

## Nachhaltige Ernährung im Wandel: Ein Blick auf die NewMeat Akademie

Entdecken Sie die spannende Diskussion über pflanzenbasierten Ernährung bei der NewMeat Akademie 2024 in Salzburg.



*Veganes Essen wird nicht mehr als Bestrafung empfunden, sondern als Ausdruck eines modernen Lebensstils. © Unsplash / Maddi Bazzocco*

### Die Zukunft der pflanzenbasierten Ernährung: Ein Blick auf die NewMeat Akademie 2024

In Salzburg diskutierten Experten über die Entwicklungen und Herausforderungen im Bereich **pflanzenbasierter Produkte** und deren Integration in die Lebensmittelbranche. Am 3. Dezember 2024 fand die erste **NewMeat Akademie** in Salzburg statt, die sich der Zukunft pflanzenbasierter Ernährung

widmete. Organisiert von der **dfv Mediengruppe**, brachte die Veranstaltung Fachleute zusammen, die ihre Einsichten und Strategien für die wachsende Plant-based-Branche teilten. Diese Plattform bietet nicht nur Einblicke in **Fleischalternativen**, sondern beleuchtet auch die Wertschöpfungskette und die Marktchancen im Bereich nachhaltiger Ernährung.



*Konsumpsychologe Thomas Ebenfeld betonte die steigende Bedeutung von Flexitarismus – dem gelegentlichen Verzicht auf Fleisch. © eyecatchme.de*

## **Der „flexible“ Kühlschrank und seine Bedeutung**

Konsumpsychologe Thomas Ebenfeld eröffnete die Konferenz mit einer einprägsamen Keynote, in der er den Kühlschrank als „Gefühlsapotheke“ beschrieb. „Die Wahl der Lebensmittel spiegelt unsere Stimmungen und Werte wider“, erklärte er und betonte die steigende Bedeutung von **Flexitarismus** – dem gelegentlichen Verzicht auf Fleisch.

„Veganes Essen wird nicht mehr als Bestrafung empfunden, sondern als Ausdruck eines modernen Lebensstils“, so Ebenfeld. Dennoch bleibt die Frage nach der Authentizität von Nachhaltigkeit in den Köpfen der Konsumenten. Der Experte fordert ein schrittweises Herangehen an vermeintliche Verzichtserzeugnisse, unterstützt durch innovative Verpackungskonzepte und geschmacklich überzeugende Alternativen.

In der anschließenden Diskussion über die Zugänglichkeit von nachhaltigen Produkten wurde deutlich, dass humorvolle und flexible Ansätze nötig sind, um den Umstieg auf nachhaltige Lebensweisen zu fördern. Der Diskurs zeigt, dass das Thema Nachhaltigkeit nicht nur ernst, sondern auch mit Lebensfreude behandelt werden kann.

Ein wichtiger Teil der Akademie war die Podiumsdiskussion, die sich mit der Rolle des Handels in der Vermarktung von pflanzenbasierten Produkten beschäftigte. Verena Wiederkehr von **Billa** appellierte, Geschmack mit einem fairen Preis zu kombinieren. **Simon Lindenthaler** von Lidl Österreich wies darauf hin, dass Gesundheit für viele Konsumenten einen höheren Stellenwert hat als Nachhaltigkeit. Er erklärte, dass **Lidl** verstärkt in diesen Bereich investiert, um sich als ein vertrauenswürdiger Anbieter in der pflanzenbasierten Kategorie zu positionieren.

Über die Terminologie pflanzenbasierter Produkte herrschte Einigkeit: „Der Begriff ‚vegan‘ polarisiert zu stark, während ‚pflanzlich‘ neutral und gesund klingt“, kommentierte Felix Hnat von der **Veganen Gesellschaft Österreich**. Verena Wiederkehr ergänzte, dass Billa bei Fleischaktionen nun auch pflanzliche Alternativen berücksichtigt, was den Trend hin zu mehr Integration unterstreicht.

Ein weiterer Aspekt der NewMeat Akademie war die Verwendung von Nebenprodukten aus der Lebensmittelproduktion, die sogenannten Sidestreams. Michael Beitzl von **Kern Tec** betonte, dass diese Materialien, wie Trester aus Karotten und anderen Lebensmitteln, wertvolle Rohstoffe darstellen. Es erfordert jedoch eine strategische Herangehensweise, um diese Ressourcen effizient zu nutzen und die Herausforderungen der Verarbeitung zu meistern.

Friedrich Büse, Gründer und Investor, schloss die Diskussion mit dem Aufruf, ideologische Kontroversen zu überwinden und stattdessen gemeinsam an einer Zukunft mit pflanzlicher Ernährung zu arbeiten. „Nachhaltigkeit kann keine Nische sein“, fasste er zusammen, „sondern muss in den Fokus der gesamten Lebensmittelbranche rücken.“

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://fleischundco.at)**