

FORSCHUNGSORIENTIERTES LEHREN UND LERNEN (FOLL)

Sensorische Evaluation von pflanzlichen Milchalternativen durch ungeschulte Konsument*innen in einem zentralen Setting

Ein Forschungsprojekt von: A. Spreckelmeyer, L. König, H. Wever, C. Bartz, M. Ohlau und Antje Risius

Einleitung:

Eine nachhaltige Ernährung zu fördern ist wichtig, um unsere Ressourcen zu schonen und die planetaren Grenzen nicht weiter zu überschreiten. Diese Problemstellung beschreibt die *EAT Lancet Kommission* in ihrer „Planetary Health Diet“. Hierbei wird die drastische Reduzierung tierischer Produkte empfohlen, um eine nachhaltige Ernährungssicherung zu gewährleisten (Eat Lancet Commission, 2019). Eine Möglichkeit bieten pflanzliche Milchalternativen. Der Geschmack ist nach wie vor ein wichtiger Entscheidungsträger (BMEL, 2020). Die sensorische Bewertung pflanzlicher Milchalternativen ist für die dauerhafte Einbindung in den Alltag von Relevanz.

Forschungsfrage

Wie ist die Akzeptanz und die sensorische Wahrnehmung pflanzlicher Milchalternativen in einer realen Umgebung durch ungeschulte Verbraucher*innen?

Methodik:

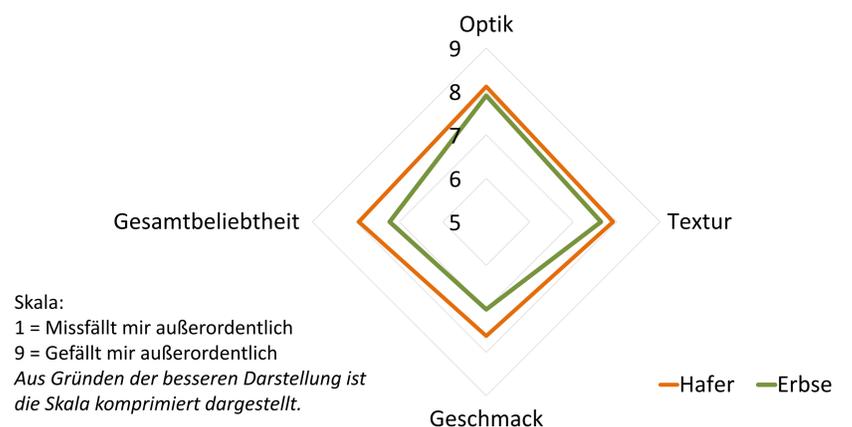
Was: Sensoriktest - Central Location Test
Wo: Café in Hannover
Wann: August 2020
Wie: Verkostung eines Cappuccinos mit Hafer- und Erbsendrink mit anschließender Bewertung mittels Fragebogen durch ungeschulte Proband*innen
Wer: 144 Passant*innen (ungeschulte Konsument*innen; Kuhmilchtrinker*innen)



Ergebnisse:

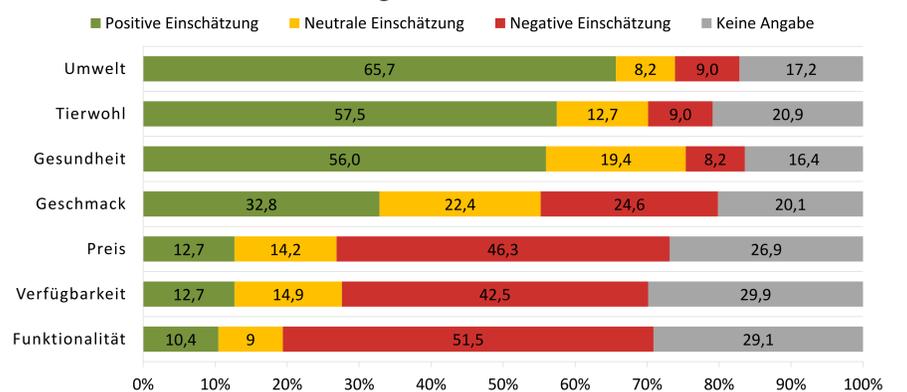
- Optik und Textur beider Pflanzenmilch-Cappuccini nahezu identisch bewertet
- Gesamtbeliebtheit und Geschmack des Haferdrinkcappuccinos etwa um einen Skalenpunkt besser beurteilt

Beliebtheit der beiden Milchalternativen im Vergleich



- 81% der Proband*innen wären bereit, einen Aufpreis für eine pflanzliche Milchalternative zu bezahlen
- 93% wären bereit, pflanzliche Milchalternativen in ihren Alltag zu integrieren
- Gründe für eine Integration sind Umwelt-, Tierwohl-, und Gesundheitsaspekte

Integrationsmotive



Schlussfolgerung:

- Sensorische Eigenschaften (Geschmack, Textur, Optik) und Gesamtbeliebtheit insgesamt positiv bewertet
- Cappuccino mit Haferdrink geringfügig besser bewertet als mit Erbsendrink
- Bereitschaft, eine Mehrkostenbeitrages ist bei nahezu allen Proband*innen gegeben, ca. 50% der Proband*innen sind bereit 20 bis 30 Cent Aufpreis zu zahlen
- Vollständige oder teilweise Integration in den Alltag bei nahezu allen Proband*innen vorstellbar
- Umwelt-, Gesundheits-, und Tierwohlaspekte wichtiger als Geschmack
- Der Preis spielt als Integrationsmotiv eine geringere Rolle als der Geschmack

Literaturangaben:

Willett, Walter; Rockström, Johan; Loken, Brent; Springmann, Marco; Lang, Tim; Vermeulen, Sonja et al. (2019): Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. In: The Lancet 393 (10170), S. 447–492. DOI: 10.1016/S0140-6736(18)31788-4.
BMEL (2020): Deutschland wie es isst-Der BMEL-Ernährungsreport 2020. <https://www.bmel.de/DE/themen/ernaehrung/ernaehrungsreport2020.html> geprüft am 14.06.2020
Abbildung 2: Oatly!: <https://www.oatly.com/de/products> geprüft am 29.10.2020
Abbildung 1: Vly: <https://www.vlyfoods.com/collections> geprüft am 29.10.2020