

Münster, 15. August 2022

## Küchengespräch: Fleischreduktion statt Verzicht

Das Fleischangebot zu reduzieren, stellt ein aktuelles Thema in der Gemeinschaftsgastronomie dar. Das Interesse ist groß. Im Küchengespräch „Fleischreduktion statt Verzicht“ konnte das Thema erfolgreich diskutiert werden. Moderiert von Dr. Therese Kirsch bereicherten zwei Gäste das Küchengespräch durch ihren Praxisinput.

Tobias Redlin, stellvertretender Küchenleiter der LWL-Klinik in Münster, stellt den von ihm entwickelten „Klima-Klops“ vor. Es handelt sich dabei um ein Hybridprodukt, welches nur zu geringen Anteilen aus Fleisch besteht und durch pflanzliche Zutaten ergänzt wird. Dadurch lässt sich der Fleischanteil um 50% reduzieren, was positiv für die Umwelt und die Gesundheit ist und zusätzlich einen Preisvorteil darstellt. Neben den Verarbeitungsprozessen und eingesetzten Zutaten wurde auch über die Akzeptanz bei den Gästen berichtet. Nach anfänglicher Skepsis konnte der „Klima-Klops“ mit seinem Geschmack überzeugen, so Tobias Redlin. Auch eine Umfrage in einer belieferten Schule erbrachte größtenteils positives Feedback. Der Mehraufwand für die Herstellung würde nicht stark ins Gewicht fallen und die Vorbereitung des Produktes sei durch das Einfrieren gut möglich, ohne die Frische zu verlieren. Mithilfe des [NAHGAST-Rechners](#) stellte Therese Kirsch den Vergleich der Neuentwicklung mit einer herkömmlichen Rindfleischfrikadelle dar. Die Treibhausgasemissionen als auch der Materialaufwand fällt für den „Klima-Klops“ deutlich geringer aus. Es besteht noch genügend Puffer für Beilagen, ohne die Referenzwerte einer nachhaltigen Mahlzeit zu überschreiten. Darüber hinaus konnte der „Klima-Klops“ auch im ernährungsphysiologischen Vergleich punkten, wie durch den reduzierten Fett- und erhöhten Ballaststoffgehalt.

### Ernährungsphysiologischer Vergleich

Pro 150g



Klima-Klops		Rinderhackfrikadelle	
Kcal	236	Kcal	329
Protein	19,5g Tierisches: 12,2g Pflanzliches: 7,3g	Protein	27,7g Tierisches: 25,4g Pflanzliches: 2,3g
Fett	9,3g	Fett	17,9g
Kohlenhydrate	15,8g	Kohlenhydrate	13,1g
Ballaststoffe	6,2g	Ballaststoffe	0,5g

FHM Küchengespräch - Frikadellen statt Klops



Foto: <https://www.rebelmeat.com/team>

Cornelia Habacher, Gründerin des österreichischen Unternehmens [Rebel Meat](#), stellte ihre Mission sowie Herangehensweise bei der Produktion von Hybridprodukten vor. Ziel dabei ist die Fleischreduktion mit verbesserten Bedingungen für den Planeten, das Tier und den Menschen. Cornelia Habacher betonte die Vorteile eines geringeren Einsatzes von Fleisch und eines erhöhten Einsatzes von pflanzlichen Zutaten. Hierbei hält sich das Unternehmen an das Prinzip „Halb-Halb“, d.h. 50% Bio-Fleisch und 50% Bio-Gemüse. Bei der Produktentwicklung stelle der Geschmack, die Konsistenz und die Zutaten die größte Herausforderung dar. Vor allem Kinder eignen sich als Zielgruppe gut und

Eltern haben ein besseres Gewissen durch das gesündere und nachhaltigere Convenience Food, so Habacher. Rebel Meat arbeitet zusätzlich zum Vertrieb in den Lebensmitteleinzelhandel auch mit Gastronomen zusammen.

Das Küchengespräch zeigte, dass der Ansatz, den Fleischanteil innerhalb eines Gerichts zu reduzieren, für die Teilnehmenden sehr spannend ist und zum Umdenken anregte. In der abschließenden Diskussionsrunde hatten die Verantwortlichen aus der Außer-Haus-Verpflegung die Möglichkeit Fragen zu stellen und sich über ihre Erfahrungen auszutauschen. Da die Entwicklung einer standfesten Rezeptur einige Zeit in Anspruch nimmt, versucht das iSuN eine Plattform für den Austausch der Küchen zu schaffen. So könnten Tipps und bewährte Rezepturen den Prozess vereinfachen, fleischreduzierte Gerichte anzubieten. Eine Quelle können die Community-Rezepturen im NAHGAST-Rechner sein.

Die Veranstaltungsreihe ist Teil des **Forschungsprojektes "Gerechte und nachhaltige Außer-Haus-Angebote gestalten" (GeNAH)**, geleitet durch Prof. Dr. Petra Teitscheid vom iSuN und gefördert von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU).