

## PRESSEMITTEILUNG

Shooting Star im Plant-based-Universum

### **Mykoprotein überzeugt durch geringe Verarbeitung und hohen Nährwert**

**Hamburg, November 2024** – Bis zum Jahr 2031 soll der weltweite Umsatz mit veganen Lebensmitteln auf 40,53 Milliarden US-Dollar anwachsen – bei einer jährlichen Wachstumsrate von 10,5 Prozent. So lautet die aktuelle Prognose des Marktforschungsunternehmens SkyQuest. Nachhaltig produzierte Proteine sind nach wie vor ein Wachstumsmarkt. Allerdings werden die Konsumenten anspruchsvoller. Zunehmend gefragt sind Produkte, bei denen die Proteine nur minimal verarbeitet sind. In diesem Zusammenhang gewinnen natürliche Proteinquellen, die auf Fermentation basieren, mehr und mehr an Bedeutung. Ein Beispiel ist Mykoprotein. Immer mehr Hersteller entdecken den Rohstoff als Basis für die Entwicklung von neuen Fleisch-Alternativen. Allein in diesem Jahr haben bislang mehr als 20 Hersteller Mykoprotein-Varianten auf den Markt gebracht.

„Aktuell ist sehr viel Bewegung im Markt“, kommentiert Dr. Pia Meinlschmidt, Teamleiterin Produktmanagement Planteneers. „Kein Wunder, mit seiner fleischähnlichen Struktur hat Mykoprotein nicht nur funktionelle Vorteile, es punktet auch mit optimalem Nährwertprofil. Mykoprotein enthält alle essenziellen Aminosäuren, wertvolle Ballaststoffe und hat dabei einen geringen Fettgehalt.“ Damit die Endprodukte auch mit einem hohen Genusswert überzeugen, bietet Planteneers die passenden Funktionssysteme.

Mit den Systemen aus der fiildMeat P und fiildMeat S Range ermöglicht Planteneers verschiedenste Applikationsmöglichkeiten und Rezepturen. Ein Dauerbrenner im Convenience-Bereich ist zum Beispiel fiildMeat P 151402 für die Herstellung von Meatballs, Burger-Patties oder Frikadellen. Obwohl der Mykoproteinanteil bei nur 22 Prozent liegt, konnte der Ballaststoffgehalt um 25 Prozent gesteigert werden.

Noch deutlichere Ergebnisse erzielen die White Meat-Alternativen zu Hähnchenbrust, Hähnchenschnitzel oder Nuggets. Wird das Funktionssystem um 40-45 Prozent Mykoprotein ergänzt, kann der Ballaststoffgehalt um bis zu 47 Prozent erhöht werden. „Das ist ein sehr spannendes Thema, gerade auch im Hinblick auf die Vermarktung“, so Dr. Meinlschmidt. „Denn schon bei einem Ballaststoffgehalt von drei Gramm pro 100 Gramm kann das Produkt als ‚Ballaststoffquelle‘ bezeichnet werden. Bei sechs Gramm pro 100g kann laut EG-Verordnung sogar ein ‚hoher Ballaststoffgehalt‘ auf der Verpackung ausgelobt werden. Wie viele Kunden bestätigen, spielt dieser Aspekt schon allein aus Marketingsicht eine wichtige Rolle. Schließlich rücken die Themen Verdauung und Darmgesundheit immer stärker in den Fokus, wenn es um

das allgemeine Wohlbefinden geht. Produkte mit Mykoprotein liefern somit ein zweifaches Kaufargument: Nachhaltigkeit und gesunden Genuss.“

Neben den Fleischalternativen eignet sich Mykoprotein auch als Basis für Aufschnitt. Zusammen mit dem Funktionssystem aus der fiildMeat S-Reihe entstehen Varianten wie Lyoner oder Fleischwurst. Besonders interessant daran ist der reduzierte Fettgehalt, da für die Herstellung weniger Öl eingesetzt werden muss. Und obwohl nur 20 Prozent Mykoprotein eingesetzt wurden, konnte Planteneers nicht nur den Ballaststoffgehalt, sondern auch den Anteil an Protein im Aufschnitt steigern.

Mit den Funktionssystemen von Planteneers können Hersteller Mykoprotein basierte Fleischalternativen anbieten, die authentischen Genuss mit nachhaltiger Erzeugung und gesundheitlichem Mehrwert verbinden. „Wir liefern sozusagen das Gesamtpaket. Durch unsere Forschung & Entwicklung rund um den Rohstoff können wir den Mykoproteingehalt gezielt an die jeweiligen Applikationen anpassen“, so Dr. Meinlschmidt. „Mit den passenden Funktionssystemen entwickeln wir neue Rezepturen, die die steigenden Ansprüche der Konsumenten erfüllen.“

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

<https://mediastock.stern-wywiol-gruppe.de/share/D8214D24-F24A-494D-9D4727121B91F551/>

### **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](mailto: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](mailto: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.**