

Datum: 21.02.2016

**NZZ** am Sonntag



Berner Fachhochschule  
Haute école spécialisée bernoise

NZZ am Sonntag  
8021 Zürich  
044/ 258 11 11  
www.nzz.ch/sonntag

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 126'855  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 375.019  
Abo-Nr.: 1074128  
Seite: 29  
Fläche: 108'326 mm<sup>2</sup>



Die Goji-Beere wird in der traditionellen chinesischen Medizin als Arznei gegen allerlei stressbedingte Leiden eingesetzt.

# Vegan ist das neue Bio

Rein pflanzliche und besonders gesunde Esswaren verkaufen sich äusserst gut. Die Grossverteiler wollen sie zum Milliardengeschäft machen. **Von Franziska Pfister**

**ARGUS**  
MEDIENBEOBACHTUNG

Medienbeobachtung  
Medienanalyse  
Informationsmanagement  
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG  
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich  
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01  
www.argus.ch

Argus Ref.: 60676676  
Ausschnitt Seite: 1/3



NZZ am Sonntag  
8021 Zürich  
044/ 258 11 11  
www.nzz.ch/sonntag

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 126'855  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 375.019  
Abo-Nr.: 1074128  
Seite: 29  
Fläche: 108'326 mm<sup>2</sup>

**D**ie Wunderfrucht wächst in der Mongolei und hilft angeblich gegen fast alles, von Schlafstörungen bis Unfruchtbarkeit. Das hat sich herumgesprochen und der Goji-Beere ein Plätzchen in den Regalen von Aldi gesichert. Die Frucht zählt zum sogenannten Superfood: exotische Beeren, Körner, Algen und Samen, die überdurchschnittlich viele Vitamine, Antioxidantien und Mineralstoffe haben sollen.

Besonders gesunde und vegane Esswaren versprechen, das nächste Riesengeschäft zu werden. Immer mehr Menschen wollen weniger tierische Produkte konsumieren oder zumindest ab und zu rein pflanzliche Mahlzeiten zu sich nehmen. «Der Markt mit veganen Produkten könnte so gross werden wie der mit Bio-Produkten», sagt der Mediziner David Fäh, Dozent für Ernährung und Diätetik an der Berner Fachhochschule.

Das entspricht immerhin knapp zehn Prozent aller Lebensmittel. In der Schweiz gingen 2014 Bio-Produkte für 2,2 Mrd. Fr. über die Ladentische, das Segment wächst jedes Jahr um mehrere Prozent. Noch rangieren vegane Produkte weit abgeschlagen. Doch wenn sie kulinarisch überzeugen, werden vermehrt auch «Teilzeit-Veganer» zugreifen, ist Fäh überzeugt.

Die Grossverteiler schicken sich an, diese margenstarke Nische zu erobern. Coop, der bereits «Bio» zum Durchbruch verhalf, bietet zurzeit 150 vegane Produkte unter seiner Eigenmarke an. Bei der Migros sind es unter dem Bio-Label Alnatura deren 75. Beide Händler wollen aufgrund der grossen Nachfrage das Sortiment ausbauen. Einige vegane Artikel verzeichneten ein zweistelliges Umsatzwachstum, sagt ein Coop-Sprecher.

Nicht länger wollen die Grossverteiler den Markt Reformhäusern und Bioläden überlassen, die mit teuren Spezialprodukten Kasse machen. Führender Anbieter für vegane Lebensmittel in der Schweiz ist Vegi-Service. Das Thurgauer KMU produziert selbstentwickelte Fleisch- und Käseersatz-Produkte, die in Reformhäusern und im eigenen Online-Shop vertrieben werden. Ein Teil der Ware geht ins Ausland. Das rentiert, weil Zwischenhändler weitgehend umgangen werden.

«Seit Jahren kommen wir kaum nach, die ständig steigende Nachfrage zu erfüllen», sagt Geschäftsführer Andreas Läufer, der Vegi-Service 1997 zusammen mit seiner Frau ge-

gründet hat. Die Produktion sei jedoch aufwendig und mit viel Handarbeit verbunden.

## Eine vegane Fondue-Mischung aus Kartoffelstärke und Hefe ist der Renner im Online-Shop von Vegi-Service.

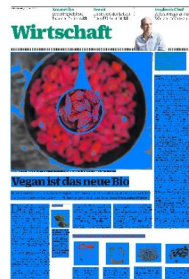
Ein Renner sei Ersatzkäse - in flüssiger und harter Form, sagt Läufer. Vegi-Service hat sogar eine vegane Fondue-Mischung entwickelt. Ins Caquelon kommt kein Käse, sondern eine gelbliche Masse aus Kartoffelstärke und Hefe - Kenner nennen es «Vondue».

Pflanzliche Produkte zum Fleisch- und Milchersatz liegen international im Trend. So bahnt sich in Deutschland gerade eine kleine Revolution in der Fleischindustrie an. Letztes Jahr lancierte die Wurstmarke Rügenwalder Mühle sieben fleischlose Würste, seither gehen die Verkäufe durch die Decke. Ende 2016 soll Vegi-Wurst bereits ein Drittel des Firmenumsatzes beitragen. Der Familienbetrieb arbeitet an ersten veganen Rezepturen und schätzt laut Presseberichten, dass in einigen Jahren jede zehnte Wurst in Deutschland kein Fleisch mehr enthalten wird. Das wären immerhin 100 000 Tonnen pro Jahr.

Eine St. Galler Bratwurst besteht neben Fleisch zu einem Viertel aus Milch - für Veganer ein doppeltes No-Go. An der Fleischtheke der Grossverteiler stehen ihnen bis jetzt nur wenig Alternativen zur Verfügung. Die Migros führt Cornatur Grill Ribs, Coop vegane Nuggets und Gehacktes. Alle drei Artikel basieren auf Soja und Weizenprotein.

Dass Nischenmärkte attraktiv sein können, beweist die Firma Schär mit glutenfreien Produkten. Eigentlich sind diese für Allergiker bestimmt, aber trotz hohen Preisen greifen weit mehr Leute zu. Die Südtiroler haben den Umsatz in zehn Jahren auf 260 Mio. € verfünffacht und wurden vom Erfolg überrollt.

Im Fachhandel sind auch veganer Blätterteig und vegane Schlagcrème erhältlich. Allerdings sind das kleine Chemiebomben, vollgestopft mit Emulgatoren und Stabilisatoren. «Es ist ein Trugschluss, zu glauben, vegane Milchersatz-Produkte seien grundsätzlich gesünder als konventionelle», sagt David Fäh. Der Mediziner rät vom Kauf solcher Imitate ab, da sie weit stärker verarbeitet sind als konventionel-



NZZ am Sonntag  
8021 Zürich  
044/ 258 11 11  
www.nzz.ch/sonntag

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 126'855  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 375.019  
Abo-Nr.: 1074128  
Seite: 29  
Fläche: 108'326 mm<sup>2</sup>

le. Pflanzliche Fette müssen gehärtet werden, um die gesuchte Konsistenz und Haltbarkeit zu erreichen, tierische dagegen nicht.

Mancher Zusatz kann sogar gefährlich sein. Afa-Algen beispielsweise weisen von Natur aus Giftstoffe auf. Bei Proben des Kantonalen Laboratoriums Thurgau überschritten vier Produkte den Grenzwert. Lauter werden auch Warnungen vor möglichen Pestizid-Rückständen in den Beeren Goji und Acai. Aus ökologischer Sicht ist es zudem fragwürdig, Früchte um die halbe Welt zu transportieren. Nicht zuletzt, weil heimische Sorten wie Johannis- und Heidelbeeren einen ähnlich hohen Nährstoffgehalt haben und erst noch weit günstiger frisch erhältlich sind.

Die Migros geht indes davon aus, dass den exotischen Lebensmitteln dieses Jahr noch grössere Aufmerksamkeit zukommen wird. Zumindest preislich werden die Grossverteiler wohl für eine gewisse Entspannung sorgen. «Oft ist es so, dass bei steigender Nachfrage und grösserer Einkaufsmenge die Preise sinken», sagt der Coop-Sprecher.

## Spirulina



**Mikroalgen gelten als Vitaminbomben und werden als Pulver zu hohen Preisen verkauft. Das Kantonale Laboratorium Thurgau fand 2013 jedoch in 4 von 21 Proben hochgiftiges Mikrocystin, 11 Produkte waren nicht zugelassen.**

## Teure vegane Lebensmittel und Superfood



Damit sich pflanzliche Schlagcrème steif schlagen lässt, sind sechs Stabilisatoren und drei Emulgatoren nötig. Dafür hat «Schlagfix» nur halb so viele Kalorien wie Vollrahm.



Das vegane Joghurt aus Kokosmilch von Harvest Moon kostet achtmal so viel wie ein Bio-Joghurt vom Grossverteiler. Ausserdem enthält es doppelt so viele Kalorien.



Sportler mischen Chia-Samen gern ins Müesli. Im Fachhandel sind 100 g für 5 Fr. zu kaufen, in der Migros kosten sie die Hälfte. Laut Experten haben Leinsamen eine ähnliche Wirkung.



Die Acai-Beere wächst im Amazonasgebiet. Sie enthält Antioxidantien und soll den Alterungsprozess verlangsamen. Ein Beutel mit 75 g pulverisierten Beeren kostet um die 23 Fr. (frp.)