EUROPEAN-NEWS-AGENCY.COM

EUROPEAN NEWS AGENCY

International Press Service

Ressort: Mixed News

Käse ohne Kuh?

Bonn, 19.01.2026 [ENA]

Käse ohne Kuh?
Forscherinnen der Uni Bonn haben untersucht, welche Überzeugungen die Kaufbereitschaft von tierfreiem Gouda beeinflussen.

Immer mehr Menschen greifen zu veganen Produkten. Beim Käse jedoch fällt die Umstellung noch schwer. Eine Alternative stellt die Präzisionsfermentation dar, bei der Mikroorganismen Milchproteine herstellen und so echte tierfreie Milchprodukte wie Käse produziert werden

können – ganz ohne Kuh. Doch würden Konsumentinnen und Konsumenten einen solchen Käse überhaupt kaufen? Das haben Forscherinnen der Abteilung für Marktforschung der Agrar- und Ernährungswirtschaft der Universität Bonn untersucht. Ihre Studie ist nun im Journal „Food Quality and Preference“ erschienen.

Die Weltbevölkerung wächst stetig – und mit ihr der Bedarf an Eiweiß, das Milchprodukte wie Joghurt, Quark und Käse liefern. Gleichzeitig belastet die konventionelle Milchproduktion die Umwelt stark und kann das Wohl der Tiere beeinträchtigen. Verbraucherinnen und Verbraucher greifen daher vermehrt zu veganen Produkten.

Beim Käse fällt die Umstellung aber schwer. Denn auch wenn es pflanzliche Käsealternativen gibt, halten diese in Bezug auf Proteinqualität und -gehalt sowie Geschmack, Textur und Schmelzfähigkeit oft nicht mit herkömmlichem Käse mit, und werden daher weniger akzeptiert.

- Käse mit tierischen Proteinen, aber ohne Kuh -

Eine vielversprechende Alternative stellt die Präzisionsfermentation dar: Hierbei produzieren Mikroorganismen Milchproteine, so dass echte tierfreie Milchprodukte entstehen. Aber würden Verbraucherinnen und Verbraucher so hergestellte Lebensmittel überhaupt akzeptieren?

Wie offen Konsumentinnen und Konsumenten in Deutschland gegenüber „tierfreien Gouda“ sind und welche Faktoren die Kaufbereitschaft beeinflussen, haben Erstautorin Jana Kilimann, Prof. Dr. Monika Hartmann, Janine Macht und Dr Jeanette Klink-Lehman von der Abteilung für Marktforschung der Agrar- und Ernährungswirtschaft der Universität Bonn nun in einer Studie untersucht. Jeanette Klink-Lehmann

Redaktioneller Programmdienst:
European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.

und Monika Hartmann sind auch Mitglieder im Transdisziplinären Forschungsbereich (TRA) „Sustainable Futures“ der Universität Bonn.

Die Wissenschaftlerinnen interessierte, ob selbstbezogene Überzeugungen der Probandinnen und Probanden, etwa zur Lebensmittelsicherheit, zum Nährwert und zum Geschmack der Produkte, oder gesellschaftsbezogene Überzeugungen, etwa zum Einfluss der Produkte auf den Klimaschutz, den Tierschutz und die Ernährungssicherheit, die Einstellung gegenüber dem Produkt stärker beeinflussen. Außerdem untersuchte das Team, wie Umweltbewusstsein, Vertrauen in die Lebensmittelbranche sowie Skepsis gegenüber neuen Lebensmitteltechnologien die Ergebnisse beeinflussen.

- Neugierig, aber zurückhaltend -

Das Team befragte dafür 420 Personen – hinsichtlich Geschlecht, Alter, und Wohnortgröße repräsentativ für Deutschland – in einer Online-Umfrage. Zunächst erhielten die Teilnehmenden eine Erläuterung, was präzisionsfermentierter, sogenannter „tierfreier“ Gouda, ist und dass sich seine Zusammensetzung und sein Nährstoffgehalt durch das tierische Protein von pflanzlichen Käsealternativen unterscheiden. Anschließend sollten sich die Befragten vorstellen, dass der tierfreie Gouda in der folgenden Woche in Ihrem bevorzugten Lebensmittelgeschäft erhältlich ist, und auf dieser Grundlage Fragen zu ihren Einstellungen und ihrem Kaufverhalten beantworten.

Die Ergebnisse zeigen, dass Präzisionsfermentation in der Bevölkerung bislang kaum bekannt ist: Rund zwei Drittel der Befragten hatten den Begriff noch nie gehört. Insgesamt bewerteten die Teilnehmenden den tierfreien Gouda eher positiv – insbesondere im Hinblick auf Tierwohl und Klimaschutz. Beim Lebensmitteleinkauf spielt für die Befragten jedoch vor allem der Geschmack eine zentrale Rolle, gefolgt von Sicherheit und Nährwert. Diese drei Aspekte beeinflussen die Einstellung gegenüber dem Produkt deutlich stärker als Überlegungen zu Klimawandel, Tierwohl oder Ernährungssicherheit. Besonders für Personen, die neuen Lebensmitteltechnologien generell skeptisch gegenüberstehen, waren diese selbstbezogenen Überzeugungen ausschlaggebend.

„Die Kaufabsicht lag leicht unter dem neutralen Mittelwert“, fasst Kilimann zusammen. „Dies ist ein Hinweis auf eine gewisse Zurückhaltung gegenüber dem Kauf von tierfreiem Gouda.“ Zugleich zeigten die Befragten ein moderates Vertrauen in Akteure des Lebensmittelsektors sowie ein ausgeprägtes Umweltbewusstsein.

Aus den Ergebnissen schließen die Wissenschaftlerinnen, dass eine erfolgreiche Einführung von Käse aus Präzisionsfermentation vor allem eine verständliche und transparente Verbraucheraufklärung erfordert. „Die Informationen sollten klar vermitteln, dass das Produkt sicher, nahrhaft und schmackhaft ist“, betont

Redaktioneller Programmdienst:
European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



Kilimann.

In zukünftigen Studien sollten Geschmackstests durchgeführt werden: „Da tierfreier Gouda aktuell in der EU nicht zugelassen ist, waren diese leider nicht möglich“, erklärt Jana Kilimann die Einschränkung. „Es ist jedoch bekannt, dass Verkostungen die Wahrnehmung eines Produktes maßgeblich beeinflussen.“ Des Weiteren sollten reale Kaufsituationen untersucht werden, um besser zu verstehen, wie Verbraucherinnen und Verbraucher reagieren, wenn tierfreier Käse tatsächlich im Supermarktregal liegt.

Förderung und beteiligte Institutionen: Diese Studie der Abteilung für Marktforschung der Agrar- und Ernährungswirtschaft der Universität Bonn erhielt keine spezifischen Fördermittel von öffentlichen, kommerziellen oder gemeinnützigen Förderinstitutionen.

Publikation: Jana Kilimann, Monika Hartmann, Janine Macht, Jeanette Klink-Lehmann: „From microbes to market: Unveiling consumers’ beliefs regarding precision fermentation-derived Gouda”. Food Quality and Preference, 2026, https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2025.105844

Bericht online lesen: https://wifu.en-a.de/mixed_news/kaese_ohne_kuh-92885/

Redaktion und Verantwortlichkeit:
V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV: Wilhelm Fussel

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.