

PRESSEMITTEILUNG

Pflanzliche Alternativen: Neue Wege zur Preisparität

Hamburg, Dezember 2024 – Immer mehr Konsumenten erwarten auch bei pflanzlichen Alternativen hochwertigen Genuss zu fairen Preisen. Das verdeutlichen diverse Marktforschungsstudien. Wie Hersteller diese Anforderungen umsetzen können, zeigt das Ahrensburger Unternehmen Planteneers am Beispiel von pflanzlichen Wurst- und Aufschnitt-Produkten.

Um möglichst vielen Menschen Zugang zu erschwinglichen pflanzlichen Lebensmitteln zu ermöglichen, ohne dabei Kompromisse bei Qualität, Textur oder Geschmack einzugehen, hat Planteneers fiildMeat S 111404 entwickelt. Das System ermöglicht die Herstellung von Aufschnitt-Alternativen wie Lyoner, Fleischwurst oder Salami. Es basiert auf funktionellen pflanzlichen Proteinen in Kombination mit Hydrokolloiden. Für eine kostenoptimierte Lösung hat Planteneers zunächst die Preistreiber identifiziert, wie Produktmanagerin Rebecca Bohlmann erklärt: „Wir konnten am ehesten auf modifizierte Stärke verzichten. Voraussetzung dafür war natürlich, die Funktionalität der Stärke zu ersetzen. Bei pflanzlichen Wurst- und Aufschnitt-Produkten verhindert Stärke eine Synärese. Diesen Effekt erreichen wir jetzt durch eine geschickte Kombination der anderen Hydrokolloide.“

Bei der Auswahl und der optimalen Dosierung der Hydrokolloide ging es auch um eine gute Schnittfähigkeit der verschiedenen Aufschnitt-Varianten. Diese müssen sich schließlich auch auf großen Highspeed Slicern sauber und gleichmäßig schneiden lassen.

Funktionalität der Proteine optimal genutzt

Neben den Hydrokolloiden erfolgt auch ein Austausch der Proteine. Hier setzt Planteneers auf Soja und Erbsenprotein aus Europa. Sojaprotein überzeugt mit seiner guten Funktionalität, dem attraktiven Aminosäureprofil und dem eher neutralen Geschmack. Aus europäischem Anbau punktet der Rohstoff zudem mit kurzen Transportwegen. Und als Konzentrat ist Sojaprotein weniger stark prozessiert als ein Isolat. Erbsenprotein hat sich als gute Ergänzung erwiesen, da es dem Endprodukt die nötige Festigkeit und Stabilität verleiht.

Allerdings entstehen durch das Sojaprotein-Konzentrat spezielle Herausforderungen. Die etwas dunklere Farbe im Vergleich zum Isolat wird mit färbenden Lebensmitteln kompensiert. Dazu Rebecca Bohlmann: „Da diese üblicherweise nicht besonders hitzestabil sind, müssen die Darreichungsform und die entsprechende Dosierung sehr genau auf die jeweiligen Endprodukte abgestimmt werden, um dem pflanzlichen Aufschnitt eine frische, natürliche Farbe zu verleihen.“

Für eine angenehme Textur ist hingegen die Verarbeitungstechnologie von zentraler Bedeutung. „Hier kommt es vor allem auf die richtige Scherung beim Kutting und die optimale Verarbeitungstemperatur an“, so Bohlmann. „Im firmeneigenen Stern Technology Center haben die Technologen und Anwendungsforscher auf den entsprechenden Pilotanlagen den optimalen Herstellungsprozess simuliert. Auf diese Weise konnten wir eine kostenoptimierte Rezeptur für pflanzlichen Aufschnitt entwickeln, die auch hinsichtlich Geschmack, Farbe und Textur die Ansprüche der Konsumenten trifft.“ Zusätzliche Lagertests stellen sicher, dass die Endprodukte diese Eigenschaften während des gesamten Lagerzeitraums bis zum Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums behalten.

Mit fiildMeat S 111404 werden die Synergien und Wechselwirkungen zwischen den Inhaltsstoffen gezielt genutzt. Dabei sorgt der Basis-Compound für die typische Festigkeit und Textur der diversen Aufschnitt-Spezialitäten. Die gewünschten sortentypischen Eigenschaften des Endprodukts lassen hingegen mit Hilfe der Zusatzkomponenten einstellen. Dank dieses modularen Aufbaus erhalten Hersteller maßgeschneiderte Endprodukte, die gezielt auf die Marktanforderungen und Verbraucherpräferenzen zugeschnitten sind. Vor allem aber passen die Aufschnitt-Alternativen in die Budgets der Verbraucher. Diesen Ansatz wird Planteneers auch in Zukunft verfolgen. Zu den aktuellen Entwicklungen gehören kostenoptimierte Lösungen für Convenience-Anwendungen wie pflanzliche Alternativen zu Hähnchenbrust, Nuggets, Burger und Meatballs. Dazu kommen verschiedene Steak-Varianten – unter anderem marmorierte Produkte,

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

<https://mediastock.stern-wywiol-gruppe.de/share/9DCD0E20-DFBE-4FBC-A12B1868B403FB26/>

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.