

Absatzmarkt für Hülsenfrüchte

—— Konsumententwicklung und Produktvielfalt (Chartbook)

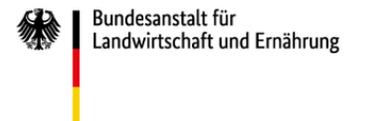


Gefördert durch



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Projektträger



Inhalt

03	Das Projekt: StrahL
04	Methode und Datenbasis
06	Ergebnisse
14	Sub-Sample mit Haushaltstypologie
18	Fazit
21	Anhang



Das Projekt: **StrahL**

Zielgruppengerechte **Strategien** für mehr **heimischen** **Leguminosenkonsum**

- ➔ Interdisziplinäre Analyse zum Hülsenfrüchtekonsum in Deutschland
- ➔ ökologische, sozio-kulturelle und ökonomische Perspektive

Ziel: Stärkung der Verbraucherakzeptanz und Steigerung des Konsums von Hülsenfrüchten

Konsortium: Universität Bonn, Universität Göttingen, Hochschule Fulda, Corsus Research, Zühlsdorf & Partner

[Homepage](#)



Methode und Datenbasis

- Marktübersicht zentraler Produktgruppen von Hülsenfrüchten
 - Monoprodukte (z. B. getrocknete Linsen, Dosenerbsen)
 - zusammengesetzte Erzeugnisse (z. B. Aufstriche, Fleischersatzprodukte)
- Basierend auf Daten des GfK Consumer Panel (n = 30.000)
- Beschreibt Einkauf im LEH, repräsentativ für Deutschland (2017 & 2022)
- Sub-sample (n = 2.000) mit spezifischer Haushaltstypologie für Monoprodukte



- Angaben in t Hülsenfrüchte pro Jahr in Deutschland
- Umrechnung auf Trockenäquivalente zur Vergleichbarkeit versch. Produktkategorien (siehe Anhang)
- Beschreibt die Menge in Form getrockneter Hülsenfrüchte
- Cluster-Analyse für sub-sample



Produkte mit Hülsenfrüchten

- Untersuchte Hülsenfrüchte und Produktkategorien

Hülsenfrüchte

- Bohnen
- Erbsen
- Linsen
- Kichererbsen
- Lupine
- Soja

Produktkategorie

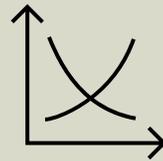
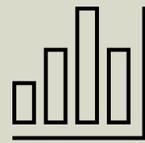
Monoprodukte:

- Frisch
- Konserve
- Getrocknet
- Tiefkühl

Weiter verarbeitet:

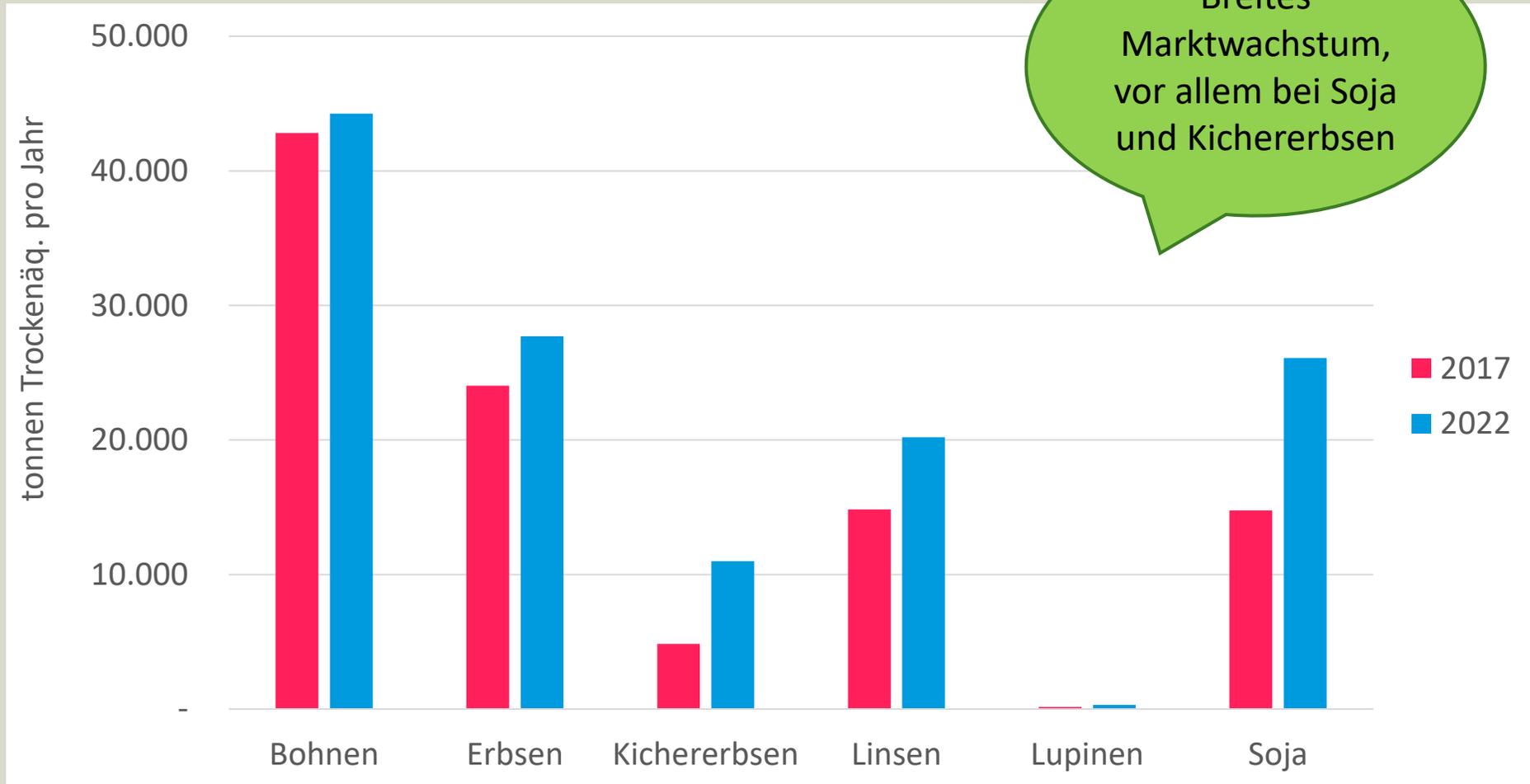
- Chips
- Teigwaren
- Aufstriche
- Mehl
- Fleischersatz
- Feinkostsalate
- Sojasauce
- Desserts
- Joghurt-, Milch-, Sahne- und Quarkalternativen
- Eintöpfe/Suppen

Ergebnisse

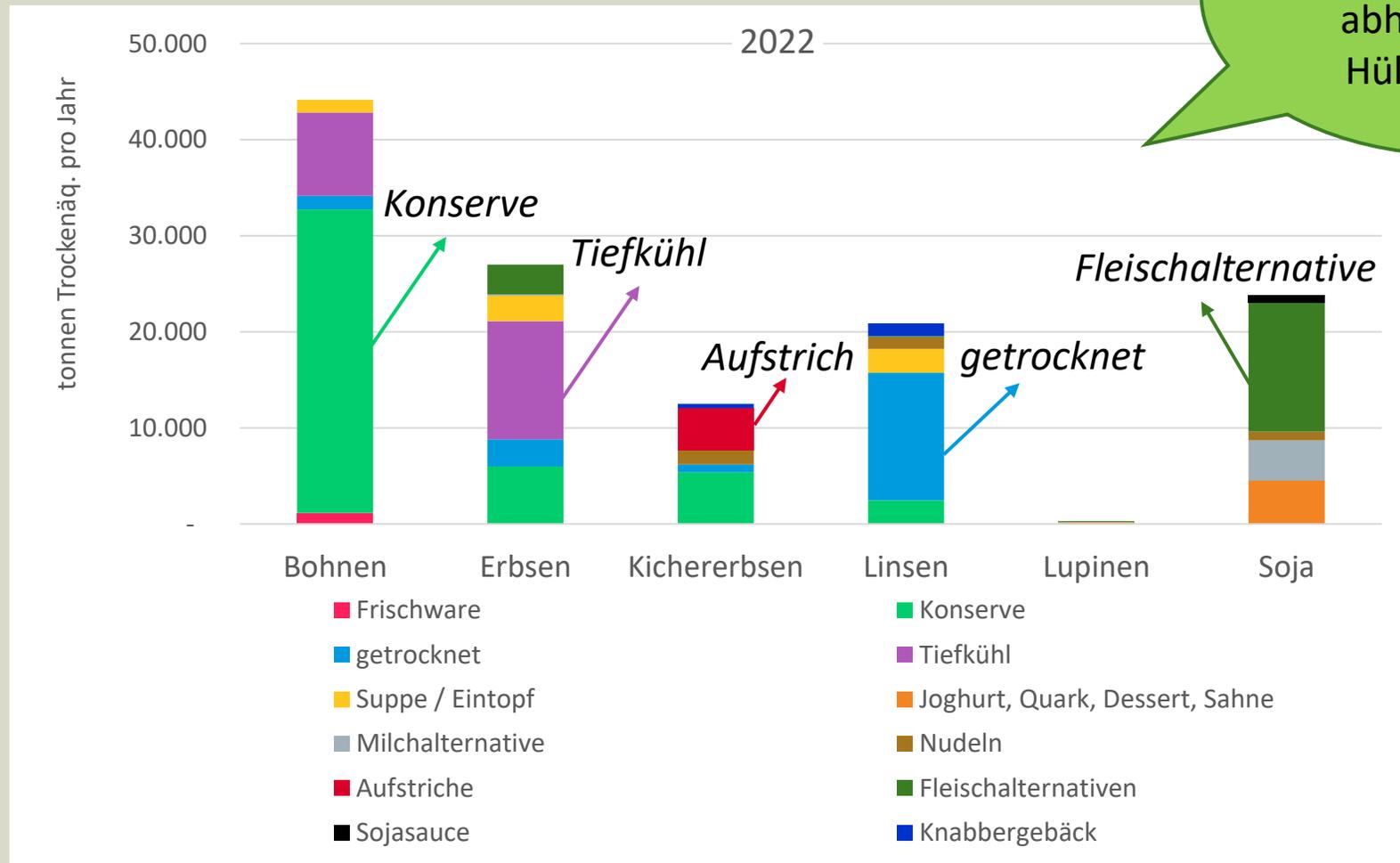


Menge – nach Hülsenfrucht

- Vergleich 2017 - 2022



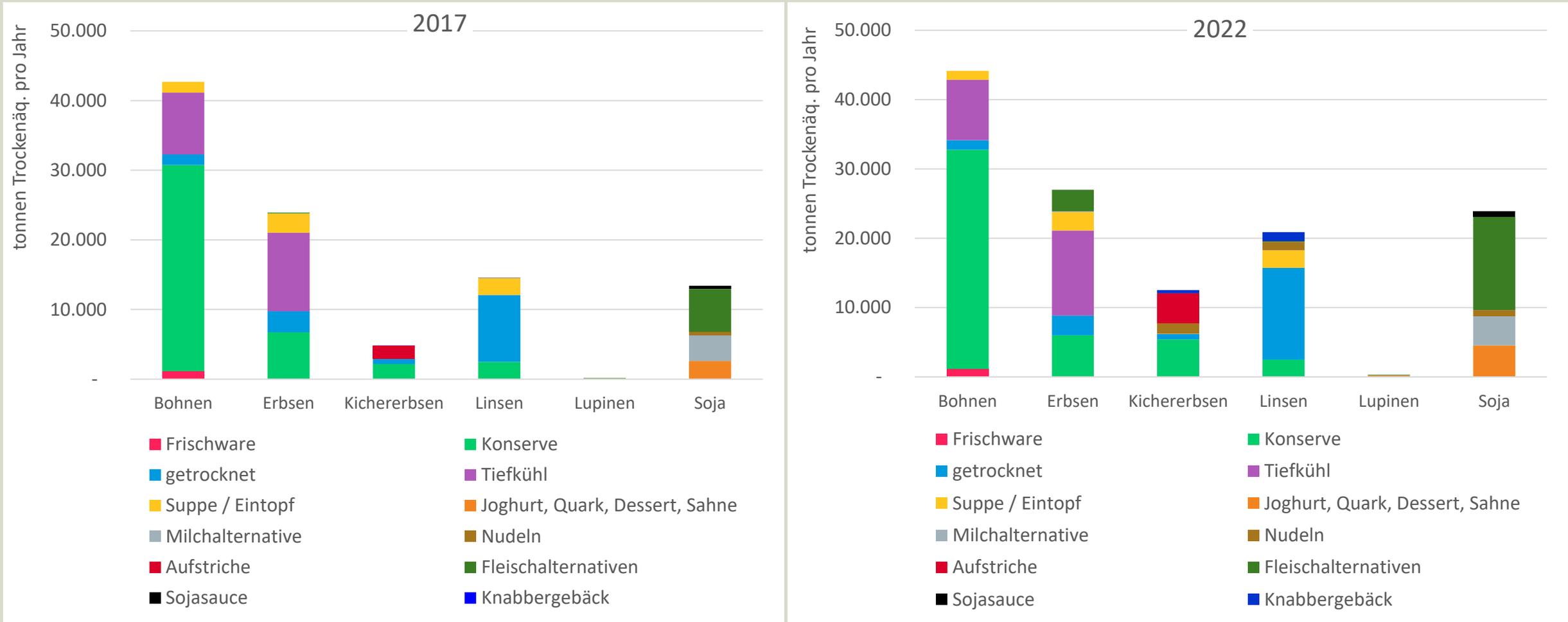
Menge – nach Hülsenfrucht + Produkt



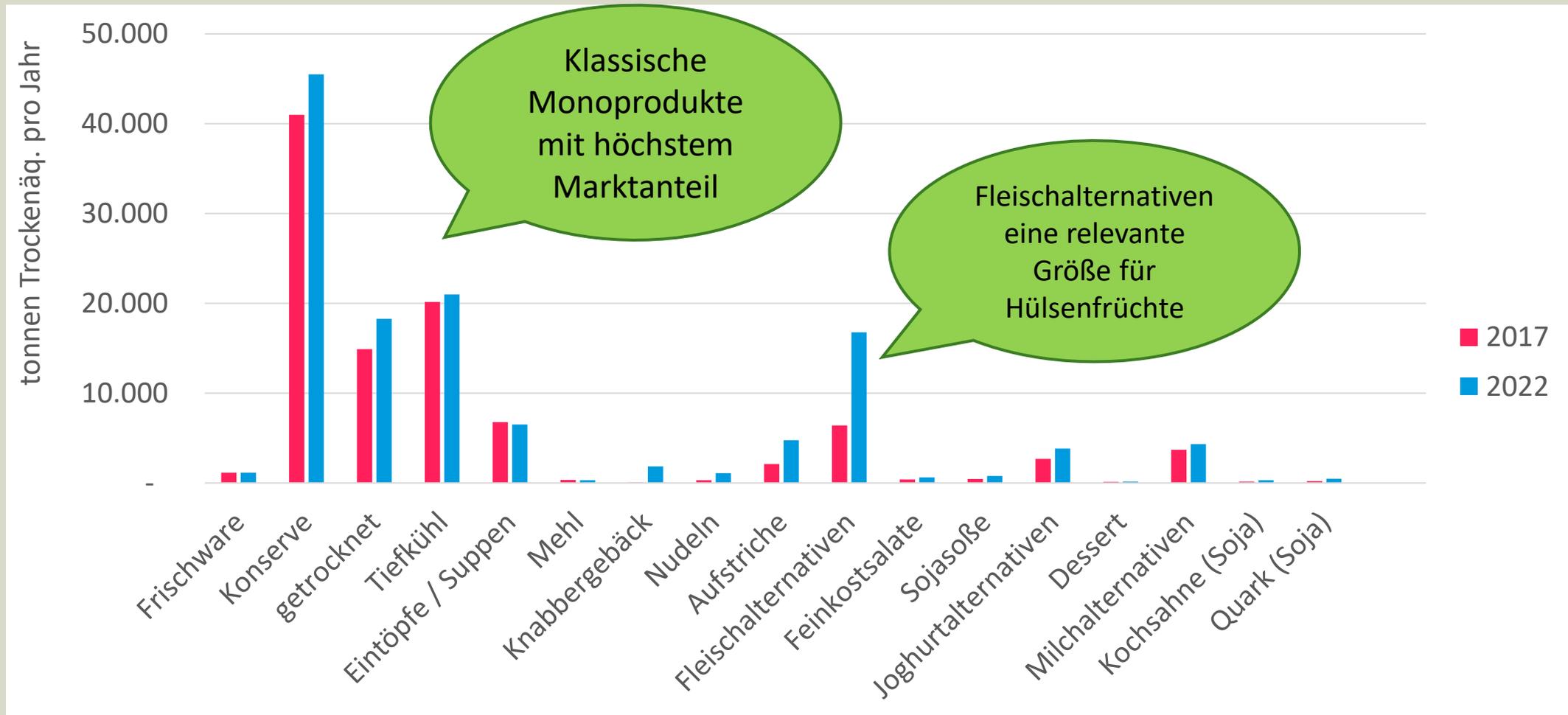
Relevante Produktkategorien abhängig von Hülsenfrucht

Menge – nach Hülsenfrucht + Produkt

- Vergleich 2017 - 2022

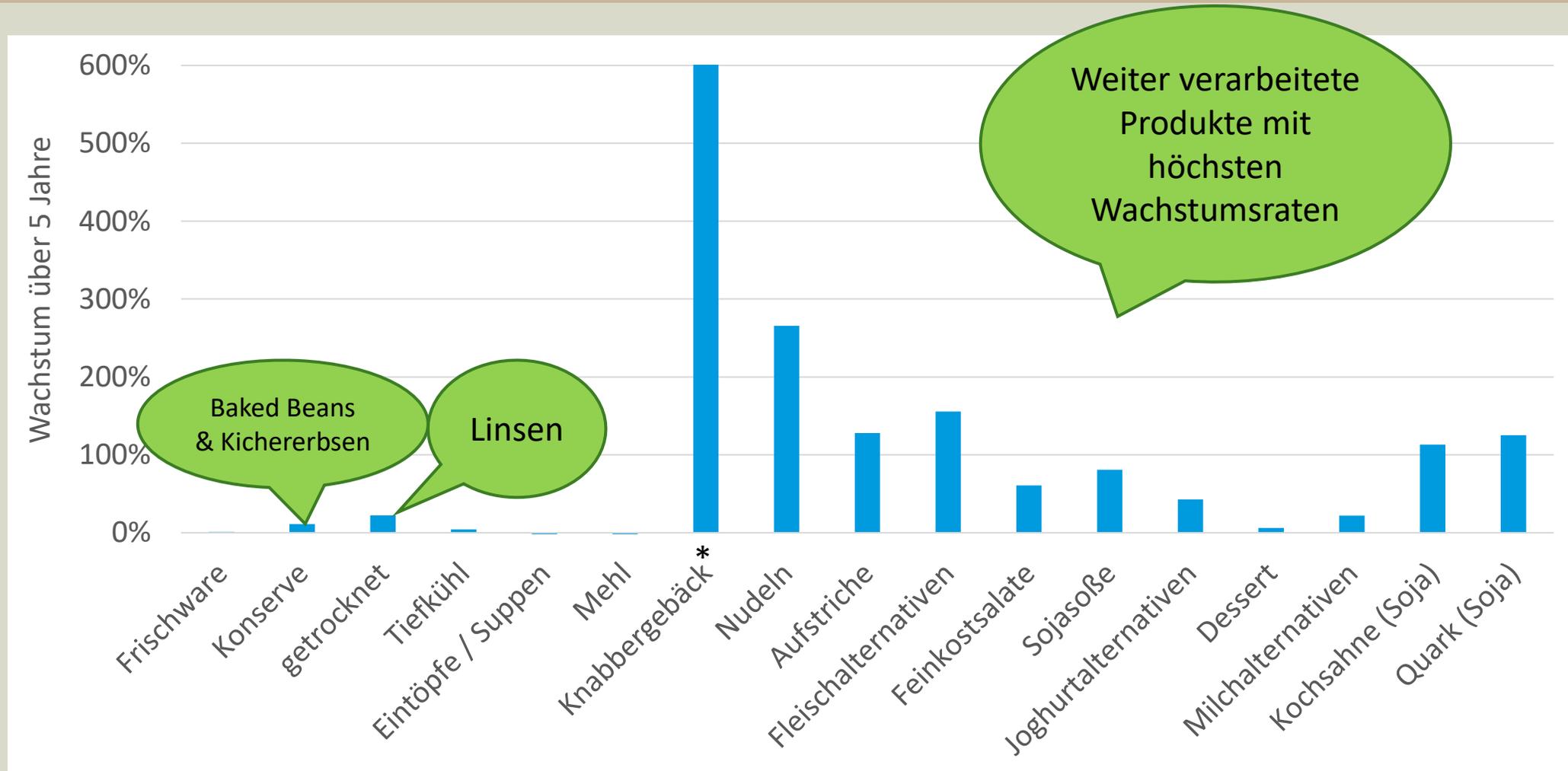


Menge Hülsenfrüchte – nach Produkt



Wachstum – Menge von Hülsenfruchtprodukten

- Vergleich 2017 - 2022

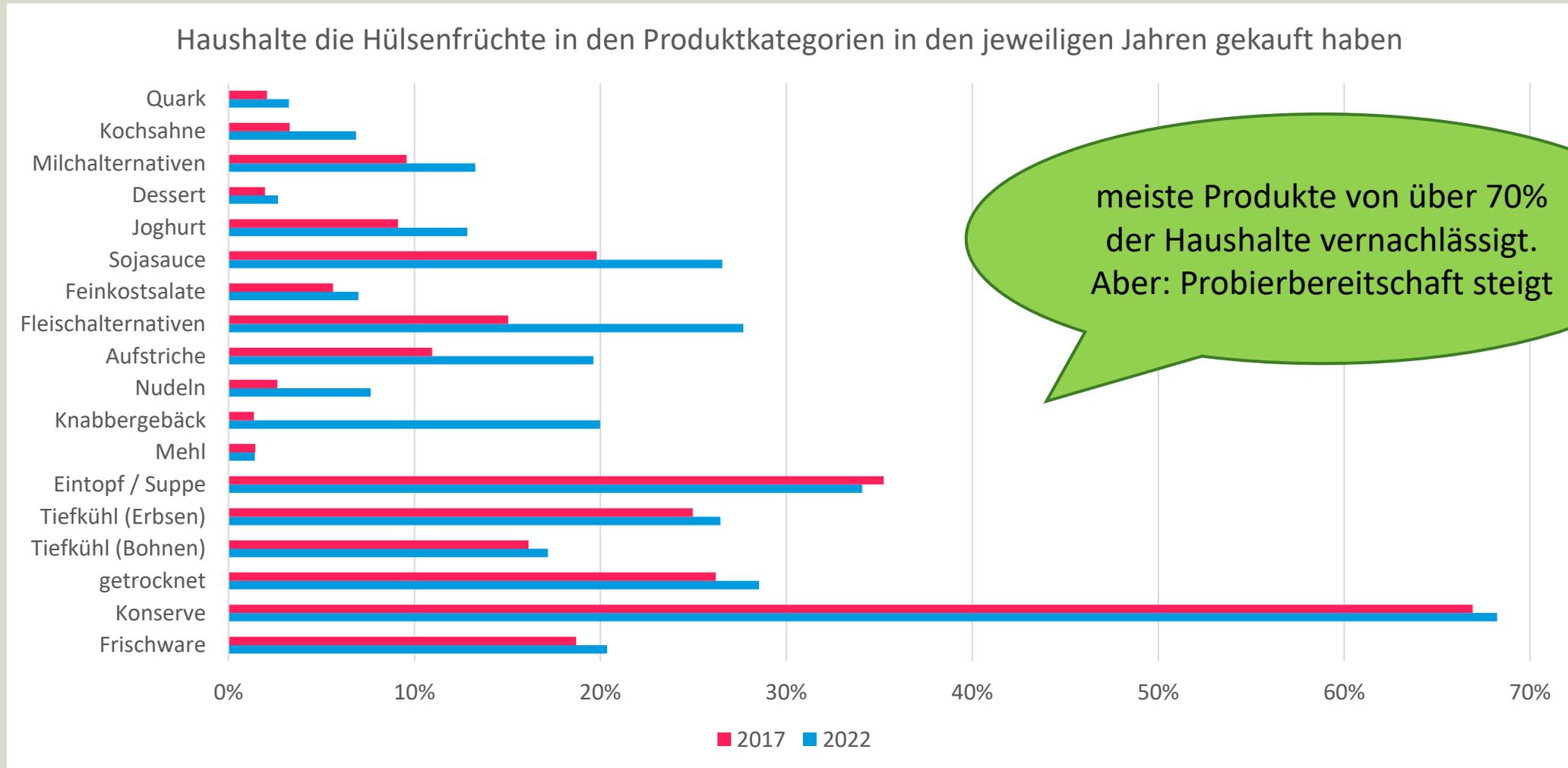


* 4898% Wachstum

Quelle: Basierend auf Daten des GfK Consumer Panel 2022

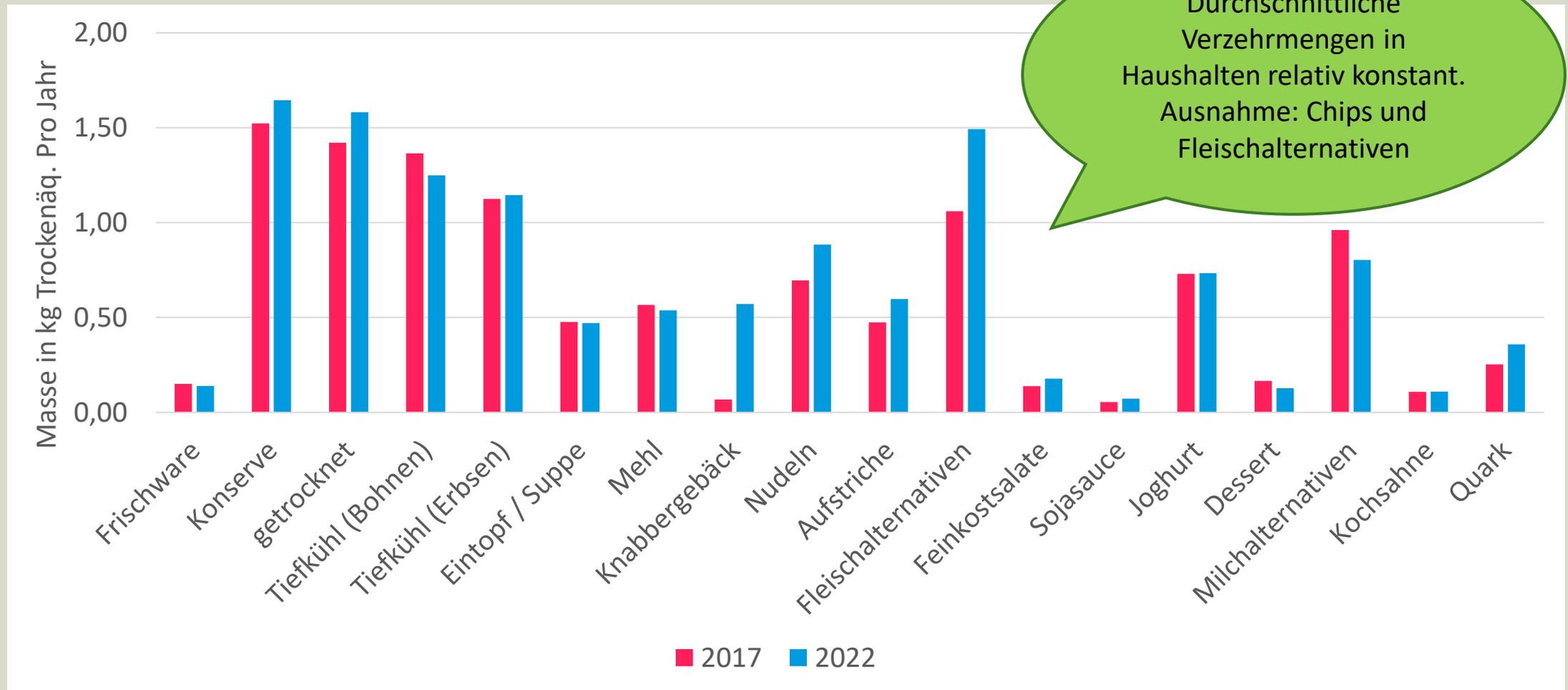
Durchdringung der Haushalte – nach Produkt

- Vergleich 2017 - 2022

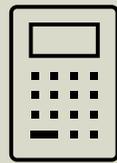


Absatzmenge pro Haushalt – nach Produkt

- bezogen auf die Haushalte, die diese Hülsenfrüchtprodukte überhaupt kaufen



Das Sub-sample mit Haushaltstypologie

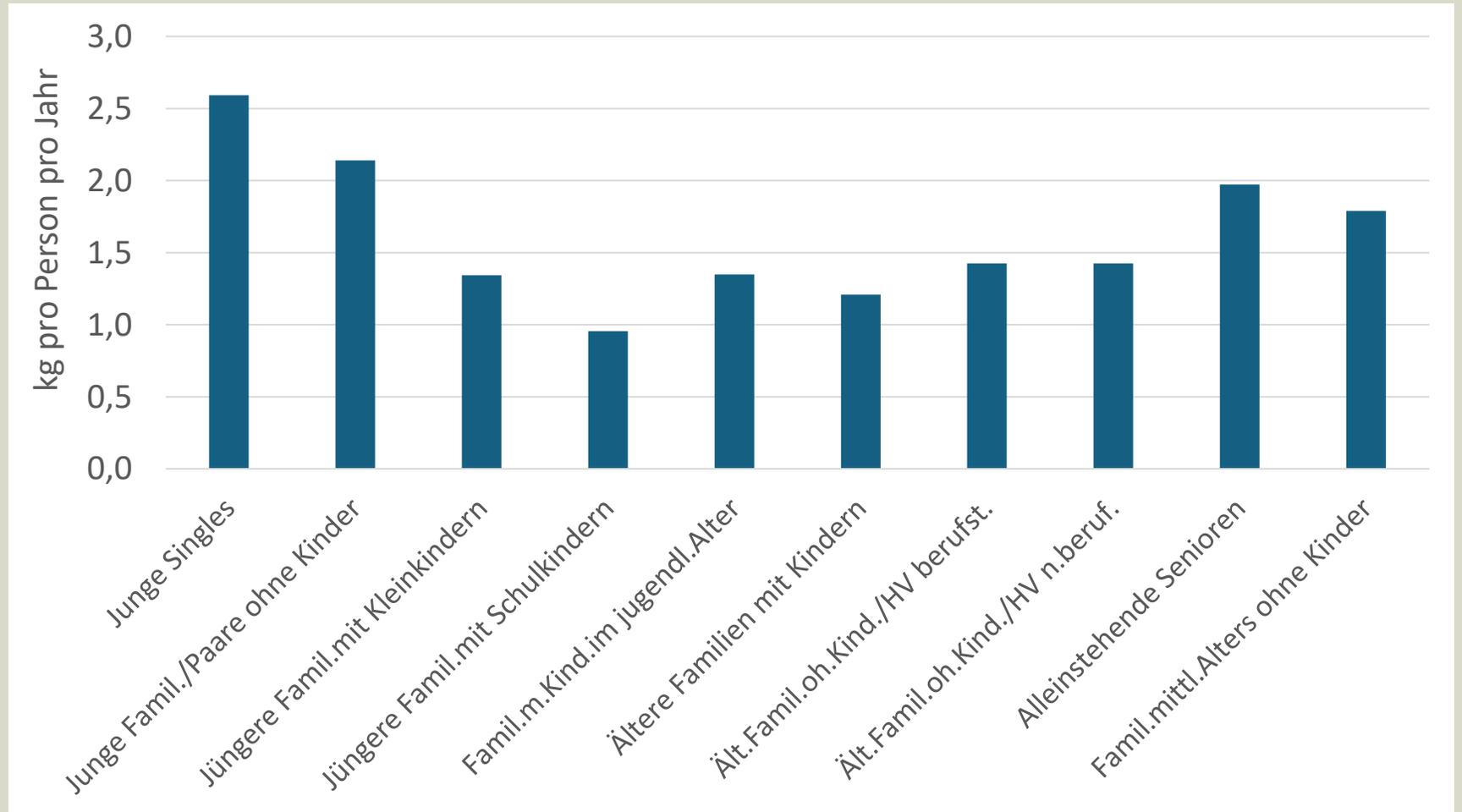


Menge der Hülsenfrüchte – nach Haushaltstyp

- in Monoprodukten und pro Person 2022

Konsum von Hülsenfrüchten abhängig von Lebensphase

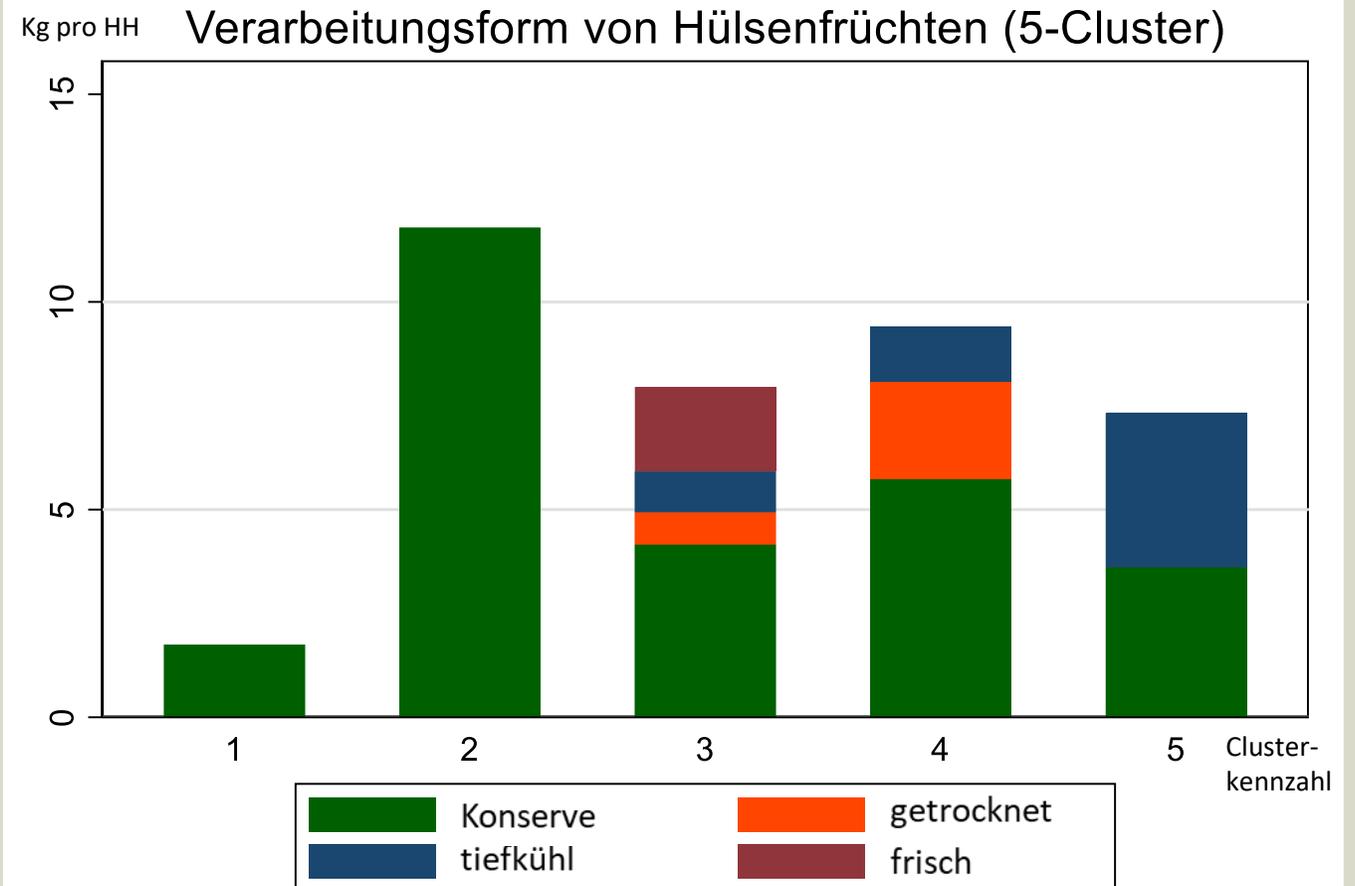
Methodischer Hinweis:
Angaben liegen pro Haushalt vor. Kinder werden entsprechend ihres Alters und durchschnittlicher Kalorienzufuhr gewichtet berücksichtigt (DGE, 2015)



Clusteranalyse – nach gekaufter Verarbeitungsform

Unter Hülsenfrucht Konsumenten (Monoprodukte):

- dominieren die Konserven
 - Rund 40% (Cluster 1 und 2) essen Hülsenfrüchte nur als Konserven
- Werden meist nicht alle Produktformen genutzt (Ausnahme Cluster 3)

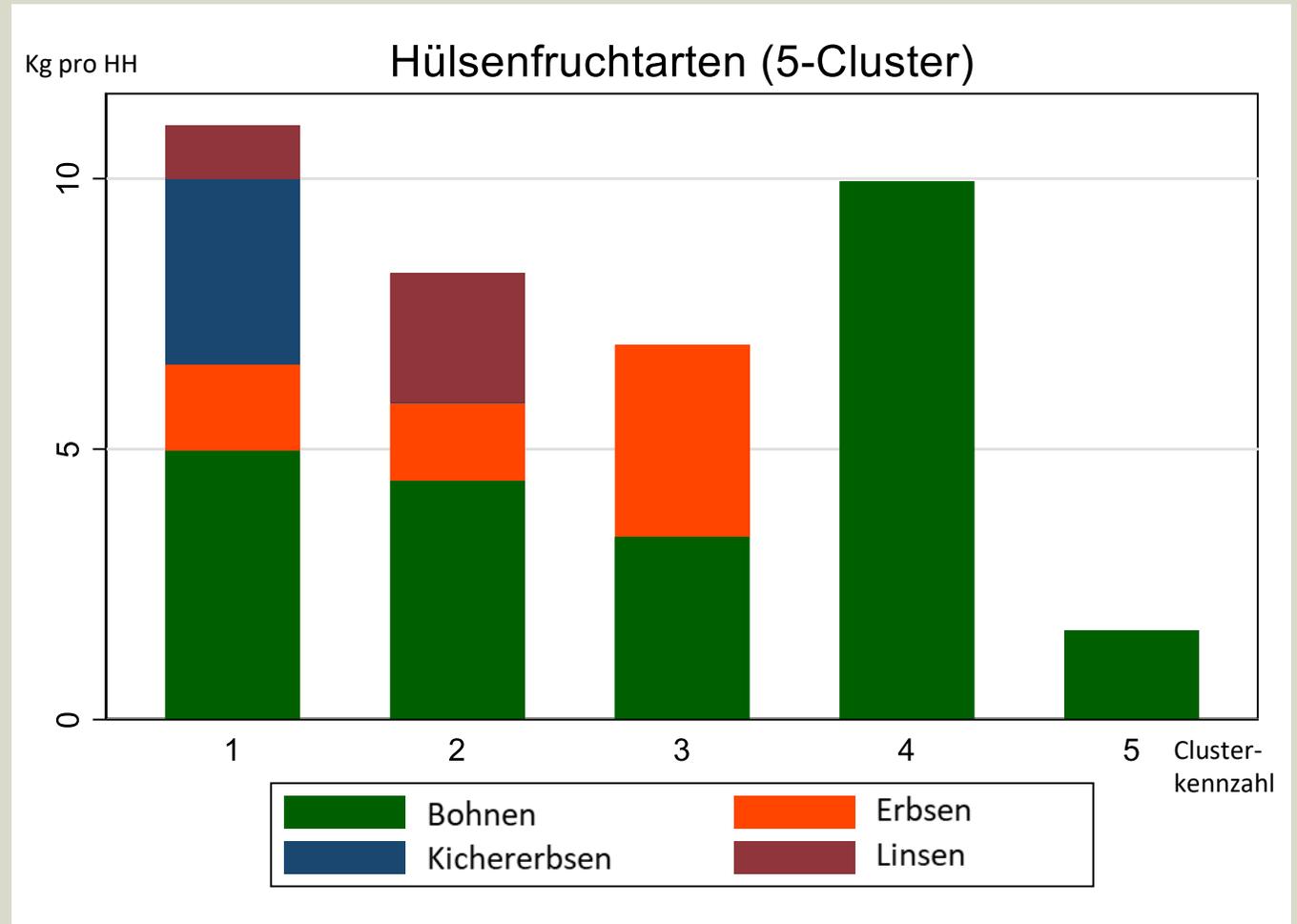


Clusteranalyse – nach Hülsenfruchtarten

Unter Hülsenfrucht Konsumenten (Monoprodukte):

- Gibt es sehr unterschiedliche Präferenzen für die Arten
- Nur Rund 30% (Cluster 1 und 2) sind an Linsen und Kichererbsen interessiert
- Bei Interesse an Kichererbsen kommt es üblicherweise zu mehreren Kg jährlichem Konsum (~knapp 4kg)

c1ust2	Freq.	Percent
1	345	17.25
2	261	13.05
3	564	28.20
4	389	19.45
5	441	22.05



Abschließendes Fazit



FAZIT

- Hülsenfrüchtemarkt ist dynamisch



- Absatz von Hülsenfrüchten steigt



- Tendenzen:



Convenience (verarbeitete Produkte)



Internationale Küche (Soja und Kichererbsen)



Pflanzliche Alternativprodukte



Vorgeschlagene Zitation: Suski, P., Lemken, D., Barthel, M. (2025). Absatzmarkt für Hülsenfrüchte – Konsumententwicklung und Produktvielfalt. Chartbook.

Website: [StrahL - DE — Institute for Food and Resource Economics](https://www.strahl.de)

Kontakt: pauline.suski@ilr.uni-bonn.de

Verantwortliche Personen: Pauline Suski, Dominic Lemken, Mona Barthel

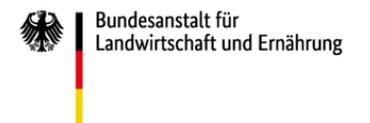


Gefördert durch



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Projekträger



Anhang

Umrechnung der Absatzmengen (laut GfK) in Trockenäquivalente:

- Um Absatzmengen vergleichbar darzustellen und aufsummieren zu können, wurden alle Werte normiert auf die Menge getrockneter Hülsenfrüchte. Produzent*innen erlaubt dies Absatzmengen besser nachvollziehen zu können. Private Haushalte können sich darüber besser an Ernährungsempfehlungen orientieren, die oftmals ebenfalls von trockenen Hülsenfrüchten ausgehen (z.B. Planetary Health Diet)
- Grenzen für Konsument*innen: Verarbeitete Hülsenfrüchte haben natürlich nicht die gleich Nährwerte. 1kg trockenäquivalente Sojasauce hat nicht annähernd den Nährwert von 1kg trockenen Sojabohnen. Auch Produkte auf Basis von Proteinkonzentraten, liefern vergleichsweise wenig Nährstoffe der entsprechenden Hülsenfrüchte (z.B. Ballaststoffe oder Fette)
- Unterschiedliche Produktkategorien benötigen unterschiedliche Arten von Daten und Annahmen. Z.B. bei Fleischalternativen aus Sojaproteinkonzentraten muss die Herstellung der Konzentrate berücksichtigt werden. Details gibt es auf Anfrage.
- Es wurden sowohl Verpackungsangaben zur Zusammensetzung der Produkte berücksichtigt (jeweils von verschiedenen Produkten und Herstellern), als auch Stoffstromanalyse zu Produktionsprozessen aus der Literatur entnommen. Angaben zu Proteinkonzentraten stammen von Blonk et al. (2022) und Omni Tech International (2010).

Anhang

Umrechnung der Absatzmengen (laut GfK) in Trockenäquivalente:

- Umrechnungsfaktoren die benutzt wurden um Absatzmengen der GfK um die Menge getrockneter Hülsenfruchtäquivalente umzurechnen. Weitere Details und Annahmen gibt es auf Anfrage.

	Bohnen	Erbsen	Kichererbsen	Linsen	Lupinen	Soja
Frisch	0,08					
Konserve	0,3	0,33	0,29	0,28		
getrocknet	1	1	1	1	1	1
Tiefkühl	0,71	0,6				
Knabbergebäck			0,4	0,4		
Teigwaren		1	1	1		
Aufstriche		0,5	0,5			
Mehl	1	1	1	1	1	1
Fleischalternativen		0,6		0,6	0,6	0,5
Feinkostsalate	0,24			0,24		0,00
Sojasauce						0,14
Joghurt		0,12			0,12	0,12
Dessert						0,07
Milchalternative		0,025			0,08	0,08
Kochsahnealternative						0,06
Quarkalternative						0,15
Eintopf/ Suppe	0,076	0,13	0,06	0,085		

Quellen

Blonk, H., van Paassen, M., Draijer, N., Tyszler, M., Braconi, N., van Rijn, J. (2022). Agri-footprint 6: Methodology Report. Part 2: Description of Data. Version 5.

DGE – Deutsche Gesellschaft für Ernährung (2015): New Reference Values for Energy Intake. In: Annals of nutrition & metabolism 66 (4), S. 219–223. DOI: 10.1159/000430959.

Omni Tech International (2010). Life Cycle Impact of Soybean Production and Soy Industrial Products