

## VEGANE FLEISCHERSATZPRODUKTE IM CHECK

Vegane Ersatzprodukte für Wurst- und Fleischprodukte im Marktcheck der Verbraucherzentrale Niedersachsen e. V.

September 2020

Gefördert durch:



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

### Impressum

Verbraucherzentrale

Niedersachsen e. V.

Team

Lebensmittel und Ernährung

Herrenstraße 14

30159 Hannover

[info@vzniedersachsen.de](mailto:info@vzniedersachsen.de)

# INHALT

<b>I. DER MARKTCHECK</b>	<b>3</b>
1. Situation und Zielsetzung .....	3
2. Methodik und Vorgehensweise .....	4
2.1 Methodik.....	4
2.2 Stichprobe .....	4
2.3 Gesundheitswert.....	5
<b>II. ERGEBNISSE UND BEWERTUNG</b>	<b>7</b>
1. Bewertung des Nutri-Score veganer Ersatzprodukte .....	7
2. Die Preise der veganen Fleischersatzprodukte.....	8
3. Zusatzstoffe und Aromen.....	10
<b>III. FAZIT</b>	<b>13</b>

# I. DER MARKTCHECK

## 1. SITUATION UND ZIELSETZUNG

Die Zahl der Menschen, die auf Produkte tierischen Ursprungs verzichten, wächst stetig. Dabei steht nicht nur das Tierwohl im Vordergrund. Auch der Gesundheitswert, der Umgang mit natürlichen Ressourcen und Produktionsbedingungen spielen eine immer wichtigere Rolle. Nicht nur die Corona-Krise hat auf drastische Weise auch Schattenseiten der Lebensmittelproduktion und Konzerne besonders im Fleischsektor beleuchtet, die Verbraucherinnen und Verbraucher<sup>1</sup> kritischer und wachsamer werden lassen.

Die Nachfrage nach Fleischersatzprodukten steigt zudem weiterhin. Laut Bundesamt für Statistik erhöhte sich im ersten Quartal 2020 die Absatzmenge bestimmter Fleischersatzprodukte von knapp 14.700 auf gut 20.000 Tonnen um 37 Prozent gegenüber dem Vorjahresquartal.

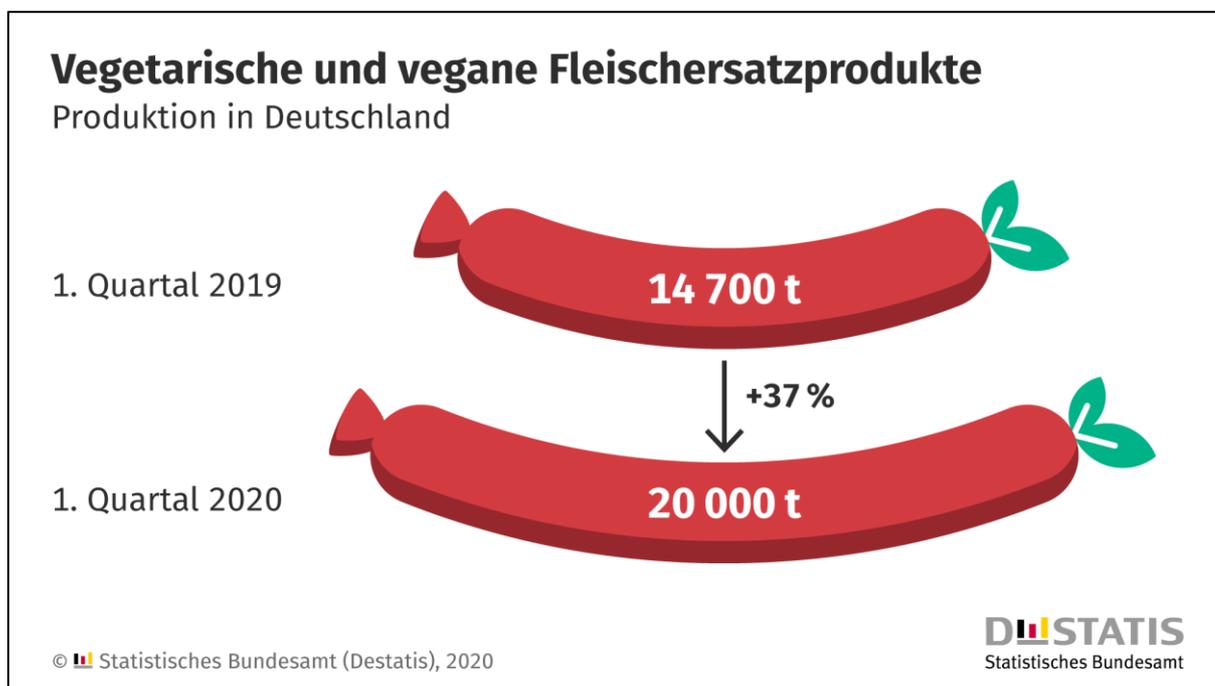


Abbildung 1: Vegetarische und vegane Fleischersatzprodukte, Quelle: Statistisches Bundesamt, 2020

Es zeichnet sich ein Trend ab, der verdeutlicht, dass auch Menschen, die gerne Fleisch essen, immer häufiger zu veganen und vegetarischen Ersatzprodukten greifen. Laut dem Ernährungsreport des BMEL 2020 hat die Hälfte der Befragten (49 Prozent) schon einmal oder öfter vegane oder vegetarische Alternativen zu tierischen Produkten gekauft.<sup>2</sup> Dementsprechend wächst auch das Angebot für Fleischersatzprodukte stetig

<sup>1</sup> Alle verwendeten Begriffe, Personen und Funktionsbezeichnungen beziehen sich ungeachtet ihrer grammatikalischen Form selbstverständlich in gleicher Weise auf alle Geschlechter.

<sup>2</sup> BMEL-Ernährungsreport 2020: [https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/ernaehrungsreport-2020.pdf?\\_\\_blob=publicationFile&v=19](https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/DE/Broschueren/ernaehrungsreport-2020.pdf?__blob=publicationFile&v=19)

und vor allem große Wurst- und Fleischwarenhersteller setzen auf die Herstellung veganer Fleisch- und Wurstaternen. 2017 bis 2018 wurden 960 Millionen Euro mit veganen und vegetarischen Lebensmitteln umgesetzt. Gegenüber dem Vorjahreszeitraum bedeutet dies ein Umsatzplus von 30 Prozent.<sup>3</sup> Somit gehören heute vegane Alternativen zum festen Produktsortiment in jedem Supermarkt.

### **Zentrale Fragestellungen dieses Marktchecks sind:**

- Welche veganen Ersatzprodukte zu Fleisch und Wurstwaren werden überhaupt angeboten?
- Aus welchen Grundzutaten und Lebensmittelzusatzstoffen bestehen die Ersatzprodukte?
- Wie ist der Gesundheitswert einzuschätzen?
- Wie ist das Preis-Leistungs-Verhältnis zu bewerten?

## **2. METHODIK UND VORGEHENSWEISE**

### **2.1 Methodik**

Die Produktpalette veganer Fleischersatzprodukte ist in den meisten Supermärkten bislang recht überschaubar.

Die Verbraucherzentrale Niedersachsen recherchierte im Juli 2020 in Hannover, Lüneburg, Oldenburg und Cloppenburg in elf Geschäften. Die veganen Fleischersatzprodukte in Form von Würsten, Patties und Steaks/Filets wurden in Supermärkten, Discountern, Bio-Supermärkten, Reformhäusern und Drogerien gefunden. Es handelt sich um eine stichprobenartige Erhebung ohne Anspruch auf Vollständigkeit. Eine Liste der Produkte mit Angabe zum jeweiligen Einkaufsort und den Ergebnissen sind als tabellarische Übersicht in einem gesonderten Dokument aufrufbar. Die Produkte wurden hinsichtlich der aufgestellten Kriterien begutachtet und bewertet. Dabei wurden Verpackungsangaben und anderweitige Hinweise beachtet.

### **2.2 Stichprobe**

Insgesamt wurden 31 verschiedene Produkte<sup>4</sup> erhoben, die sich in drei verschiedene Produktgruppen gliedern:

- Vegane Alternativen zu Würsten
- Vegane Burger-Patties
- Vegane Alternativen zu Filets und Steaks.

Aufgrund der unterschiedlichen preislichen Gestaltung von Einkaufsstätten, kann in diesem Marktcheck der preisliche Rahmen innerhalb der Produktgruppen, konventionell sowie auf Bio-Basis, nur exemplarisch abgebildet werden. Notiert wurden

---

<sup>3</sup> Lebensmittelzeitung vom 27.04.2018: „Marktentwicklung: Rasantes Wachstum“ von Czinkota, Birgit

<sup>4</sup> Darunter eine Packung mit zwei Produkten, die separat bewertet wurden.

Regalpreise: Die Mehrwertsteuersenkung zum 1.7.2020 haben Einzelhändler unterschiedlich umgesetzt und die Preise teilweise erst an der Kasse angepasst.

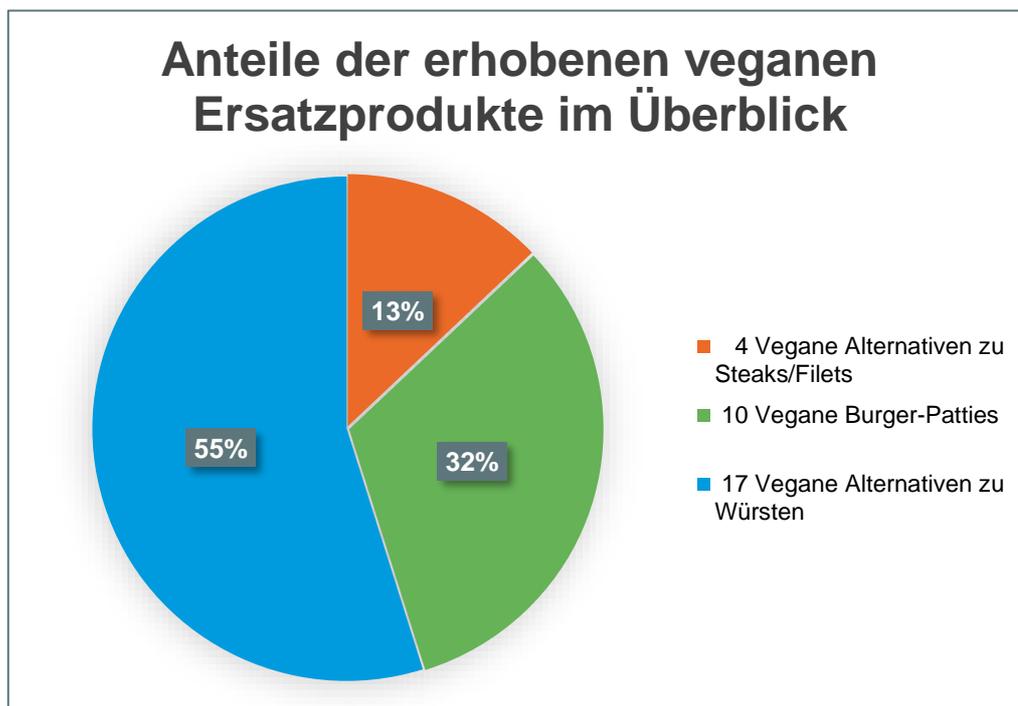


Abbildung 2: Anteile der erhobenen Produkte im Überblick (vegane Fleischalternativen)

### 2.3 Gesundheitswert

Der ernährungsphysiologische Wert veganer Ersatzprodukte ist sowohl abhängig von ihrer Rezeptur als auch von ihrem Verarbeitungsgrad. Ein wichtiges Kriterium für die Bewertung veganer Ersatzprodukte ist der Austausch tierischer in pflanzliche Fette und somit die Reduzierung von gesättigten Fettsäuren sowie Cholesterin. Durch die Berechnung des Nutri-Score der einzelnen Ersatzprodukte (durchgeführt durch die Verbraucherzentrale Niedersachsen, sofern kein Nutri-Score vom Hersteller angegeben war) ist eine Bewertung der Makronährstoffe<sup>5</sup> darstellbar (ausgenommen der Anteil an ungesättigten Fettsäuren bzw. des Gesamtfettes) und für Verbraucher eine Orientierungshilfe. Das Nährwertkennzeichnungsmodell berücksichtigt neben den gesättigten Fetten auch den Gehalt von Zucker und Salz sowie den Ballaststoffanteil<sup>6</sup>, Proteine, Gemüse und Obst.

### Berechnung des Nutri-Score

Der Nutri-Score bezieht sich auf 100 Gramm oder 100 Milliliter eines Lebensmittels. Bei der Berechnung werden günstige Nährwertelemente wie Obst, Gemüse, Nüsse,

<sup>5</sup> Aus Makronährstoffen gewinnt der menschliche Körper Energie, das sind unter anderem Kohlenhydrate, Eiweiß, Fett.

<sup>6</sup> Da der Ballaststoffanteil einiger Produkte vom Hersteller nicht angegeben war, konnte dieser in die Berechnung nicht immer miteinbezogen werden. Dies ist in der Übersichtstabelle gekennzeichnet.

Ballaststoffe und Eiweiß sowie ungünstige Nährwertelemente wie Zucker, der Kaloriengehalt, gesättigte Fettsäuren und Salz berücksichtigt.

Die Berechnung des Nutri-Score erfolgt in mehreren Schritten: Den günstigen sowie ungünstigen Inhaltsstoffen werden Punktwerte zugeordnet. Neben der Gesamtenergie in Kalorien werden auch weniger erwünschte Inhaltsstoffe wie Zucker, Natrium und gesättigte Fettsäuren bewertet. Hierbei gibt es zwischen 0 bis 10 Punkte. Je mehr Energie, Zucker, Natrium oder gesättigte Fettsäuren ein Lebensmittel liefert, umso mehr Punkte werden vergeben. Erwünschte Inhaltsstoffe wie Obst, Gemüse, Nüsse, Ballaststoffe und Eiweiß erhalten jeweils Punkte von 0 bis 5<sup>7</sup>.

Errechnete Gesamtpunktzahl LEBENSMITTEL	Errechnete Gesamtpunktzahl GETRÄNKE		Einordnung in Nutri-Score
-15 bis -1	Wasser	→	
0 bis +2	-15 bis +1	→	
+3 bis +10	+2 bis +5	→	
+11 bis +18	+6 bis +9	→	
+19 und mehr	+10 und mehr	→	

Abbildung 3: Einordnung Lebensmittel und Getränke in Nutri-Score

Als weiteres Bewertungskriterium in diesem Marktcheck dienen verarbeitete Lebensmittelzusatzstoffe, wie z. B. Verdickungsmittel, Stabilisatoren und Aromen. Sie wurden anhand der Art und Anzahl durch Überprüfung der Zutatenliste ermittelt. Gerade für Verbraucher, die vegane Produkte als gesünder einschätzen, sind entsprechende Zusätze häufig von Interesse.

<sup>7</sup> Berechnungsgrundlage: <https://www.verbraucherzentrale-niedersachsen.de/themen/ernaehrung-lebensmittel/8-fakten-rund-um-den-nutri-score>

## II. ERGEBNISSE UND BEWERTUNG

### 1. BEWERTUNG DES NUTRI-SCORE VEGANER ERSATZPRODUKTE

Bislang ist eine Kennzeichnung von Fertiglebensmitteln mit dem Nutri-Score in Deutschland sowie anderen EU-Mitgliedstaaten, die den Nutri-Score empfehlen, nicht verpflichtend, sondern eine freiwillige Angabe des Herstellers. Die Auswertung der Recherche hat ergeben, dass ein Großteil der veganen Ersatzprodukte einen mittleren (Score C) über günstiger bis hin zu sehr günstig (Score A) erhalten würde. Zu berücksichtigen ist dabei, dass insgesamt bei elf Produkten keine Ballaststoffangabe auf der Verpackung erfolgte, sodass dies nicht in die Berechnung einbezogen werden konnte. Hier wäre somit ein günstigerer Score (z. B. B statt C) möglich. Die betreffenden Produkte sind in der Tabelle entsprechend gekennzeichnet.

Nur zwei der recherchierten Produkte sind durch eine ungünstige Nährwertzusammensetzung Gesundheitswert mit dem Nutri-Score D gekennzeichnet. Den schlechtesten Score E hat keines der Produkte erhalten. Das kann als positiv gewertet und interpretiert werden. Eine D-Kennzeichnung ging mit der Verwendung von Kokosöl einher, welches als pflanzliches Öl gesättigte Fettsäuren aufweist. Gesättigte Fette sind in größeren Mengen ernährungsphysiologisch unerwünscht und fließen als negative Auswirkungen in die Berechnung des Nährwert-Modells ein.

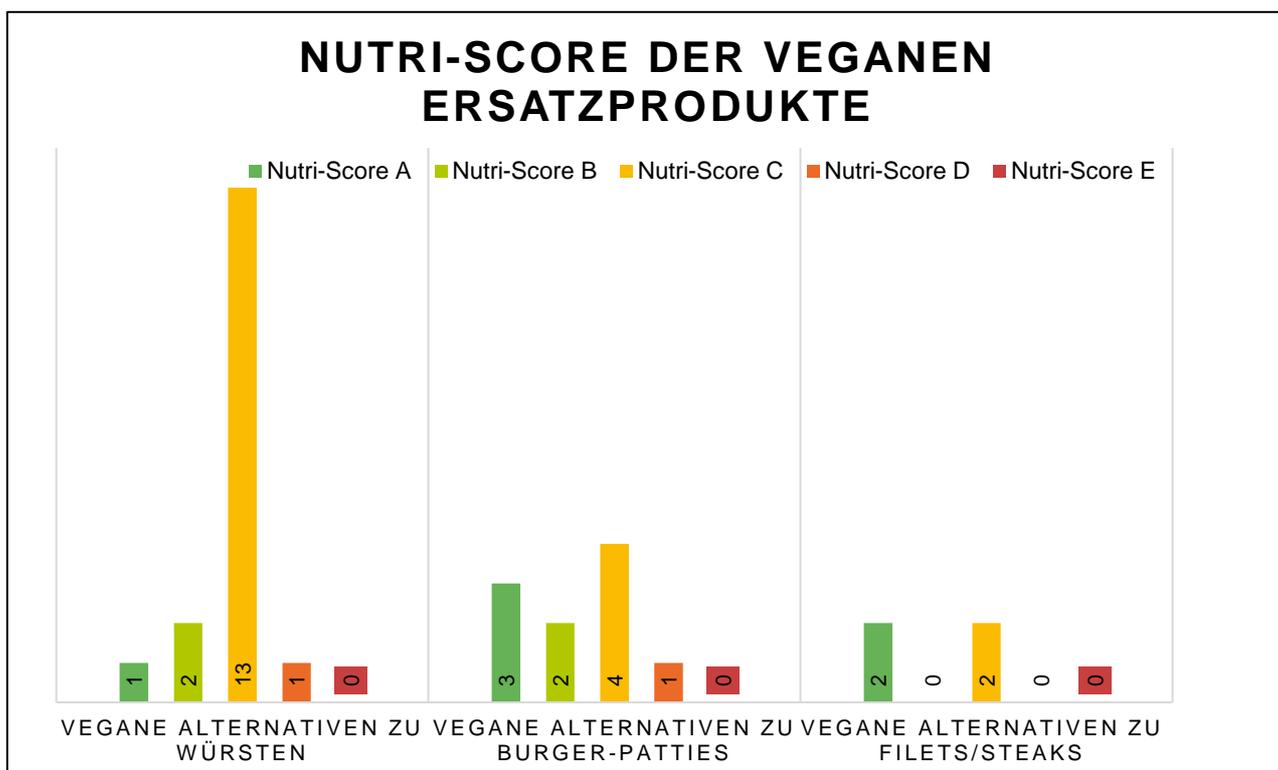


Abbildung 4: Anzahl der Produkte nach Nutri-Score je Produktgruppe

Der Hauptanteil der Produkte erhielt ein C, also einen mittleren Score. Bei den veganen Wurstprodukten gab es nur ein Produkt mit dem höheren Score A, nämlich „alberts Lupinen Rost-Bratwürstchen“ und zwei Produkte mit B (KATO Bratwürstchen mit

echtem Knack und Garden Gourmet Incredible Bratwurst). Das Produkt mit dem schlechtesten Score (D) waren die „Grill Knacker von Vantastic Foods. Im Bereich der Burger-Patties fällt das Ergebnis deutlich heterogener aus. Fünf Produkte erhielten einen günstigen Score von A oder B, vier Produkte einen Score C und ebenfalls ein Produkt einen Score von D. Bei den veganen Alternativen zu Steaks gab es je zweimal den Score A und C.

## 2. DIE PREISE DER VEGANEN FLEISCHERSATZPRODUKTE

Es ist davon auszugehen, dass die Bereitschaft von Verbrauchern größer ist, einen entsprechenden Preis zu zahlen, wenn die Zutaten möglichst hochwertig sind, schonend verarbeitet werden und gegebenenfalls aus ökologischer Herstellung stammen. Natürlich ist das geschmackliche Erlebnis, neben allen weiteren Kriterien, auch ein Hauptargument für den Kauf veganer Spezialitäten.

Spiegelt sich eine schonende Verarbeitung sowie die Auswahl hochwertiger Zutaten im Preis wider? Das konnte die Recherche nicht in jedem Fall bestätigen.

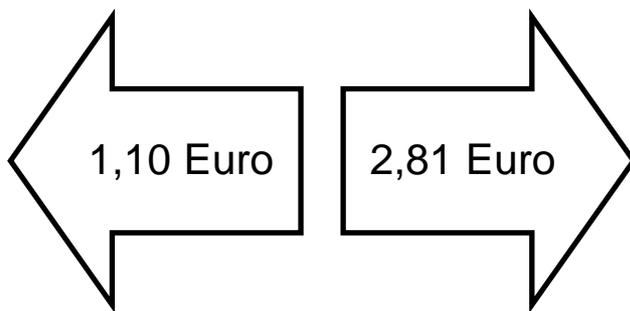


Abbildung 5: Preisspanne der veganen Fleischersatzprodukte pro 100 Gramm

Die Produkte haben eine Preisspanne von 1,10 bis 2,81 Euro pro 100 Gramm. Das **günstigste Produkt in der Stichprobe** ist unter den **Burger-Patties** zu finden, und zwar der vegane „Mein Veggie Tag - The Wonder Burger“ (ALDI) mit 1,10 Euro pro 100 Gramm. Sein Nutri-Score wurde mit D berechnet. Dagegen sortiert sich der „Bio Gemüse Burger Grünkohl-Hanf“ von SOTO, der mit Nutri-Score A berechnet wurde, mit 1,24 Euro pro 100 Gramm ebenfalls im unteren Preissektor ein. Dieser Burger ist kein Fleisch-Imitat, sondern ein Pflanzen-Burger, der nicht den Anspruch hat, wie Fleisch auszusehen oder so zu schmecken.

Der 'gehyppte' „Beyond Burger“, der als Fleisch-Ersatzprodukt der tierischen Variante sehr nahekommen soll, ist das **teuerste Produkt im Check**. Er besteht ähnlich dem „Wonder Burger“ von ALDI hauptsächlich aus Wasser und wurde auf der Basis von Erbsenprotein hergestellt. Sein Nutri-Score liegt bei C. Tatsächlich enthält der Burger keinen Zucker und nur wenig Salz. Für zwei Burger Patties à 113,5 g zahlen Verbraucher 6,37 Euro, das sind 2,81 Euro pro 100 Gramm. Im Vergleich dazu kostet der ALDI-Burger – mit ebenfalls 227 Gramm Gesamtgewicht – 2,49 Euro, also weniger als die Hälfte (siehe Tabelle).

Auch bei den **veganen Alternativen zu Würsten** bestehen große Unterschiede beim Preis. Am teuersten sind die „Grill Knacker“ von Vantastic Foods mit 4,99 Euro für 250

Gramm (2,50 Euro pro 100 Gramm) mit einem Nutri-Score von D. Am günstigsten sind die dmBio „Bratwürstchen“ mit 2,85 Euro für 250 Gramm (1,14 Euro pro 100 Gramm) sowie die „Veganen Mühlen Griller“ von Rügenwalder mit 2,93 Euro für 250 Gramm (1,17 Euro pro 100 Gramm). Beide haben einen Nutri-Score C. Die „Lupinen Rost-Bratwürstchen“ von alberts – allein mit Nutri-Score A – sortieren sich mit 1,90 Euro pro 100 Gramm dazwischen ein.

Bei den veganen Alternativen zu **Filets oder Steaks** ist das teuerste Produkt von Wheaty mit 2,28 Euro pro 100 Gramm und einem Nutri-Score von C. Das günstigste Produkt von Taifun („Japanische Bratfilets“) hat ebenfalls einen Nutri-Score von C. Die beiden Produkte im mittleren Preisbereich (1,90 Euro für 100 Gramm) – Rügenwalder „Veganes Mühlensteak Typ Rind“ und alberts „Lupinen Filet“ – haben beide einen Nutri-Score von A.

Produkte	Nutri-Score	Packungspreis (Euro / Gramm)	Grundpreis (Euro je 100 Gramm)
		2,49 / 227	1,10
		1,99 / 160	1,24
		6,37 / 227	2,81

Tabelle 1: Preisspanne bei veganen Burgern mit unterschiedlichem Nutri-Score

### 3. ZUSATZSTOFFE UND AROMEN

In den 31 Produkten sind insgesamt viele Lebensmittelzusatzstoffe vorhanden, jedoch in unterschiedlichen Mengen. Hauptsächlich kommen Verdickungsmittel und Stabilisatoren zum Einsatz sowie Farbstoffe bzw. färbende Lebensmittelextrakte. Auch Gerinnungsmittel oder Säuerungsmittel sind bei den veganen Fleischersatzprodukten zum Einsatz gekommen.

Verdickungsmittel sowie Stabilisatoren werden zu Festigung und Formgebung/-erhalt eingesetzt. Da die Produkte meist aus Wasser und Eiweiß, aus Soja oder Weizen bestehen, werden diese Zusatzstoffe für eine Formung und Festigung zur Wurst, zum Patty oder Bratling eingesetzt.

<b>Lebensmittelzusatzstoffe in veganen Fleischersatzprodukten</b>	
<b>Verdickungsmittel</b>	Carrageen, Methylcellulose, Guarkernmehl, Konjak-Glucomannan, Johannisbrotkernmehl, Natriumalginat, Xanthan, Konjak, Cellulosegummi, Alginat
<b>Stabilisatoren</b>	Methylcellulose, Calcium-Sulfat, Cellulose, Gummi Arabicum, Calciumchlorid, Mikrokristalline Cellulose, Phosphate
<b>Farbstoffe</b>	Eisenoxide, Konzentrate oder Extrakte aus Roter Bete, Rettich, Paprika sowie schwarzen Johannisbeeren

Tabelle 2: Enthaltene Zusatzstoffe nach Verwendung

Konservierungsstoffe wurden nur in einem Produkt gefunden. Natriummetabisulfit (E 223) in den „Bratgrillern“ von Veganz. Vom häufigem Verzehr solcher Zusatzstoffe ist abzuraten. Zwar sind für die meisten Menschen Schwefeldioxid und Sulfite unbedenklich, weil ein körpereigenes Enzym für den schnellen Abbau der Stoffe sorgt. Bei empfindlichen Menschen kann es jedoch zu Kopfschmerzen oder Übelkeit kommen. Bei Asthmatikern können durch die Schwefelverbindungen Asthmaanfälle hervorgerufen werden. In seltenen Fällen wurden allergische oder allergieähnliche Reaktionen beobachtet.

Geschmacksverstärker konnten in keinem der Produkte gefunden werden. Jedoch ist in insgesamt acht Produkten Hefeextrakt als geschmacksverstärkende Zutat hinzugesetzt worden. In fast jedem zweiten Produkt wurden Aromen eingesetzt (in 14 Produkten). Dabei wurde in vier Produkten natürliches Aroma verwendet, das heißt es wurde aus einem Lebensmittel gewonnen. Für den Rest gilt. Es ist von dem Einsatz von künstlich hergestellten Aromen auszugehen.

Bedenkliche Lebensmittelzusatzstoffe waren auch in drei Produkten zu finden: Konjak bzw. Konjak-Glucomannan (E 425). Dieser Zusatzstoff wird von den Verbraucherzentralen als kritisch eingestuft. Zu finden in den „Bruzziern veggie“ von

Wiesenhof und den „Veganen Bratgrillern“ (Sorte: Kräuter und Curry) von Hobelz Veggie World. Da Konjak die Aufnahme wichtiger Nährstoffe im Darm verhindern und zudem zu Blähungen und Bauchschmerzen führen kann, wird vom Verzehr des Zusatzstoffes generell abgeraten.

Ganz ohne Lebensmittelzusatzstoffe kommen nur wenige Hersteller aus: das sind die „Veganen Würstchen Fränkische Art“ von denree (Hersteller Purvegan GmbH), die „Gemüse-Burger“ von SOTO (organic veggie food GmbH), die „Bio-Gemüse-Frikadelle“ von Naturkost Calendula sowie die Lupinenprodukte (Bratwürstchen und Filet) von alberts (Hersteller auch Purvegan GmbH).

Die Preise der Produkte lassen nicht automatisch auf den Verarbeitungsgrad bzw. die Verwendungsmenge an Lebensmittelzusatzstoffen schließen. Beispielsweise enthalten die hochpreisigen „Grill Knacker“ von Vantastic Food für 2,50 Euro/100 Gramm fünf Lebensmittelzusatzstoffe. Im Vergleich zu den günstigen Würsten von Purvegan von denree 1,25 Euro/100 Gramm kommen diese ganz ohne Zusatzstoffe aus. Beide Produkte sind auf der Grundbasis von Seitan hergestellt.

Auch bei den Burgern zeigt sich: Günstig kann auch frei von Lebensmittelzusatzstoffen sein (SOTO „Burger Grünkohl-Hanf“ für 1,24 Euro/100 Gramm). Während der relativ hochpreisige „Beyond Burger“ für 2,81/100 Gramm sieben Zusatzstoffe enthält (siehe Tabelle).

Produkt	Zutaten
	Wasser, Erbsenproteinisolat 18 %, Rapsöl, raffiniertes Kokosnussöl, Aroma, Raucharoma, <b>Stabilisatoren: Cellulose, Methylcellulose, Gummi Arabicum</b> , Kartoffelstärke, Maltodextrin, Hefeextrakt, Salz, Sonnenblumenöl, Trockenhefe, <b>Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Essigsäure, Farbstoff: Betenrot, modifizierte Stärke</b> , Apfelextrakt, Zitronensaftkonzentrat

Tabelle 3: Zutatenverzeichnis „Beyond Burger“, fett markiert: Lebensmittelzusatzstoffe per gesetzlicher Definition

Insgesamt haben die veganen Alternativen zu Steaks am wenigsten Lebensmittelzusatzstoffe im Vergleich zu den Würsten oder Burgern (siehe Tabelle).

Produkt	Grundpreis (Euro je 100 Gramm)	Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen
 <p><b>alberts Lupinen Filet</b></p>	1,90	keine
 <p><b>Rügenwalder Veganes Mühlen Steak Typ Rind</b></p>	1,90	Aroma Verdickungsmittel: Methylcellulose Färbende Lebensmittel: Rote Beete-Konzentrat, Karotte, Rettich
 <p><b>Taifun Japanische Bratfilets</b></p>	1,56	Gerinnungsmittel: Magnesiumchlorid, Calciumsulfat
 <p><b>Wheaty Veganes Virginia-Steak</b></p>	2,28	Verdickungsmittel: Xanthan

Tabelle 4: Zusatzstoffe und Preis von veganen Alternativen zu Filets/Steaks

### III. FAZIT

Auch wenn der Nutri-Score nicht alle wertgebenden Inhaltsstoffe eines Lebensmittels berücksichtigt, lässt sich damit der nährwertbezogene Gesamtwert eines Lebensmittels dennoch berechnen, die einzelne Komponenten, wie Zucker, Salz, ungesättigte Fette, Ballaststoffe und den Obst- und Gemüseanteil miteinbeziehen und könnte damit eine gesunde Ernährungsweise unterstützen.

Die Auswertung der Ergebnisse zeigt, dass der Nutri-Score der veganen Ersatzprodukte im Check vor allem im mittleren Bereich anzusiedeln ist oder besser (C bis A). Von 31 Produkten haben nur zwei Produkte einen ungünstigen Score von D erhalten („Wonder Burger“ von ALDI und die „Grill Knacker“ von Vantastic Foods). Der schlechteste Score E wurde gar nicht vergeben.

Die Anzahl der verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe sowie der Einsatz von Aromen variiert zum Teil erheblich zwischen den einzelnen Produkten. Es gibt Hersteller, die vollständig auf den Einsatz von Zusatzstoffen verzichten, wie alberts, SOTO, Naturkost Calendula oder auch denree. Aber es fielen auch Lebensmittelzusatzstoffe auf, die nicht häufig verzehrt werden sollten. Zudem verwendete jeder zweite Hersteller Aromen.

Es sind sowohl Produkte im niedrigen Preissektor mit einem günstigen Nährwertprofil und geringem Einsatz von Zusatzstoffen zu finden, als auch genau der gegensätzliche Fall: Ein hoher Preis kombiniert mit unvorteilhaftem Nutri-Score und vielen Lebensmittelzusatzstoffen. Somit konnte in dieser Stichprobe der Bezug von hohem Preis und hoher Qualität (in Bezug auf das Nährwertprofil und die Verwendung von Zusatzstoffen und Aromen) nicht bestätigt werden.

Grundsätzlich kann eine Kennzeichnung mit dem Nutri-Score im Falle der veganen Fleischersatzprodukte den Verbrauchern sofort ermöglichen, zu erkennen, ob es sich um ein Produkt handelt, das zu einer gesünderen Ernährungsweise beitragen könnte, das Entstehen von Diabetes und Herz-Kreislauf-Erkrankungen nicht begünstigt. In der Stichprobe konnten nur zwei Produkte (Garden Gourmet) ermittelt werden, die vorn auf der Verpackung den Nutri-Score abbildeten. Das macht eine Vergleichbarkeit zwischen einzelnen Produkten für Verbraucher auf den ersten Blick nicht möglich. Eine verpflichtende Kennzeichnung, wie es die Verbraucherzentrale Niedersachsen fordert, wäre hier zielführend. Zudem ist zu hoffen, dass nach Verankerung der Verordnung zur Verwendung des Nutri-Score weitere Unternehmen eine Kennzeichnung einführen.

Das System Nutri-Score wird dem Anspruch gerecht, Zuckerbomben und Fettfallen zu entlarven. Es lassen sich jedoch nicht alle Faktoren mit einer einfachen Verbraucher-Kennzeichnung berücksichtigen. Ein Blick auf die Zutatenliste ist also weiterhin unerlässlich, wenn der Anspruch auf ein Produkt mit wenig Lebensmittelzusatzstoffen oder ohne Aromen besteht.

Auch die Preise lassen nicht automatisch auf einen höheren Gesundheitswert oder die Verwendung von wenig Lebensmittelzusatzstoffen und Aromen schließen. Auch hier gilt für die Verbraucher die Empfehlung: Zutatenliste lesen und Grundpreise (Preis pro 100 Gramm) vergleichen.

Zusammenfassend lässt sich feststellen, dass vegane Produkte in Form von Patties, Würsten oder veganen Alternativen zu Steaks eine gesunde Wahlmöglichkeit zu

herkömmlichen Fleischprodukten darstellen kann. Bei dem vorhandenen, breiten Sortiment empfiehlt es sich durchaus auf den Nutri-Score zu achten, bei A bis maximal C liegen Verbraucher im grünen Bereich. Auch die Faustregel, je kürzer die Zutatenliste, desto besser, gilt hier genauso.