

# Synthetischer Käse: Verbraucherakzeptanz

## Einleitung

- Wachsende Bevölkerung = Wachsende Nachfrage nach ausreichender Lebensmittelversorgung → **Fokus Proteine**
- In den letzten Jahren wurden Produkte unter dem Label alternativer/synthetischer Proteine auf den Markt gebracht
- Diese im Labor hergestellte, alternative Milch lässt sich in weiteren Produktionsprozessen genauso zu Käse und anderen Produkten weiterverarbeiten wie konventionelle Milch

## Methode

- Indexbildung (Affinitätsindex) aus vier Variablen: Probier-, Kauf-, Ersatz- und Zahlungsbereitschaft für synth. Käse
- Faktorenanalyse, um die Komplexität der Items zu reduzieren. Ergebnis: 4 Faktoren mit insgesamt 13 Statements
- Regressionsanalyse: Affinitätsindex als abhängige Variable

## Fragestellung

„Auf welche Verbraucherakzeptanz könnte eine potenzielle Markteinführung von synthetischem Käse treffen und wie bewerten Verbraucher dieses neue Produkt?“

„Ist die Verbrauchermeinung der eher skeptischen ländlichen Bevölkerung übertragbar auf die städtische Bevölkerung?“

## Daten

- Standardisierte Online-Umfrage mit Einstellungsfragen zu synthetischem Käse in Deutschland, Anfang 2021, n=318
- Stichprobe mit hohem Anteil jüngerer und überdurchschnittlich gebildeter Probanden, daher insbesondere für diese Bevölkerungsgruppen repräsentativ
- Stichprobe repräsentativ bzgl. der Wohnlage (Städtisch/ländlich)



Ergebnisse der Regressionsanalyse: Signifikante Einflussfaktoren auf die Affinität für synthetischen Käse

Signifikanz:  $p \leq 0,05^*$ ,  $p \leq 0,01^{**}$ ,  $p \leq 0,001^{***}$

## Einflussfaktoren auf Affinität für synthetischen Käse

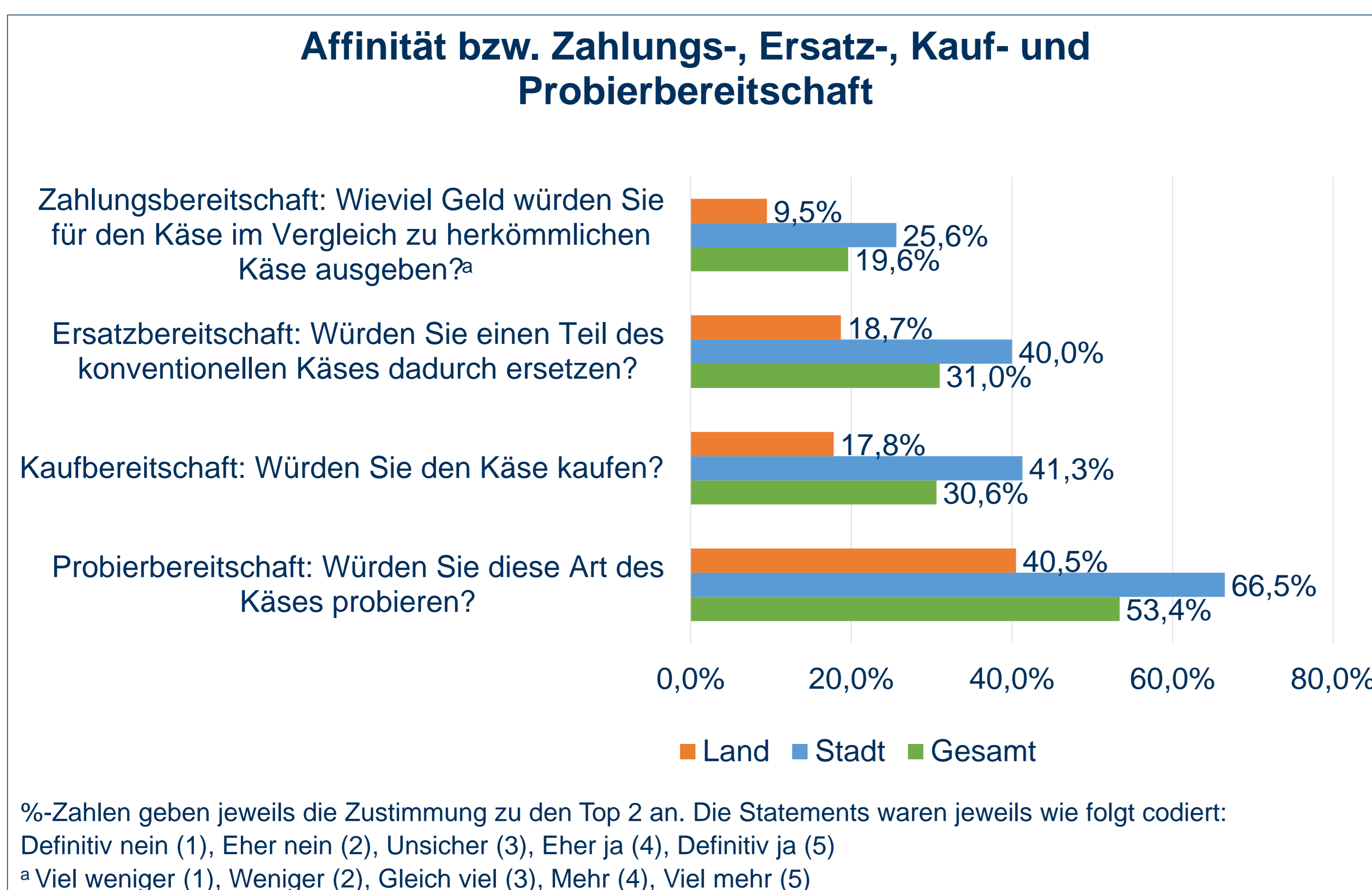
- Der Faktor: „Verzehrgewohnheiten von Käse“ hat den größten Einfluss
- Prozess- und Produktqualität des neuen Produktes sind ebenfalls wichtig
- Probleme, die in Verbindung mit der modernen Landwirtschaft wahrgenommen werden, haben ebenfalls Einfluss
- Flexitarier und Vegetarier sowie Verbraucher mit städtischer Wohnlage haben eine höhere Affinität

## Unterschiede zwischen Stadt und Land

- Für alle vier Items der Affinität für synth. Käse (Probier-, Kauf-, Ersatz- und Zahlungsbereitschaft) konnten signifikante Unterschiede zwischen den beiden Gruppen Stadt und Land festgestellt werden
- Städter haben eine höhere Affinität für den nicht-tierischen Käse, als ländliche Bewohner: höhere Probier-, Kauf- und Ersatzbereitschaft und sind auch bereit, mehr für den synthetischen Käse zu bezahlen
- Besonders groß ist der Unterschied bei der Probierbereitschaft: 66,5 % in der Stadt vs. 40,5 % auf dem Land

## Schlussfolgerungen

- Ergebnisse der Studie liefern einen ersten Einblick in die zu erwartende Akzeptanz in der Bevölkerung
- Anders als in der Literatur zeigte die vorliegende Befragung relativ hohe Ablehnungsraten bei der Probier- und Kaufbereitschaft
- Hohe Ablehnung lässt darauf schließen, dass die Einführung tierfreier Milchprodukte derzeit auf keine hohe Kaufbereitschaft bei den Endverbrauchern treffen würde
- Bisher nicht betrachtet wurde die Affinität aus Sicht der weiterverarbeitenden Industrie und des Exports



## Fazit

Alternative Proteine können dazu beitragen, die Lebensmittelversorgung der wachsenden Bevölkerung zu sichern. Hierzu zählen auch durch Fermentation hergestellte Milchanaloga, die in weiteren Produktionsprozessen zu Käse weiterverarbeitet werden können. Die vorliegende Studie liefert einen ersten Einblick in die zu erwartende Akzeptanz für synthetischen Käse in der Bevölkerung. Relativ hohe Ablehnungsraten bei Probier- und Kaufbereitschaft lassen darauf schließen, dass die Einführung von synthetischem Käse auf dem Markt momentan auf nicht allzu hohe Kaufbereitschaften bei den Verbrauchern trifft.