



## **NEUES AUS DER WIRKSENSORIK-FORSCHUNG**

### **Macht Milch munter und ist Fleisch ein Stück Lebenskraft?**

Von Jasmin Peschke

**Mit den Claims pro Milch und Fleisch wurde jahrzehntelang geworben. Inzwischen spielen vegane Produkte eine immer größere Rolle. In einem Projekt wurde mittels Wirksensorik untersucht, ob sich tierische Lebensmittel wie Milch und Fleisch von pflanzlichen Alternativen in ihrer Wirkung auf das körperliche und emotionale Befinden unterscheiden.**

Als Alternative zu Kuhmilch erfreuen sich pflanzliche Drinks zunehmender Beliebtheit. Ihr Umsatz liegt in Deutschland bei über 550 Millionen Euro im Jahr – mit zweistelligen Wachstumsraten. Ebenso gewinnen vegane Alternativprodukte für Fleisch wie Tofu oder Seitan an Bedeutung. Ein wichtiger Treiber dieser Entwicklung ist die Suche nach ethisch unbedenklichen Ernährungsalternativen zu tierischen Produkten.

#### **Worum geht es?**

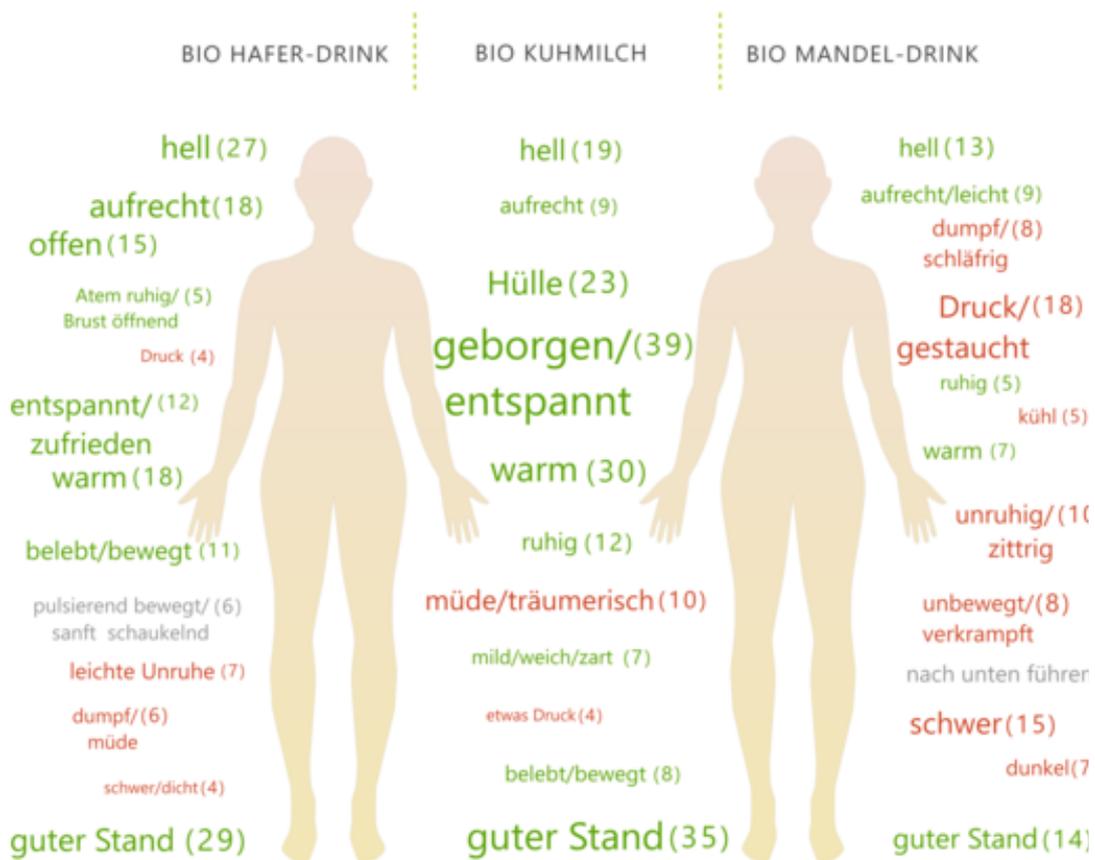
In den Inhaltsstoffen und geschmacklich unterscheiden sich Drinks auf Basis von Getreiden, Nüssen oder Hülsenfrüchten deutlich von Kuhmilch. Dasselbe gilt für Fleisch und die Alternativprodukte. Aber wie werden sie beim und nach dem Verzehr erlebt? Welche Wirkungen auf das körperliche

und emotionale Befinden sind zu beobachten? Im Rahmen eines Projektes des Forschungsrings (Dr. Uwe Geier), der Arpshof Hof Akademie (Pamela Wieckmann) mit der Sektion für Landwirtschaft (Dr. Jasmin Peschke, Goetheanum, Schweiz) wurden Bio-Lebensmittel wie Kuhmilch (Demeter) mit Hafer- (Demeter) und Mandel-Drink, sowie Rindfleisch (Demeter) mit Seitan und Tofu wirksensorisch durch geschulte Testpersonen untersucht. Die Tests wurden von zwei Gruppen (mit jeweils etwa zehn Personen) unabhängig voneinander durchgeführt.

### **Was kam heraus?**

Die Kuhmilch hatte im Vergleich zu den Pflanzendrinks am meisten positive Bewertungen (siehe im [Körperwirkungsbild](#) grüne Schrift), hier waren Entspannung, Wärme und Hülle, also ein Gefühl von Geborgenheit, auffallend. Die getestete Milch war eher kein Muntermacher, sondern wirkte wohligh und positiv. Beim Hafer-Drink überwogen auch die positiven Beschreibungen, mit Zufriedenheit, Offenheit, Aufreichte, aber anders als bei der Kuhmilch. Der Mandel-Drink fiel durch Wirkungen wie Druck, Unruhe, Schwere negativ auf. Das war überraschend, weil Mandeln an sich eher positive Wirkungen wie Wärme und eine Energetisierung zeigen, wie ein wirksensorischer Vergleich von Mandeln und Mandel-Drink zeigte.

Die Unterschiede sind teilweise signifikant, wobei Hafer-Drink und Kuhmilch eher ähnlich sind und sich vom Mandel-Drink unterscheiden. Wichtig ist, dass es sich bei den ausgewählten Produkten um Stichproben handelt. Die Ergebnisse gelten deshalb nicht prinzipiell für Hafer- und Mandel-Drink. Es zeigt sich jedoch, dass mit Wirksensorik erhebliche Unterschiede zwischen Pflanzendrinks festgestellt werden können.



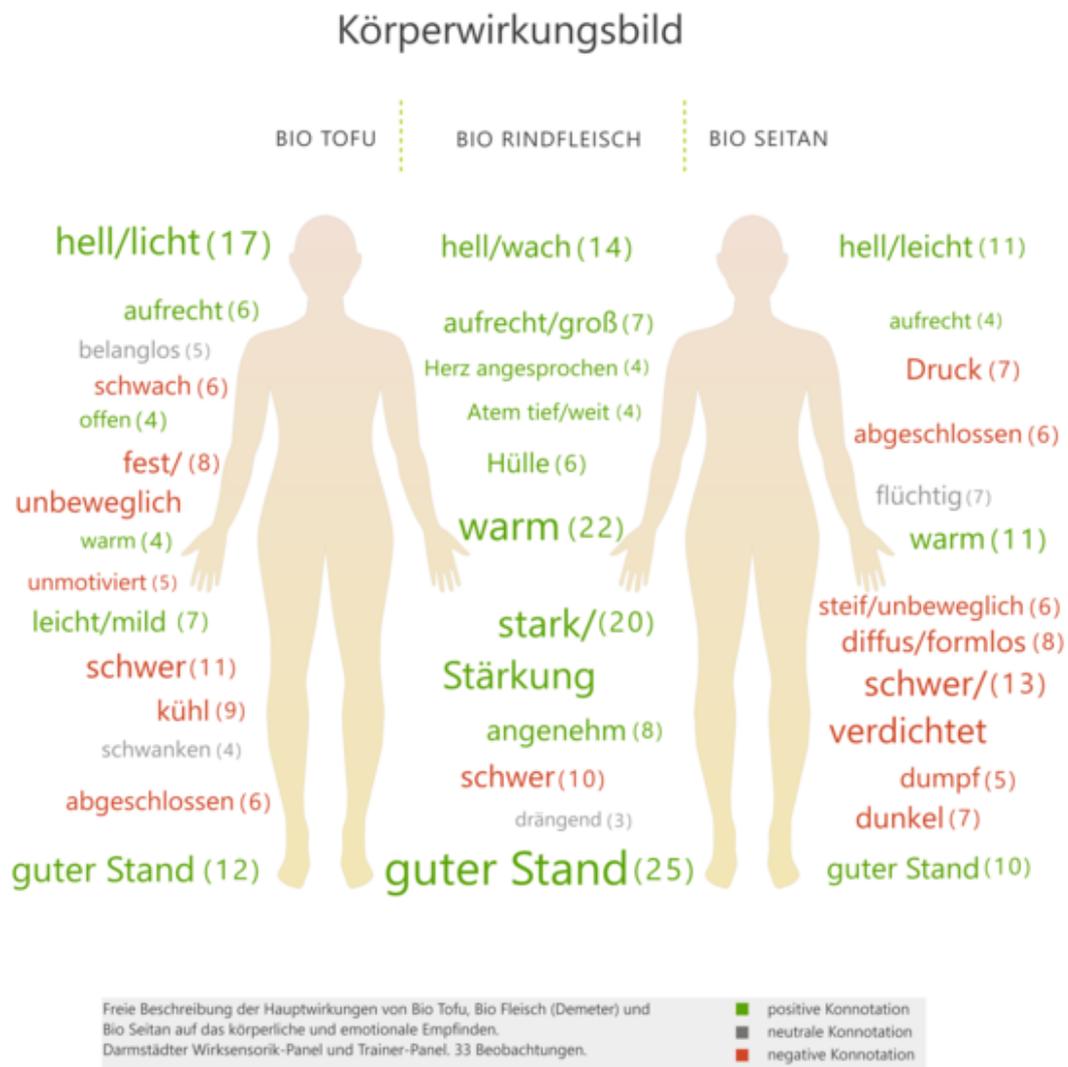
Freie Beschreibung der Hauptwirkung von Bio Hafer-Drink (Demeter, Bio Mandel-Drink und Bio Kuhmilch (Demeter) auf das körperliche und emotionale Befinden. Darmstädter Wirksensorik Panel und Trainer Panel. 38 Beobachtungen.

- positive Konnotation
- neutrale Konnotation
- negative Konnotation

## Wie wirkten Rindfleisch, Tofu und Seitan?

Die empfundene Wirkung von Rindfleisch, Tofu und Seitan ergab auffallend viele positive Beschreibungen beim Fleisch (s. grüne Schrift im Bild). Tofu und Seitan zeigten neben einigen positiven Wirkungen wie Wärme und guter Stand mit Schwere, Festigkeit, Unbeweglichkeit bis hin zu etwas Druck, Dumpf- und Dunkelheit vor allem bei Seitan eher negative Wirkungen (rote Schrift). Die Ausprägung der körperlich beobachteten Eindrücke wie z. B. erfrischt, motiviert, konzentriert, sowie der emotionalen Wirkungen entspannt, wohligh, zufrieden und ausgewogen, waren statistisch signifikant unterschiedlich zwischen Fleisch und pflanzlichen Alternativen, die eher vergleichbar waren. Die dominanten Eindrücke von Stärkung und

gutem Stand beim Rindfleisch unterstreichen die Werbeaussage vom Stück Lebenskraft.



## Was heißt das unterm Strich?

Es gibt viele Gründe für oder gegen tierische und vegane Produkte. Wirksensorik liefert eine weitere Information. Das verglichene Fleisch war offensichtlich Top-Qualität (Rind, Demeter, Hofschlachtung) und schnitt im

Vergleich mit den veganen Alternativen überraschend gut ab. Die zum Teil ungünstigen Beobachtungen beim Seitan werfen Fragen nach der Verarbeitung auf. Wir stehen vor der Herausforderung, mit weiteren Tests die qualitätsbildenden Faktoren besser zu verstehen. Dann kann die Wirkung auf das körperliche und emotionale Befinden ein wichtiges Kaufkriterium werden, neben Inhaltsstoffen, Geschmack, Tierwohl und Klimawirkung.