



Entwicklung alternativer Proteine: Vom Wachstumsthema zum eigenen Produktbereich innerhalb der IFFA

Frankfurt am Main, 15.04.2025. Der Markt für alternative Proteine, besonders in Europa, wächst seit einigen Jahren kontinuierlich. Seit Langem präsentieren die Aussteller auf der IFFA bereits Lösungen für die Verarbeitung von pflanzlichen Proteinen. Die Messe greift das Wachstum nun auf und widmet alternativen Proteinen mit der „World of New Proteins“ erstmalig einen eigenen Bereich in Halle 11.0. Sowohl die etablierten Marktführer als auch neue Akteure in diesem Segment sind mit ihren Technologien in Frankfurt am Main präsent.

Wohin sich der Bereich alternativer Proteine entwickelt und welche Innovationen die Zukunft bereithält, darüber haben wir mit Fabio Ziemßen, Vorsitzender des Bundesverbandes für Alternative Proteinquellen (Balpro e.V.), gesprochen.

Herr Ziemßen, können Sie uns in zwei bis drei Sätzen einen Marktüberblick der alternativen Proteine geben?

„Die Entwicklung des Marktes für alternative Proteine hat in den letzten Jahren eine beeindruckende Dynamik erfahren. Getrieben durch eine wachsende Nachfrage nach nachhaltigen, gesunden und ethisch bedenkenlosen Lebensmitteln haben sich alternative Proteinquellen, wie pflanzliche Proteine und fermentationsbasierte Produkte, in einzelnen Kategorien von der Nische zu einem ernstzunehmenden Segment der Lebensmittelindustrie entwickelt.“

Wie äußert sich das Wachstum im Bereich der neuen Proteine und wo sehen Sie Marktpotenzial, auch mit Blick auf Deutschland?

„Die weltweiten Investitionen in alternative Proteine haben sich seit 2020 vervielfacht. Marktanalysen prognostizieren, dass der globale bis 2030 ein Volumen von mehreren hundert Milliarden Euro erreichen könnte. Ursachen sind hier international gesehen, der steigende Bedarf nach hochwertigen Proteinquellen durch das weitere Bevölkerungswachstum, aber auch der Bedarf nach mehr Proteindiversifikation durch Nachhaltigkeitsziele und Gesundheitsaspekte. Vor allem in Europa ist das Interesse an innovativen Proteinquellen stark gestiegen. Deutschland nimmt dabei eine Vorreiterrolle ein: Zahlreiche Start-ups, etablierte Unternehmen und Forschungseinrichtungen treiben die Entwicklung und Kommerzialisierung neuer Produkte voran. Und auch die Konsumenten sind in Deutschland den neuen Produktapplikationen offen gegenüber eingestellt.“

Welche konkreten Innovationen treiben das Wachstum an?

„Ein entscheidender Faktor für den Erfolg neuer Proteine sind technologische Innovationen. Die Fortschritte in der Fermentationstechnologie, insbesondere der Präzisionsfermentation, ermöglichen die Herstellung von Proteinen, die in Geschmack und Textur tierischen Produkten immer näherkommen. Ebenso hat sich die Zellkulturtechnologie rasant weiterentwickelt. Während kultiviertes Fleisch noch vor wenigen Jahren als Zukunftsvision galt, gibt es bereits die ersten Zulassungen in den USA und einige Anträge in Europa.

Parallel dazu verbessern fortschrittliche Verarbeitungstechnologien, wie die Extrusion und Fermentation von pflanzlichen Proteinen, die sensorische und funktionalen Eigenschaften von Fleischalternativen erheblich. Die Verbindung aus Forschung und Praxis sorgt dafür, dass neue Produkte schneller entwickelt und effizienter produziert werden können.“



Fabio Ziemßen, Vorsitzender des Bundesverbandes für Alternative Proteinquellen (Balpro e.V.) setzt sich für die Integration alternativer Proteine in der Ernährungszukunft ein. Quelle: BALPro e. V.

Die Marktentwicklung verdeutlicht: Alternative Proteine sind kein Hype mehr, sondern fester Bestandteil der Lebensmittelbranche. Wenn Sie in die Zukunft blicken, wo sehen Sie Chancen und Herausforderungen und welche Rolle nimmt BALPro hier ein?

„Die Marktentwicklung alternativer Proteine befindet sich an einem entscheidenden Wendepunkt. Das wachsende Bewusstsein für nachhaltige und pflanzenbasierte Ernährung, technologische Fortschritte und politische Initiativen zur Reduktion von Emissionen bieten enorme Chancen. Auf der anderen Seite wird der Wunsch der Konsumenten nach mehr Transparenz in der Produktion und Verarbeitung lauter. Unternehmen, die in diesem Bereich investieren und sich den wechselnden Konsumentenansforderungen stellen, können langfristig von einem sich wandelnden Markt profitieren.

Der Bundesverband für Alternative Proteinquellen BALPro e.V. sieht es als seine Aufgabe, diesen Wandel aktiv mitzugestalten. Durch Netzwerkarbeit, Aufklärungsarbeit und politische Unterstützung setzen wir uns dafür ein, dass alternative Proteine ein integraler Bestandteil der Ernährungszukunft werden. Wir stehen bereit, gemeinsam mit

Politik, Agrar- und Ernährungswirtschaft sowie der Ernährungswissenschaft die notwendigen Impulse für eine zukunftsfähige Politik zu setzen. Besondere Hoffnungen setzen wir auf die Arbeit des Stakeholder-Forums "Proteine der Zukunft auf den Teller", das vom Kompetenzzentrum Proteine der Zukunft der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung koordiniert wird. Die kommenden Jahre werden entscheidend sein, um die Transformation des Lebensmittelsystems weiter voranzutreiben. Unser Ziel ist es, nachhaltige, innovative und wirtschaftlich tragfähige Lösungen zu etablieren, die sowohl den Bedürfnissen der Verbraucher als auch den Anforderungen an Umweltschutz und Ressourcenschonung gerecht werden. Die Zeit ist reif, den Wandel aktiv zu gestalten. Alternative Proteine sind nicht nur eine Zukunftsvision, sondern bereits heute ein essenzieller Baustein für ein nachhaltigeres Ernährungssystem.“

So fasst Fabio Ziemßen die aktuelle Dynamik im Markt für alternative Proteine zusammen. Besucher*innen haben die Möglichkeit, auf der IFFA 2025 diese Entwicklungen live zu erleben. Die Leitmesse für Technology for Meat and Alternative Proteins bietet ein vielseitiges Angebot aus Fachvorträgen, Live-Cooking-Events und geführten Rundgängen rund um pflanzliche, zellbasierte und fermentierte Proteinlösungen.

Das Eventprogramm hält viel bereit

Das Eventprogramm zum Thema neue Proteine ist in enger Zusammenarbeit mit den Partnern BALPro, Proveg und The Good Food Institute Europe (GFI) entstanden. Es schafft Raum für Begegnung und fördert den Wissensaustausch zwischen verschiedenen Zielgruppen. Ein besonderes Highlight ist die IFFA Kitchen in der Halle 11.0 – ein Muss für alle, die sich für innovative Lösungen in diesem Bereich interessieren. Hier werden unter anderem spannende Produktneuheiten zubereitet und verkostet. Ergänzt wird das Angebot durch ein Vortragsprogramm, das aktuelle Ernährungstrends, Prozessinnovationen sowie technologische Neuerungen beleuchtet. Einen tieferen Einblick in Innovationen in der World of New Proteins erhalten Besucher*innen bei den geführten Messerundgängen – den Discovery Tours. Diese kuratierten Touren zu ausgesuchten Ausstellern werden von Branchenexpert*innen geführt und bieten Orientierung im großen Angebot der IFFA.

Auf der IFFA Factory (Halle 9.1) stellen der Maschinenbau, die Forschung, Start-ups und branchenfremde Unternehmen innovative Ansätze vor, um den Fachkräftemangel zu bewältigen. Auch hier sind pflanzliche Fleischalternativen Thema.

Das Produktangebot für die Herstellung von alternativen Proteinen erstreckt sich über das gesamte Messegelände. Viele Aussteller der IFFA zeigen auch Lösungen für alternative Proteine, da diese in der Verarbeitung und Verpackung dem Fleisch sehr ähnlich sind – von der Würzung über das Mischen, Füllen und Formen bis hin zum Portionieren und Verpacken der Produkte. Die Orientierung für die Besucher*innen erleichtert die Selektion nach "Special Interests" in der Online-Ausstellersuche. Hier können ausstellende Unternehmen nach ihrem Angebot für „Alternative Proteine“ gefiltert werden.

Die IFFA – Technology for Meat and Alternative Proteins – zeigt vom 3. bis 8. Mai 2025 in Frankfurt am Main den aktuellen Stand der Technik. Alle Informationen unter:

www.iffa.com

Mit vier Fachmessen auf drei Kontinenten begleitet die Messe Frankfurt das dynamische Wachstum der Lebensmittelindustrie. Auf den Events in Argentinien, Thailand, den USA und Deutschland trifft sich die Branche. Mehr erfahren unter:

www.food-technologies.messefrankfurt.com

Akkreditierung für Journalist*innen:

Die Online-Pressakkreditierung zur **IFFA 2025** steht Ihnen ab sofort unter folgendem Link zur Verfügung: <http://iffa.com/akkreditierung>

Bitte beachten Sie die folgenden Hinweise:

- Sollten Sie bereits einen Messe-Login besitzen, nutzen Sie bitte diese Zugangsdaten zur Anmeldung.
- Wir möchten Sie bitten, in diesem Zuge Ihr Profil zu aktualisieren bzw. zu vervollständigen.
- Wenn Sie sich das erste Mal über das neue Portal online akkreditieren und noch keinen Account besitzen, gehen Sie einfach Schritt für Schritt durch die Registrierung. Bei Fragen wenden Sie sich gerne an press.iffa@messefrankfurt.com

Foodtech Now!

Tierische und alternative Proteine auf einen Blick: [Foodtech Now!](#) ist Ihr digitales Branchen-Update mit top-aktuellen Insights und wertvollem Expertenwissen an 365 Tagen im Jahr.

Presseinformationen & Bildmaterial:

<http://iffa.com/presse>

Folgen Sie der IFFA auf ihren Social-Media-Kanälen:

www.iffa.com/follow-iffa

**Ihr Kontakt:**

Anneke Beckdorf

Tel.: +49 69 75 75-6457

anneke.beckdorf@messefrankfurt.com

Messe Frankfurt Exhibition GmbH

Ludwig-Erhard-Anlage 1

60327 Frankfurt am Main

www.messefrankfurt.com

Hintergrundinformation Messe Frankfurt

www.messefrankfurt.com/hintergrundinformationen

Nachhaltigkeit bei der Messe Frankfurt

www.messefrankfurt.com/nachhaltigkeit-information