzichten teilweise auf Fisch, Fleisch oder Milchprodukte und haben laut Egger die grössere Wirkung auf den Fleischmarkt als etwa vegane Konsumenten. Fest steht laut Egger auch, dass sich die Proteinversorgung zugunsten pflanzli-

cher Quellen verändern wird. Trotzdem würden die Veränderungen der Konsumgewohnheiten auf dem Fleischmarkt noch kein grundsätzliches Umdenken nötig machen. Wie Egger sagte, sei das Potenzial der Zukunftskonzepte für alternative Proteinversorgung noch gering.

Trends verändern Branche

Hingegen gebe es klare Trends, die die Branche viel stärker beeinflussen: So wollen Konsumenten Produkte mit kurzer Kochzeit. Produkte, die ein gewisses Niveau an Kochkunst benötigten, seien eher weniger gefragt. Hinzu komme die Diskussion um Zusatzstoffe in den Lebensmitteln, die Reduktion von Salz- und Zuckergehalten sowie die verstärkte Nachfrage nach vorgegarten Produkten.

Wie Christoph Egger sagt, seien es diese Faktoren, die die Sortimentsentwicklung bei Micarna vor allem beeinflussen würden. *Isabelle Schwander*

Mehr Marktanteile

Anicom-Verwaltungsratspräsident Heinz Mollet und Geschäftsführer Stefan Schwab haben ein anspruchsvolles Jahr 2018 hinter sich gebracht. Wie sie an der GV in Gossau SG am Mittwoch sagten, erwirtschaftete Anicom im vergangenen Geschäftsjahr mit 88 Vollzeitstellen und einem Volumen von 1,28 Millionen Nutztieren einen Umsatz von 494,9 Millionen Franken. Das Unternehmensergebnis fällt mit 268056 Franken tiefer aus als im Vorjahr. Trotzdem gelang es der Anicom, Marktanteile zu gewinnen. *is*