



Medienmitteilung, 22. Oktober 2021

## **Disruption im traditionellen Lebensmittelmarkt – Alternative Proteine werden immer beliebter – HSG-Start-ups bei den erfolgreichsten in diesem Feld**

*Das [HSG FoodTech Lab](#) des Instituts für Technologiemanagement an der Universität St.Gallen (ITEM-HSG) hat KonsumentInnen in der Schweiz, Deutschland und Österreich zu ihrer Meinung über Alternativen zu tierisch erzeugten Proteinen befragt. Die Studie untersuchte das Potenzial alternativer Proteine und die Möglichkeit, mit ihnen den steigenden Konsum bei wachsender Bevölkerung zu decken. Die beliebteste Alternative: pflanzliche Proteine. Für diese Alternative besteht momentan die höchste Zahlungsbereitschaft bei den Konsumenten. Nichtsdestotrotz ist sie niedriger als jene für tierische Proteine. Gleichzeitig steigen weltweit die Investitionen in Start-ups, die sich mit Alternativproteinen beschäftigen – darunter HSG-Spin-offs.*

Die Weltbevölkerung wird bis zum Jahr 2050 voraussichtlich auf zehn Milliarden Menschen wachsen. Um den Bedarf der Bevölkerung weiterhin decken zu können, muss die Nahrungsmittelproduktion bis dahin um 56 Prozent steigen. Alternative Proteine sind dabei ein Schlüsselfaktor. Die Studie des HSG FoodTech Lab untersuchte die allgemeine Akzeptanz von alternativen Proteinen und die Bereitschaft von Konsumenten, einen höheren Preis im Vergleich mit tierischem Protein zu bezahlen.

Untersucht wurde dabei die Akzeptanz hinsichtlich fünf Kategorien alternativer Proteine: pflanzliche, algenbasierte, insektenbasierte, fermentierte und im Labor gezüchtete. Die Ergebnisse der Studie zeigen, dass pflanzliche Proteine mit 75,3 Prozent nicht nur das am meisten akzeptierte Proteinersatzprodukt sind, sondern dass die Befragten auch bereit sind, den höchsten Preis unter den Alternativen zu bezahlen, welcher jedoch nach wie vor 17 Prozent unter demjenigen tierischer Proteine liegt.

### **HSG-Start-ups erhalten Finanzierung für FoodTech**

Dietmar Grichnik, Professor für Entrepreneurship an der Universität St.Gallen, stellt fest, dass viele Start-ups in Europa in den aufstrebenden FoodTech-Bereich einsteigen. Dazu zählen auch mehrere Gründerinnen und Gründer aus dem HSG-Umfeld. Der HSG-Absolvent Raffael Wohlgensinger zum Beispiel ist Mitgründer des Berliner Startups [Formo](#), das ein milchfreies, fermentiertes Protein herstellt und kürzlich mit 42 Millionen Euro die grösste Finanzierungsrunde für ein FoodTech-Unternehmen in Europa abgeschlossen hat. [Planted](#), ein in der Schweiz ansässiges Unternehmen, von HSG-Alumni Pascal Bieri mitgegründet, wurde auf Platz 1 der 100 besten Schweizer Start-ups 2021 gewählt und erhielt 19 Millionen Franken für die Erweiterung ihres Portfolios pflanzlicher Fleischersatzprodukte.

### **54 Prozent können sich alternative Proteine vorstellen**

Die hohe Akzeptanz von Produkten wie «Beyond Meat» und «Impossible Burger» ist denn auch auf die steigende Beliebtheit von fleischlosen Produkten zurückzuführen. Die Studie ergab, dass sich insgesamt 54 Prozent der Befragten vorstellen können, ihre tierischen Proteine durch alternative Ernährungsangebote zu ersetzen. Die Gründe dafür sind unter anderem Bedenken hinsichtlich des Tierschutzes, der Umwelt und der eigenen Gesundheit. Robert Schreiber, Projektleiter am HSG FoodTech Lab, ist überzeugt, dass neben dem Geschmack und dem Preis alternativer Proteinprodukte bald auch die Nährwertangaben und die gesundheitlichen Aspekte bei der Entscheidungsfindung an Bedeutung gewinnen werden. Eine besonders hohe Akzeptanz sei auch bei algenbasierten und fermentierten Proteinen zu beobachten, die in der Studie eine Akzeptanz von über 60 Prozent

aufweisen. Da fermentierte Produkte wie Soja und Joghurt immer beliebter werden, könnte die Akzeptanz ähnlich wie bei den pflanzlichen Proteinalternativen weiter steigen. Proteine auf Insektenbasis seien mit 30,7 Prozent am wenigsten von den Studienteilnehmenden akzeptiert.

### **Weiterentwicklung von im Labor gezüchtetem Fleisch**

Der weltweite Markt für alternative Proteine beläuft sich derzeit auf insgesamt etwa 15 Milliarden US-Dollar. Mit einer erwarteten jährlichen Wachstumsrate von rund 8,6 Prozent wird der Markt bis zum Jahr 2025 voraussichtlich 22,8 Milliarden USD betragen. Aufgeschlüsselt nach Gruppen werden die höchsten Wachstumsraten für Insektenproteine und im Labor gezüchtete Proteine prognostiziert. Für im Labor gezüchtetes Fleisch wird eine jährliche Wachstumsrate von rund 15 Prozent erwartet, wobei der Markt im Untersuchungsjahr 2020 mit nur 0,22 Milliarden USD noch am kleinsten war.

### **Start-ups und Investitionen nehmen deutlich zu**

Alternative Proteine stellen nachhaltige und gesunde Optionen für Verbraucher und Erzeuger gleichermaßen dar. Die Akzeptanz und das Bewusstsein der Verbraucher für die verschiedenen Optionen nimmt zu. Angesichts steigender Investitionen, die bei zahlreichen Start-ups alternativer Proteine auf der ganzen Welt zu beobachten sind, besteht in den kommenden Jahren die Möglichkeit, den bisher traditionellen Fleischmarkt tierischer Proteinherkunft wesentlich umzugestalten.

In Zusammenarbeit mit der globalen Daten- und Analyseplattform Dealroom wurde im Rahmen der Studie denn auch eine Analyse der Investitionen in Start-ups für alternative Proteine erstellt. Diese Auswertung hat ergeben, dass die weltweiten Investitionen in Start-ups, die sich der Herstellung alternativer Proteine widmen, exponentiell steigen. Seit 2015 wurden von Risikokapitalgebern 7,4 Milliarden Euro in den Bereich der alternativen Proteine investiert. Wenn man bedenkt, dass von 2015 bis 2017 insgesamt nur 0,6 Milliarden Euro investiert wurden, ist dies ein gewaltiger Anstieg.

Das White Paper zur Studie finden Sie als PDF-Attachment.

### **Kontakt für Rückfragen:**

Prof. Dr. Dietmar Grichnik, Professor für Entrepreneurship und Technologiemanagement  
Institut für Technologiemanagement an der Universität St.Gallen (ITEM-HSG)

[dietmar.grichnik@unisg.ch](mailto:dietmar.grichnik@unisg.ch), [www.item.unisg.ch](http://www.item.unisg.ch)

Robert Schreiber, Projektleiter am HSG FoodTech Lab

[robert.schreiber@unisg.ch](mailto:robert.schreiber@unisg.ch), [www.foodtechlab.ch](http://www.foodtechlab.ch)