

Röben im Interview: „Die Verarbeitungstechnologien sind weitgehend gleich.“

Godo Roßben bringt langjährige Erfahrung im New Food Business mit. Seit vielen Jahren leitet er Projekte im Bereich der alternativen Proteine und hat die Branche mit seiner Arbeit maßgeblich mitgeprägt. So war er 25 Jahre Geschäftsführer bei der Rübenwalder Mühle und dort die treibende Kraft beim Aufstieg der Plant-Based-Sortimente. Seit Februar 2021 ist Roßben als selbstständiger Berater, Aufsichtsrat, Beirat und Investor für Branchengroßen und Start-ups tätig – und seit November 2021 mit Bernd Eßer auch Vorstandsmitglied des Bundesverbands für Alternative Proteinquellen. Im Zuge der IFFA stellte er sich einem kurzen Interview. Fleisch & Co: Der Bundesverband für Alternative Proteine wurde …



Godo Roben bringt langjährige Erfahrung im New Food Business mit. Seit vielen Jahren leitet er Projekte im Bereich der alternativen Proteine und hat die Branche mit seiner Arbeit maßgeblich mitgeprägt. So war er 25 Jahre Geschäftsführer bei der Rugenwalder Muhle und dort die treibende Kraft beim Aufstieg der Plant-Based-Sortimente. Seit Februar 2021 ist Roben als selbstständiger Berater, Aufsichtsrat, Beirat und Investor für Branchengroßen und Start-ups tätig und seit November 2021 mit Bernd Eßer auch Vorstandsmitglied des **Bundesverbands für Alternative Proteinquellen**. Im Zuge der IFFA stellte er sich einem kurzen Interview.

Fleisch & Co: Der Bundesverband für Alternative Proteine wurde 2019 gegründet. Wie ist die Resonanz in der Zwischenzeit und welche Ziele verfolgt Ihr Verband?

Godo Roben: Das Ziel, verschiedene Akteure, die sich der Förderung alternativer Proteinquellen verschrieben haben, zusammenzubringen und einen aktiven Austausch unter ihnen zu ermöglichen. Hierbei soll Wirtschaft, Politik, Wissenschaft und Verbrauchern frei von Ideologisierung die Chance gegeben werden, gemeinsam an einer nachhaltigen Agrar- und Ernährungswende zu arbeiten. Unter unseren die über 100 BALPro-Mitgliedern finden sich deshalb neben veganen Start-ups und Organisationen auch Produzenten von insektenbasierter Nahrung sowie auch Vertreter der konventionellen Fleischindustrie, die stetig daran arbeiten, allerlei Alternativprodukte in ihr Sortiment zu integrieren.

Fleisch & Co: Wie wird sich der Markt weltweit Ihrer Meinung nach in den nächsten Jahren entwickeln?

Godo Roben: Etwa 480 Millionen Euro werden laut

Marktprognosen des Statista Consumer Market Outlook voraussichtlich 2022 allein in Deutschland für Fleischersatzprodukte ausgegeben werden. 2021 waren es rund 414 Millionen, was eine Verdoppelung im Vergleich zu 2019 darstellt. Und über die nächsten fünf bis zehn Jahre ist weiterhin mit Wachstumsraten von 15, 20 oder sogar 25 Prozent zu rechnen.

Fleisch & Co: Fleischersatz aus Pflanzen ist heute in jedem Supermarkt im Regal. Wie schätzen Sie die Entwicklung von Insektenproteinen oder kultiviertem Fleisch ein? Wann erwarten Sie hier den Durchbruch?

Godo Roben: Neben pflanzlichen Alternativen haben auch Insektenproteine das Potenzial, einen Beitrag zur Proteinversorgung der Zukunft zu leisten. Unsere BALPro-Arbeitsgruppe „Speiseinsekten Deutschland“ setzt sich für die politische Gleichstellung insektenbasierter Lebensmittel mit anderen hochwertigen Produkten ein, um die Lebensmittelinnovation in Europa mit einer organisierten und zielgerichteten Stimme voranzubringen. Ein erster Schritt in die Richtung der Gleichstellung wurde am 3. Mai 2021 getan, als Mehlwürmer als erstes Insekt überhaupt in der Europäischen Union die Zulassung als neuartiges Lebensmittel erhalten haben.

Fleisch & Co: Der Verbraucher wünscht sich ein Produkt, das fleischähnlich ist in Geschmack, Biss und Mundgefühl. Welche Rolle werden hier neue Technologien wie 3-D-Druck spielen?

Godo Roben: Unternehmen wie das israelische Start-up Redefine Meat oder das spanische Start-up NovaMeat bringen derzeit den Markt der pflanzlichen Fleischalternativen, die aus dem 3-D-Drucker stammen, voran. Hierbei kommen die neuen Produkte in Geschmack und Textur echtem Fleisch sehr nahe, belasten die Umwelt weniger stark und sind frei von Cholesterin. Wir sind bezüglich ihrer zukünftigen Rolle daher optimistisch.

Fleisch & Co: Alternative Proteine und ihre Verarbeitungstechnologien sind schon seit ein paar Jahren Thema auf der IFFA. Offiziell aber erst seit 2021 Teil der Marke und als Produktgruppe verankert. Ein richtiger Weg?

Godo Roben: Auf alle Fälle. Insbesondere deswegen, weil für tierische Produkte, kultiviertes Fleisch und Fleischalternativen weitgehend dieselben Verarbeitungstechnologien in Bezug auf Produktion und Verpackung eingesetzt werden. Wir haben uns auf die IFFA-Teilnahme gefreut. Als internationaler B2B-Treffpunkt für die Fleischwirtschaft und für die Alternative Proteinindustrie hat die Messe das Potenzial, vielfältige, internationale Innovatoren des alternativen Proteinsektors zusammenzubringen und unter ihnen einen produktiven Austausch zu fördern.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at