

PRESSEMITTEILUNG

Plant Based World Expo und Fi Europe 2024 **Planteneers legt Fokus auf Kostenoptimierung, Clean Label und Genuss**

Hamburg, Oktober 2024 – Die bevorstehenden Herbstmessen PBWE in London und FiE in Frankfurt stehen bei Planteneers im Zeichen von drei Schwerpunktthemen: Kostenoptimierung, Clean Label und Genuss. Als Beispiel für kostenoptimierte Lösungen präsentieren die plant-based Experten ein Funktionssystem, mit dem eine breite Range an Aufschnitt-Spezialitäten realisiert werden kann. Dazu gehören unter anderem pflanzliche Alternativen zu Lyoner, Fleischwurst und Salami. Ein weiteres Beispiel ist eine Systemlösung für marmorierte, pflanzliche Steaks mit feiner Faserstruktur. Größe, Form und Fettmarmorierung der Endprodukte können an die spezifischen Verbraucherwünsche angepasst werden. Mit den kostenoptimierten Lösungen können Hersteller den Konsumenten erschwingliche pflanzliche Lebensmittel bieten, ohne dabei Kompromisse bei Qualität, Textur oder Geschmack einzugehen.

Authentische Geschmackserlebnisse mit möglichst kurzer Zutatenliste sind weiter auf Wachstumskurs. Immer mehr Konsumenten achten bei pflanzlichen Lebensmitteln auf Clean-Label-Produkte. Für diesen Schwerpunktbereich präsentiert Planteneers Lösungen auf Weizenproteinbasis, die einen hohen Proteingehalt und außergewöhnliche Funktionalität bieten. Sie sind besonders effektiv bei der Nachbildung der kompakten Textur, die für Salami und andere gepökelte Fleischalternativen erforderlich ist. Messebesucher können sich davon am Beispiel der plant-based Salami und Salami Sticks überzeugen, die Planteneers auf der PBWE und FiE vorstellt. Stellvertretend für Clean-Label-Lösungen bei Alternativen zu Käse- und Milchprodukten stehen die Snacks im Cheddar-Style. Sie zeichnen sich durch einen erhöhten Proteingehalt von sieben Prozent aus und sind zudem mit Mikronährstoffen angereichert.

Analog zum weltweiten Megatrend Genuss zeigt Planteneers im dritten Schwerpunkt aktuelle Highlights aus den Bereichen Fleisch, Fisch, Milchprodukte und Feinkost. Hierzu gehört zum Beispiel pflanzlicher Graved Lachs mit erhöhtem Proteingehalt von drei Prozent. Für süßen Genuss sorgt das Funktionssystem für fermentierte Sahnedesserts als pflanzliche Alternative zu Petit-Suisse Dessert, Sahnejoghurt oder Quark-Dessert. Das Genusserlebnis enthält 3,5 Prozent Eiweiß und hat ein sehr cremiges Mundgefühl. Es kann mit verschiedenen Fruchtzubereitungen gemischt werden.

Genuss, Gesundheit und Convenience verbindet das neue Konzept für pflanzliche Mahlzeiterersatzgetränke, die Planteneers zusammen mit dem Schwesterunternehmen SternVitamin entwickelt hat. Mit dem Funktionssystem liefert Planteneers die Basis mit hohem

Proteingehalt von sechs Prozent und 1,9 Prozent Ballaststoffen sowie die notwendigen stabilisierenden Inhaltsstoffe, die für ein angenehmes Mundgefühl und einen leckeren Geschmack sorgen. Ergänzend hat SternVitamin den passenden Mikronährstoff-Premix entwickelt, der alle notwendigen Vitamine und Mineralstoffe enthält, um das gewünschte Nährwertprofil zu erreichen.

Für gesunden Genuss steht auch die pflanzliche Hähnchenbrust, die Planteneers auf der FiE vorstellt. Sie wird mit Mykoprotein hergestellt, das bekanntlich alle essenziellen Aminosäuren enthält und so mit einer hohen Proteinqualität überzeugt. Ein weiterer Faktor ist der hohe Ballaststoffgehalt. Neben plant-based Hähnchenbrust lassen sich mit dem Funktionssystem auch pflanzliche Hähnchenschnitzel oder -nuggets herstellen. Darüber hinaus hat Planteneers auch Lösungen für Meatballs, Frikadellen und Burger-Patties sowie für verschiedene Aufschnitt-Varianten auf Mykoproteinbasis entwickelt. Auf der FiE können Messebesucher die pflanzliche Hähnchenbrust in der Cooking Show probieren – zusammen mit dem kostenoptimierten plant-based Steak 2.0, das ebenfalls kulinarisch in Szene gesetzt wird. Die weiteren Highlights zeigt Planteneers auf der FiE am Messestand 3.1C50 und auf der Plant Based World Expo am Stand C22.

Noch ein Hinweis: Unter diesem Link finden Sie **Fotos** zu diesem Presstext:

<https://mediastock.stern-wywiol-gruppe.de/share/615A38D1-E977-4B1F-B52941DF820D7AE0/>

Über Planteneers:

Die Planteneers GmbH mit Sitz in Ahrensburg entwickelt und produziert individuelle Funktionssysteme für pflanzenbasierte Alternativen in den Bereichen Fleisch-, Wurst- und Fischwaren sowie Käse, Milchprodukte und Feinkost. Als Tochtergesellschaft der konzernunabhängigen, inhabergeführten Stern-Wywiol Gruppe mit insgesamt 12 Schwesterfirmen nutzt Planteneers diverse Synergien. Dem Unternehmen steht das gesammelte Know-how von rund 125 F&E-Spezialisten im großen Ahrensburger Stern Technology Center mit umfangreicher Anwendungstechnik zur Verfügung. Als Teil des Technologiezentrums ist das 2019 gegründete Plant Based Competence Center der Kreativpool für alternative Lösungen und das Herzstück von Planteneers. Kunden profitieren zudem von dem internationalen Netzwerk der Gruppe, bestehend aus 19 Filialen und zahlreichen qualifizierten Auslandsvertretungen in den bedeutenden Schlüsselmärkten. Hinzu kommen gemeinsam genutzte Produktionsanlagen bis hin zur gruppeneigenen Logistik. Die Stern-Wywiol Gruppe zählt mit einem Umsatz von über 672 Mio. EUR und weltweit etwa 1974 Mitarbeitern zu den erfolgreichen international operierenden Unternehmen in der Welt der „Food & Feed Ingredients“.

Für weitere Informationen:

Mario Novak
Marketing Planteneers
Tel.: +49 (0)4102 / 202 191
E-Mail: mnovak@planteneers.com

Ansprechpartner für die Presse:

teamhansen / Manfred Hansen
Mecklenburger Landstr. 28 / D-23570 Lübeck
Tel.: +49 (0)4502 / 78 88 5-21
E-Mail: manfred.hansen@teamhansen.de

Bei Veröffentlichung freuen wir uns über die Zusendung eines Belegexemplars. Alternativ können Sie den Artikel auch als PDF per E-Mail an uns senden oder einen Link zur Veröffentlichung schicken.